

# Es'ia epuani Takana enaje kuana s'u

Pescando en los arroyos  
de la Nación Takana



Nación: Takana  
Educación primaria  
comunitaria vocacional



**Es'ia epuani**

**Takana enaje kuana s'u**

**Pescando en los arroyos  
de la Nación Takana**

© Organización indígena:

Consejo Indígena de los Pueblos Takana (CIPTA)

**EQUIPO DE INVESTIGACIÓN UMSS – PROEIB ANDES**

**COORDINADOR GENERAL**

Fernando Prada Ramírez

**COORDINADORES DE CAMPO**

Juan José Bellido

Cintya Rus Ledezma

**INVESTIGADORES**

Eladio Chao Lurisi (CIPTA)

Claudia Micaela Vidaurre (UMSS)

Jhenny Carrillo Véliz (UMSS)

Isabel Condori Chiri (UMSS)

**COORDINACIÓN GENERAL Y ASISTENCIA TÉCNICA UNICEF**

Adán Pari Rodríguez

**REVISIÓN DE LA ESCRITURA TAKANA**

Eladio Chao Lurisi

**DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN**

Rosario Martínez Anaya

**EDICIÓN DE TEXTO**

Benjamin Santisteban

Naira Terceros Paz

**IMPRESIÓN**

SPC Impresores S.A.

**APOYO FINANCIERO**

Cooperación del Gobierno de Finlandia

UNICEF

El presente trabajo fue realizado en el marco del acuerdo firmado entre UNICEF y la Universidad Mayor de San Simón (UMSS), por medio del PROEIB Andes, con fondos del gobierno de Finlandia.

Este libro es propiedad de la Nación Takana. Se permite la reproducción total o parcial de este libro sólo cuando no tenga fines comerciales ni de lucro, citando siempre la fuente.

## Presentación:

La idea de “texto escolar” es una construcción social de las personas. En este sentido, es portadora de una significación y representación de la vida en una sociedad concreta. Tradicionalmente, este discurso ha institucionalizado la relación de saber-poder en la escuela en beneficio de la cultura dominante mestiza o criolla.

Ahora, los presentes libros escolares, elaborados a partir de los sistemas productivos de las culturas indígenas amazónicas, buscan cambiar esta idea y brindar a los niños la oportunidad de aprender y crear desde su propia cultura, con los discursos y saberes de sus abuelos, padres y parientes. Por ello, estos libros cuestionan la concepción del libro escolar tradicional, basado en la memoria y la repetición y orientan las prácticas de aula hacia el desarrollo de un currículo acorde a la realidad.

Estos libros escolares, son una apuesta para mejorar la calidad de aprendizaje de los niños y niñas indígenas que asisten a estas escuelas. Ellos aprenderán mejor a leer y escribir a partir de las historias que conocen; el razonamiento lógico matemático mejorará a través de la solución de problemas concretos que les plantea la vida comunal y productiva.

Los libros integran en su diseño dibujos creados por los niños y niñas mosetén, movima, tsimane’ y takana, que intentan motivar en ellos y ellas el amor por sus libros, siendo una forma efectiva de compartir la cultura de padres y abuelos con las nuevas y futuras generaciones.

Agradecemos a los niños y niñas de las escuelas que han participado dibujando, y a sus padres, abuelos, expertos, investigadores indígenas y maestros de las comunidades takana, mosetén, movima y tsimane’ que han trabajado para que el efecto discursivo de estos textos empodere a estas sociedades indígenas amazónicas y fortalezca los procesos de reproducción cultural.

Introducción.....9

## UNIDAD 1

CONOCIENDO LA VIDA DE LOS PECES.....	11
Partes del pez.....	13
Valor nutricional del pescado.....	14
Clasificación de los peces según los conocimientos del pueblo Takana.....	15

## UNIDAD 2

### APRENDIENDO A SER BUEN PESCADOR Y LOS

ROLES DE LA FAMILIA.....	25
¿Cómo se aprende a ser pescador?.....	27
Habilidades físicas.....	27
Conocimientos.....	28
Comportamientos y valores de los niños en la pesca.....	29
La participación de la familia en la pesca.....	30

## UNIDAD 3

TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS EN LA PESCA.....	35
Instrumentos de pesca.....	36
Técnicas de pesca.....	38
Insumos para salir a pescar por una semana.....	51
Técnicas complementarias a la pesca.....	52
Aprovechamiento de la carne de pescado.....	54
Técnicas de conservación de la carne.....	57
Formas de distribución del pescado.....	58

## UNIDAD 4

### LUGARES DE PESCA EN EL TERRITORIO

TAKANA.....	61
Lugares de pesca en el territorio takana.....	62
Escenarios de pesca en la nación Takana.....	64
Clasificación de peces por ciclo climático.....	65
Calendario de pesca.....	67

## UNIDAD 5

### LA PESCA, TRADICIÓN HISTÓRICA DE LA NACIÓN

TAKANA.....	69
La pesca, tradición histórica de la nación takana.....	70
Historias sobre el amo de los peces (la sirena).....	71
Actividades preparatorias para la pesca.....	77
El significado de los sueños en la actividad pesquera.....	80
Los anuncios de los elementos de la naturaleza en relación a la pesca.....	82
Anexos.....	84

¡Amiguitos y amiguitas! Si miramos a nuestro alrededor, veremos que estamos rodeados de muchos elementos de la naturaleza. Tenemos plantas de todos los tamaños, animales de todas las variedades y nosotros los seres humanos convivimos con otros seres que también tienen vida. Sin embargo, hay un elemento importante que está a nuestro alrededor y nos permite calmar la sed, alimenta los productos agrícolas y da vida a todos los seres, este elemento es el AGUA. Tenemos los ríos, lagos, arroyos y otras fuentes naturales de agua, en las que habitan animalitos llamados peces que tienen la facilidad de moverse y vivir en el agua sin ningún problema gracias al sistema de respiración que tienen.

Debemos recordar que la carne de pescado que traen nuestros padres cuando van de pesca es un alimento muy saludable, pues en los peces encontramos proteínas, vitaminas y minerales. Este valor nutritivo permite que nuestra alimentación este más equilibrada y sea buena.

La pesca en el pueblo takana es una actividad que se realiza desde hace muchos años, los abuelos de nuestros abuelos ya la practicaban. Esta actividad no sólo consiste en sacar peces; es un sistema de alimentación que tiene diferentes etapas que permiten la participación de toda la familia y en algunos casos de la comunidad.

A través de la lectura de este libro reforzaremos e intercambiaremos nuestros conocimientos sobre la actividad pesquera.

Así que ¡¡entremos al mundo acuático, al mundo de la pesca!!









**S'E KUANA KUAJA YANITA**  
**CONOCIENDO LA VIDA DE LOS PECES**

# **Unidad 1**

**DHUJI KIRIKA PIADHA**

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

Pescando en los arroyos de la Nación Takana

- ☒ Los peces pertenecen al grupo de los vertebrados acuáticos.
- ☒ Pertenecen al grupo de los ovíparos porque nacen y se reproducen de huevos.
- ☒ Se alimentan de frutas, barro, moluscos, plantas acuáticas y otros peces pequeños.
- ☒ Su hábitat es el agua, es decir, están adaptados para poder moverse y vivir con facilidad en el medio acuático.



¿Sabías que?

En nuestro pueblo encontramos diversos peces desde los más pequeños hasta los más grandes.

**KUAJA S'E S'A EKITA**  
**PARTES DEL PEZ**



¿Sabías que?

Debemos cuidar la casa de los peces, o sea los ríos arroyos y lagos evitando contaminar las aguas donde éstos viven.

**Ebishi s'u aniji**  
**betsaji**

Aleta dorsal



**Etua**  
Ojos

**Ekuatsa**  
Boca

**Etibeini tidja**  
Aleta caudal

**Biriri**  
Agallas

Otras características de los peces:

- Sus ojos son cristalinos, casi esféricos, sirven para enfocar la mirada a diferentes distancias.
- Algunos peces tienen dientes afilados en forma de cepillos que sirven para comer.
- Las aletas dorsales, o sea las de la espalda, son utilizadas como estabilizadores o timones, pues dan direccionalidad a sus movimientos.
- La aleta caudal sirve para desplazarse de un lugar a otro. Con su cuerpo realizan movimientos ondulatorios para avanzar.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u Pescando en los arroyos de la Nación Takana

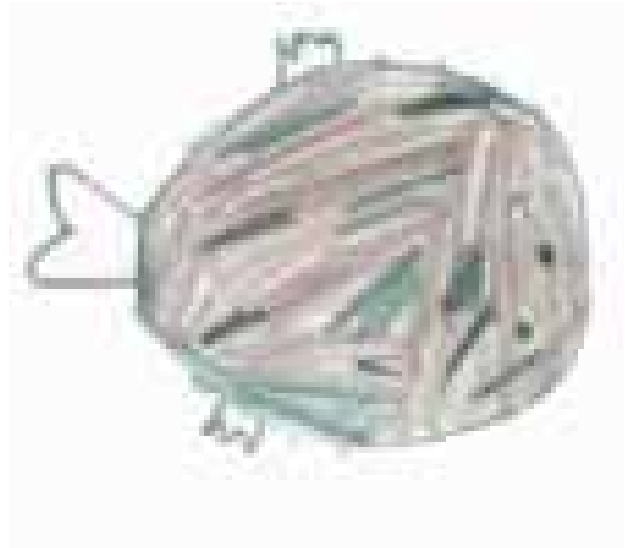
### EKITA S'A PUJI S' AIDHA S'E EDYAPUJI VALOR NUTRICIONAL DEL PESCADO

El pescado es uno de los alimentos más nutritivos y saludables que nos ofrece la naturaleza.

Su composición nutritiva y el valor energético son diferentes según la especie.

#### Los beneficios nutricionales del pescado

- Proteínas de excelente calidad que el organismo no puede producir, pero que necesita para una buena salud.
- Vitaminas del grupo B, vitaminas A, D y E, en menor proporción.
- Tienen colesterol, como todo alimento de origen animal, pero en baja proporción.
- Minerales y hierro de muy buen aprovechamiento por parte del organismo; también potasio, yodo, magnesio y calcio en los peces que se comen con espinas.



#### TRABAJEMOS:

1. Preguntemos ¿Cuáles son los beneficios del pescado para nuestra salud?
2. Realicemos oraciones mencionando los beneficios del pescado en nuestra salud.
3. Identifiquemo El sujeto, el verbo y el predicado en las oraciones que escribimos.



## CLASIFICACIÓN DE LOS PECES SEGÚN LOS CONOCIMIENTOS DEL PUEBLO TAKANA

### Ebitiji s'ekuana Peces con cuero

Estos peces tienen un cuero muy duro, parecido a una lija, el cuero cuida el cuerpo de los peces de los peligros que existen en el agua.



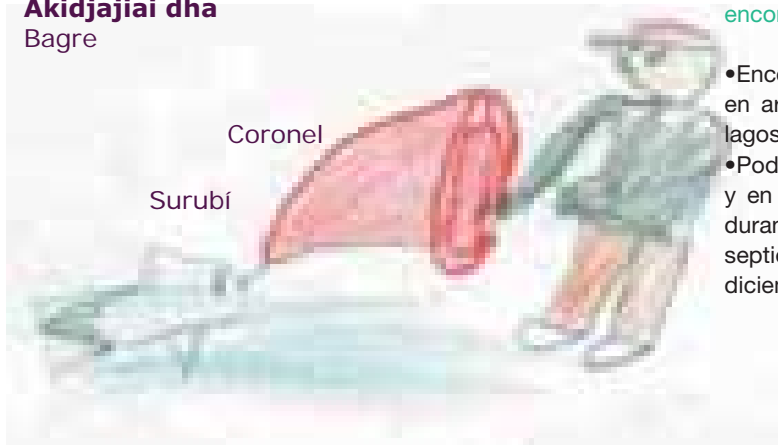
**Akid'aji**  
Griso

**S'edjaredjare**  
Pintado

**Akidjaii dha**  
Bagre

Seferino o cocinero

Lugares y épocas donde podemos encontrar estos peces



- Encontramos a los peces con cuero en arroyos, remansos, pozos, ríos y lagos.
- Podemos pescarlos en época seca y en época de lluvia, especialmente durante los meses de agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

#### Eshanapapeña bitiji s'e kuana

#### Características de los peces con cuero

Los peces con cuero tienen las siguientes características:

- Pueden ser grandes y pequeños.
- Comen plantas acuáticas y peces pequeños.
- Tienen dificultades para moverse, ya que son muy pesados por el cuero que los recubre.

#### Akidjaji aidha - Bagre

Es uno de los peces más grandes que podemos encontrar en los ríos, arroyos y lagunas de la región takana. Se alimenta de peces pequeños y algas. Podemos consumirlo en dunucuabi, chapapeado y charqueado; además utilizamos la grasa para curar resfriados.



### Coronel

Es un pez grande, suele alimentarse del pez cachorrillo y de frutas acuáticas. Es difícil encontrarlo en época seca y en época fría, pero en época de lluvia, lo encontramos en abundancia. Podemos consumirlo en dunucuabi y cocinarlo envuelto en hoja de patujú.

### Akid'aji - Griso

Es un pez pequeño y alargado, tiene la cabeza plana y la boca ancha, la espalda ploma y el pecho blanco. Se alimenta de peces mucho más pequeños que él, por ejemplo, las sardinas.

#### TRABAJEMOS:

1. Realicemos un listado con los peces que conocemos y ordenémoslos alfabéticamente.
2. Hagamos oraciones con el nombre de estos peces.
3. Realicemos oraciones relacionadas con las actividades de la pesca.
4. Inventemos un cuento relacionado con las actividades de la pesca.
5. Debemos escribir los textos en nuestros cuadernos.



## *Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u* Pescando en los arroyos de la Nación Takana

### Dorado

Es un pez grande y pesado, se alimenta de algas, frutas que caen al agua y peces pequeños. Normalmente, se lo encuentra en cualquier época del año.

Lo consumimos chapapeado y en sopas.



Surubí

Es un pez largo y robusto, tiene los ojos pequeños y ovalados, su cuerpo es de tono cobrizo y tiene barbillas muy finas. Se alimenta de ranas, víboras y peces pequeños. Podemos consumirlo frito y en sudado.



*S'e djaredjare*  
Pintado

Es un pez de cabeza y cuerpo alargado, de color blanco con rayas y puntos negros. Se alimenta de lombrices y peces pequeños como las sardinas, panetes y bentones.



*Seferino cocinero*

Es un pez pequeño, alargado, con la cabeza redonda, el cuerpo café y el pecho blanco. Se alimenta de frutas acuáticas. Podemos consumirlo en sudado y frito.

**TRABAJEMOS:**

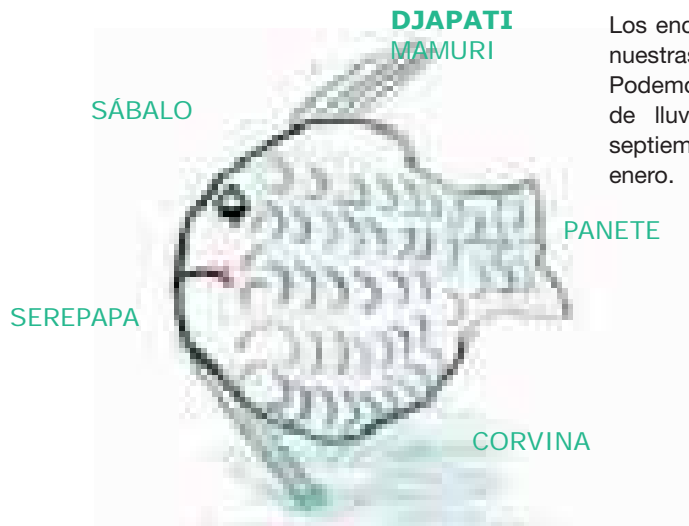
1. Oscar pescó 2 peces y Marco pesco 3 peces ¿Cuántos peces tienen entre los dos?
2. Carlos pesca en una semana 60 peces ¿Cuántos peces pescará en 25 semanas?
3. Ana y José pescaron 325 peces durante 5 días para repartirlos a 3 vecinos y 4 familiares ¿Cuántos peces recibirá cada uno?
4. Con ayuda del profesor realicemos ejercicios de matemáticas.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

Epeji s'e kuana  
Peces con escamas

Lugares y épocas donde  
encontramos estos peces



Los encontramos en arroyos, ríos y lagos de nuestras comunidades.

Podemos pescarlos en época seca y época de lluvia durante los meses de agosto, septiembre, octubre, noviembre, diciembre y enero.



PAUS'I  
YEYU

#### TRABAJEMOS:

1. Contemos cuántos dientes tiene el pacú, los enumeramos y los separamos por tamaños: pequeños, medianos y grandes.
2. Hacemos series con otros objetos por tamaño, color, forma, etc.



Eshanapapeña epeji s'e kuana  
Características de los peces con escamas

- Son de diversos tamaños.
- Muchos de ellos tienen dientes.
- Comen plantas acuáticas, frutos silvestres y otros peces pequeños.
- Las escamas son similares a las plumas de los pájaros y a la piel de los animales, porque recubren su cuerpo.

Djapati  
Mamuri

Este pez es de tamaño mediano, tiene el cuerpo ancho y la cabeza redonda, su cuerpo es de color café con manchas blancas. Se alimenta de peces pequeños como panetes y bentones. Lo consumimos en sopas y frito con arroz.

Sábalo

Este pez tiene el cuerpo plano y la boca redonda, su cuerpo es de color negro y blanco. Se alimenta de tierra, lodo y gusanos. Lo consumimos en sopas y frito.



## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

#### Curu vina

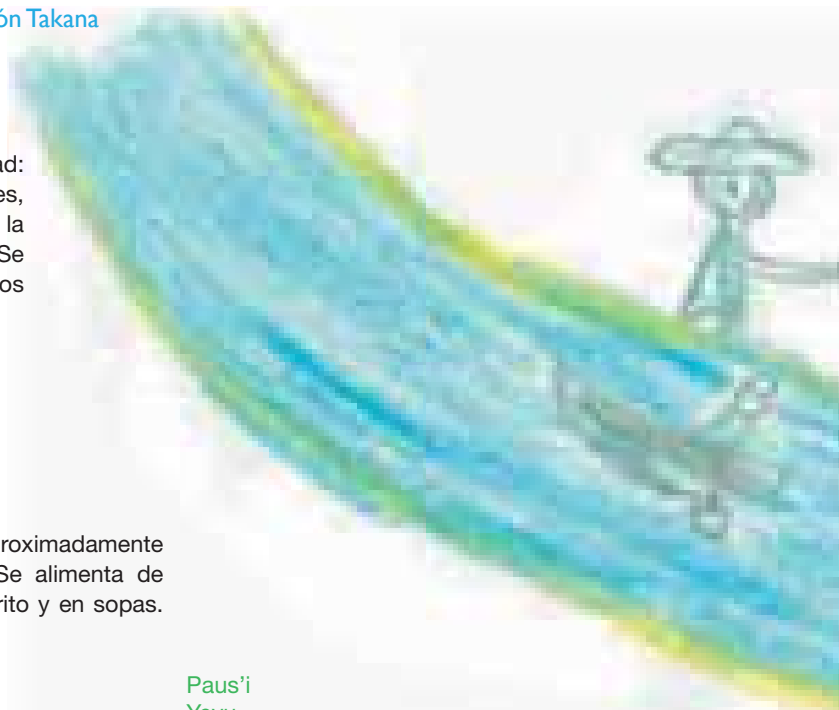
Este pez tiene una particularidad: se diferencia del resto de los peces, porque al interior tiene una piedra, la cual es como amuleto de pesca. Se alimenta de sardinas, panetes y otros peces pequeños.

#### Serepapa

Es pequeñito, mide 10 centímetros aproximadamente y pesa alrededor de 50 gramos. Se alimenta de insectos y grillos. Lo consumimos frito y en sopas.

#### Paus'i Yeyu

Este pez es pequeño, se alimenta de lombrices, algas y lodo. Su carne posee propiedades curativas, por eso cuando lo comemos combatimos una enfermedad mortal conocida como "diabetes".



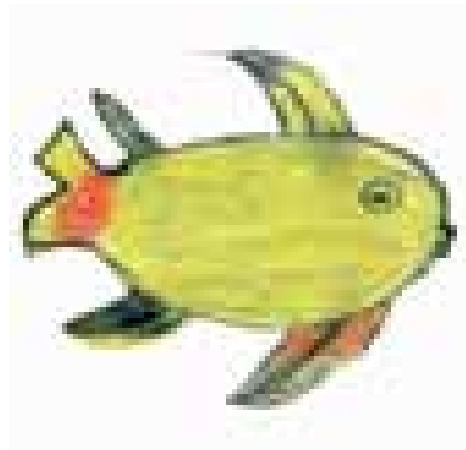
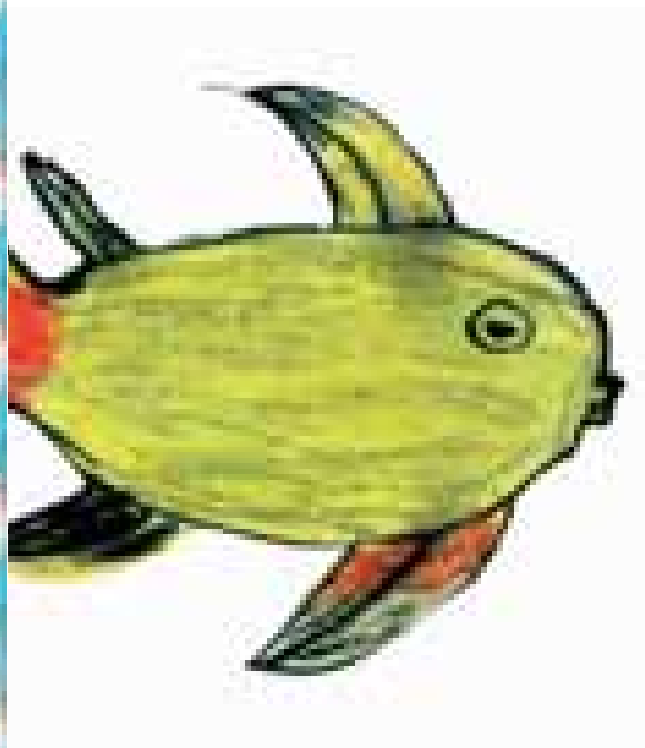
## Panete

Este pez es pequeño, de espalda y pecho blanco, mide 15 centímetros aproximadamente y pesa 100 gramos. Se alimenta de frutas, algas y lombrices. Podemos consumirlo en sopas y frito en chapapa o sartén.

### TRABAJEMOS:

1. Oscar tiene seis pescados y Marco tiene ocho. ¿Cuántos pescados tienen en total?
2. En 5 horas se pescan 50 pescados ¿Cuántos pescados se pescarán en 20 horas?
3. Ahora, dividamos el resultado entre 2, porque Oscar y Marco deben repartirse la pesca en partes iguales.
4. Divirtámonos haciendo ejercicios de matemáticas.

*Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u*  
Pescando en los arroyos de la Nación Takana



**AI BAWE YANANA KUANA ES'IA S'U AI EPUTANI  
JUAMILLA KUANA**

**HABILIDADES, CONOCIMIENTOS DE LOS NIÑOS  
Y LOS ROLES DE LA FAMILIA EN LA PESCA**

An illustration of a tropical scene. In the foreground, a small wooden boat with two people is on a body of blue water. The background features a sandy beach with several green palm trees and a bright, colorful rainbow arching across the sky. The overall style is simple and colorful.

# **Unidad 2**

**DHUJI KIRIKA BETA**

## *Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u* Pescando en los arroyos de la Nación Takana



Desde el momento que nacemos y a medida que vamos creciendo los niños y las niñas nos involucramos en actividades de la pesca: cuando nos dirigimos a los escenarios de pesca, observamos cómo los padres transportan los pescados; cuando ayudamos a las madres a descamar y a destripar el producto de la pesca y creamos en los niños desde pequeños los valores de solidaridad y reciprocidad. Poco a poco nuestros conocimientos en esta área se van ampliando y profundizando, de acuerdo a nuestra propia evolución física y cognitiva.

Nuestro aprendizaje no sólo se refiere al acto mismo de pescar, sino al manejo de la canoa y al reconocimiento de las zonas en las que existe una mayor concentración de peces, es decir, constituye un conocimiento cada vez más preciso del territorio y de los recursos naturales que existen en él, así como de las técnicas y tecnologías propias de nuestra cultura.



## Ai bawe yanana kuana es'ia s'u aieputani juamilla kuana

### Habilidades, conocimientos de los niños y los roles de la familia en la pesca

KUAJA ETSE JABUETSUATIME EPUENI S'IA BAWE  
 EPUPUJI  
 ¿CÓMO SE APRENDE A SER PESCADOR?

La formación de un pescador es continua. Para ser buenos pescadores necesitamos poseer habilidades físicas, conocimientos y valores.



AI KUANA EPUTANI  
 HABILIDADES FÍSICAS

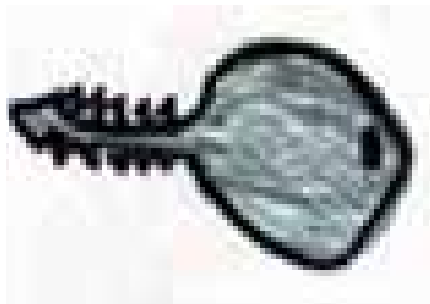
Para participar en actividades pesqueras debemos dominar distintas habilidades físicas, por ejemplo:

- Los niños debemos aprender a zambullirnos en el agua, ser resistentes cuando estemos nadando.
- Debemos utilizar estrategias para remar con facilidad.
- Al momento de pescar, debemos tener fuerza para jalar la lineada.

## *Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u* Pescando en los arroyos de la Nación Takana

### AI BAWE CONOCIMIENTOS

- Debemos conocer a los peces peligrosos como la raya, saber dónde se oculta y evitar que nos pique.
- Debemos saber cómo se transportan los pescados desde el lugar de pesca hasta nuestras casas.
- En matemáticas, aprendemos a contar los peces.
- Sabemos diferenciar las distancias y profundidades que existen entre un lugar y otro.
- Reforzamos conocimientos de ciencias de la vida porque conocemos los nombres, colores y formas de los peces, aprendemos a distinguir sus características externas e internas, reconocemos sus órganos cuando nuestras madres los están descuartizando; sabemos qué comen y dónde viven.



**EBAWETSUATITANI TUNA ES'IA EPUANIJE**

**COMPORTAMIENTOS Y VALORES QUE DESARROLLAMOS LOS NIÑOS AL PARTICIPAR EN LA PESCA**

- Aprendemos a valorar la actividad pesquera, a reconocer la importancia que tiene.
- Aprendemos a compartir con todos, es decir, nos convertimos en personas solidarias al ver cómo nuestras madres regalan peces.
- Aprendemos a respetar a los amos del agua (Sirena y Pachamama).
- Aprendemos a cuidarnos de los amos del agua (Sirena y Pachamama) cumpliendo lo que ellos dicen.
- Aprendemos a respetar las órdenes de nuestros papás, por ejemplo: no hacer bulla cuando pescamos.
- Aprendemos a ser pacientes y a no ser ambiciosos.
- Aprendemos a ser responsables en las actividades que nos encomiendan, por ejemplo: cuidar las herramientas de pesca sin perderlas o malograrlas.



## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

Pescando en los arroyos de la Nación Takana

### JUAMILLA KUANA ES'IA S'U EPUTITANI LA PARTICIPACIÓN DE LA FAMILIA EN LA PESCA

Tata  
El Papá

Recordemos cuáles son las actividades que nuestros padres realizan durante la pesca:

Pesca de noche: Si nuestros padres se dedican a la pesca de noche, decimos que les gusta ir a “mechear”; ellos conocen los lugares de pesca nocturna y las distancias que deben recorrer para llegar a ellos. Están acostumbrados a desvelarse, es decir, no dormir durante la noche.

Para la pesca de noche debemos tomar precauciones, por ejemplo: ir a lugares cercanos, para que sea más fácil regresar a nuestras casas en caso de lluvia.

Pesca de día: Nuestros padres que se dedican a pescar de día, conocen el manejo de los anzuelos, tarrafas, mallas, espineles, además son conocedores de los lugares donde hay concentración de peces.

Cuando salimos a pescar debemos aprovechar cuando el sol está radiante, si el cielo está nublado no tendremos éxito.

## Ai bawe yanana kuana es'ia s'u aieputani juamilla kuana

### Habilidades, conocimientos de los niños y los roles de la familia en la pesca

2

Las actividades que realiza el papá:

- Es encargado de pescar.
- Debe mantener en buen estado las herramientas de pesca.
- Nos enseña las técnicas, secretos y cuidados que debemos tener durante la práctica de la pesca.
- Enseña a sus hijos a utilizar las herramientas de pesca.

Kuara

Mamá

Nuestras mamás son las encargadas de preparar el tapeque para que nuestros padres vayan de pesca, también destripan, chapapean y charquean la carne de los pescados que el papá trae de la pesca y son quienes cocinan los alimentos con la carne de pescado.



## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

Ekene puji ebakua kuana  
Los hijos mayores

Los hijos mayores somos los ayudantes directos del padre, participamos en la pesca de día, ayudamos en la realización de las actividades más pesadas y complicadas. Gracias a la guía de nuestros padres, adquirimos conocimientos que nos sirven para desarrollar habilidades y destrezas en el manejo de todos los insumos y herramientas de pesca y les enseñamos a los hermanos menores.



Ekene puji ebakepuna kuana  
Las hijas mayores

Nosotras, las hijas mayores, somos las principal es colaboradoras de nuestras madres, ayudamos a destripar, limpiar, cocinar y conservar la carne de pescado. También pescamos, pero somos supervisadas por nuestros padres.



#### Edhe chidhi kuana epune chidhi kuana Los niños y las niñas menores

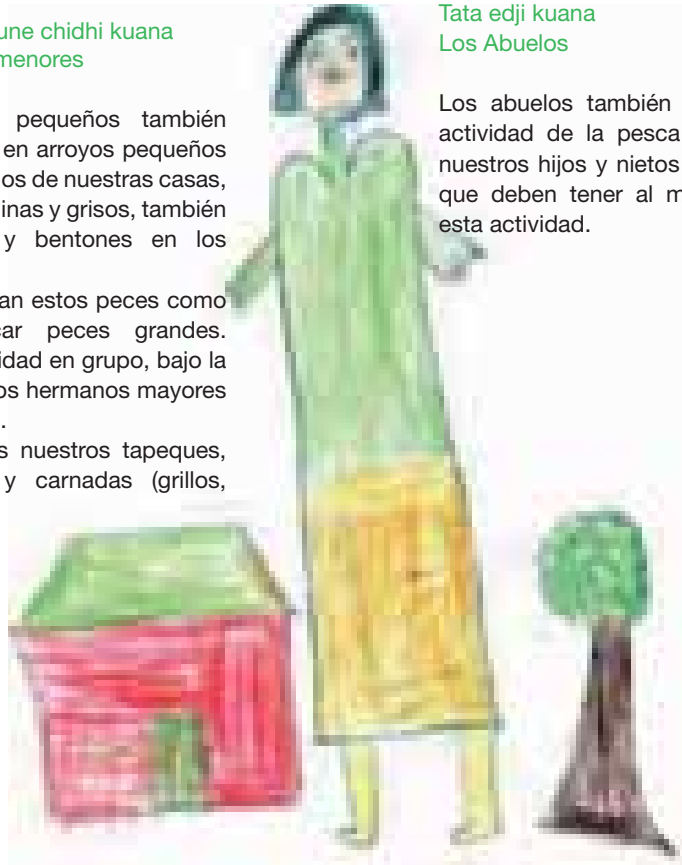
Las niñas y niños pequeños también practicamos la pesca en arroyos pequeños que no son muy alejados de nuestras casas, donde pescamos sardinas y grisos, también pescamos simbaos y bentones en los charcos de agua.

Nuestros padres utilizan estos peces como carnada para pescar peces grandes. Realizamos esta actividad en grupo, bajo la supervisión de nuestros hermanos mayores para evitar accidentes.

Para pescar, llevamos nuestros tapeques, anzuelos pequeños y carnadas (grillos, gusanos).

#### Tata edji kuana Los Abuelos

Los abuelos también participamos en la actividad de la pesca dando consejos a nuestros hijos y nietos sobre los cuidados que deben tener al momento de realizar esta actividad.



## *Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u*

Pescando en los arroyos de la Nación Takana







**AI BAWE KUANA HERRAMIENTA ES'IA S'U**

**TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS EN LA PESCA**

# **Unidad 3**

**DHUJI KIRIKA KIMISHA**

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

#### AI KUANA ES'IA EPUPUJI INSTRUMENTOS DE PESCA

Kuchiru aidha machete  
Machete

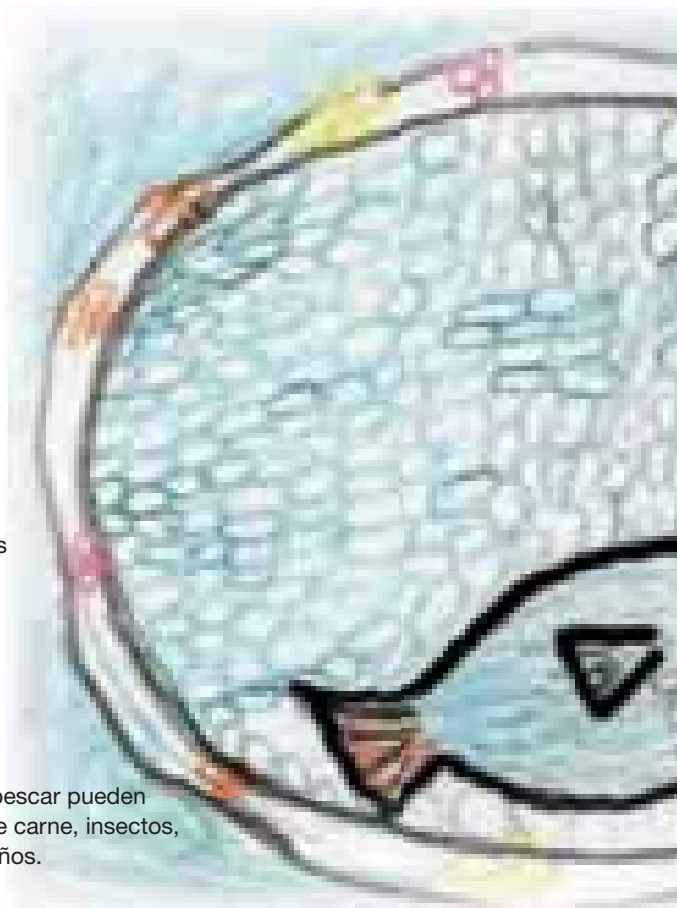
Es una herramienta que utilizamos en la actividad pesquera para destripar, descuartizar y matar a los peces. Los niños debemos tener cuidado al momento de utilizar esta herramienta porque es filosa.

Kuchiru waichidhi  
Cuchillo

Esta herramienta también la utilizamos para destripar y descamar los peces.

S'e s'a edyaji  
Carnada

Las carnadas que utilizamos para pescar pueden ser pedazos de frutas, pedacitos de carne, insectos, gusanos, lombrices o peces pequeños.



Es'ia kuana  
Malla o red

Es otra herramienta que empleamos en la pesca, normalmente la utilizamos en época de lluvia.

Etsa pis'a  
Flecha

Es una herramienta que utilizamos para pescar en época seca.

Es'ia kuana  
Anzuelos

Los anzuelos también son una herramienta fundamental; con ellos podemos pescar, incrustando la carnada en la punta filosa para que allí muerdan los peces y los atrapemos.

**TRABAJEMOS:**

1. Hagamos un cuadro de cuatro columnas sobre las herramientas de pesca, en la primera columna pongamos su nombre en takana y castellano, en la segunda sus características, en la tercera los peces que podemos pescar y en la última, en qué épocas del año podemos utilizarla. Nos ayudará a diferenciar una herramienta de otra.
2. Escribamos un texto sobre las herramientas de pesca.



## *Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u* Pescando en los arroyos de la Nación Takana

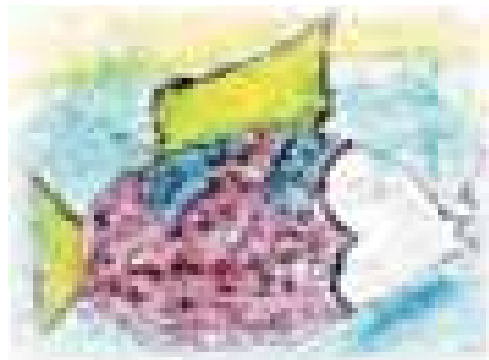
### KUAJA ETSE EPUANIES'IA EPUPUJI TÉCNICAS DE PESCA

A través del tiempo los pescadores hemos ido creando y perfeccionando diversas técnicas de pesca. La experiencia nos proporciona conocimientos sobre las distintas técnicas que debemos dominar para tener éxito en la pesca.

Las técnicas de pesca que practicamos los takana son las siguientes:

#### *Es'ia neje etse s'e ejemiña* Pesca con anzuelo y lineada

Cuando practicamos esta técnica requerimos enganchar firmemente la carnada en la punta filosa del anzuelo sin dejar la punta a la vista; después, lanzamos el anzuelo a los lugares donde no existe aglomeración de palos o ramas y, una vez que el pez picó, jalamos con fuerza. La pesca con anzuelo es la más practicada por los pescadores más jóvenes y nosotros los niños.





### ¿Dónde pescamos con lineada?

Pescamos con lineada en los remansos que no tienen palizadas, pozos y gajos para que la lineada no se enganche en éstos.

### Tamaños de lineadas

Para peces pequeños como las sardinas y grisos utilizamos lineadas de 1 mm. En cambio, si queremos pescar peces grandes utilizamos lineadas de 2,5 mm. de grosor. También tenemos lineadas más gruesas con las que podemos pescar bentones y bagres.

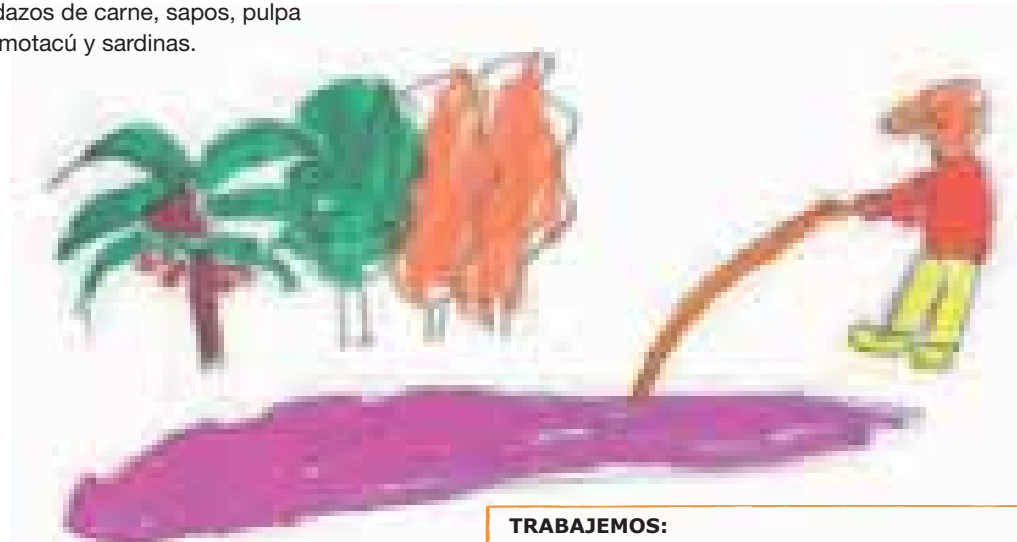
## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

Ai etse karnada puji ejemiña es'iaji s'a puji  
Tipos de carnada para las lineadas

Para pescar con anzuelo **grande** usamos las siguientes carnadas: pedazos de carne, sapos, pulpa de motacú y sardinas.

Para anzuelos **pequeños** y lineadas delgadas utilizamos como carnadas: gusanos, lombrices y pedazos pequeños de frutos silvestres.



Para pescar con anzuelos **medianos**, las carnadas que usamos son: grillos grandes, sardinas, panetes y frutos silvestres.

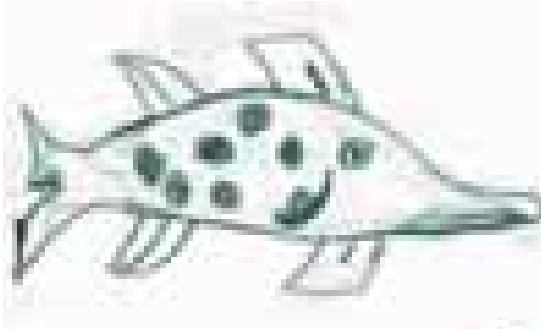
#### TRABAJEMOS:

1. Averiguemos los nombres de los ríos, arroyos y lagunas de la nación takana.
2. Hagamos un mapa hidrográfico utilizando los nombres de estos ríos, arroyos y lagunas.



Malla neje tarrafa neje etse s'e einaña  
Pesca con malla y tarrafa

La pesca con malla y tarrafa son técnicas comúnmente usadas por nosotros los takana. Ambas herramientas pesqueras tienen el mismo uso, aunque existen diferencias entre ellas. La tarrafa tiene unas plumadas en los bordes que ayudan a la malla incorporada a hundirse hasta el fondo y atrapar peces grandes. En cambio, la malla tiene plastiformos que permiten que no se hunda y pueda atrapar peces que viven en el nivel medio y en la superficie de los ríos y arroyos.



## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana



#### Pesca con malla

Realizamos la pesca con malla desde la canoa; mientras una persona rema, la otra va jalando la malla por el agua para atrapar los peces.

Otra forma de pescar con malla, es sosteniendo ambos extremos de la malla entre dos personas y arrastrándola mientras se camina por los lugares menos hondos del río, de esa forma los peces van enredándose en la malla.

También podemos amarrarla de un lado a otro del río.

El cuidado que debe tener el pescador: Debe lanzar bien la malla para que no se enrede con la palizada. También debe tener mucho cuidado de no pisar rayas.

#### Tamaños de las mallas

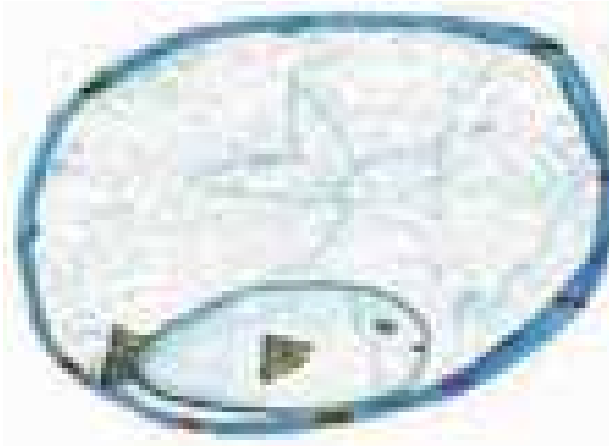
La malla para peces pequeños tiene los cuadraditos de 2 a 3 centímetros por lado; en cambio la malla para peces grandes llega a medir de 5 a 8 centímetros de diámetro.



## Pesca con tarrafa

Esta técnica de pesca es similar a la pesca con malla, la diferencia está en que la tarrafa es una malla con forma circular y en los bordes lleva incrustada un material muy pesado de plomo. Su manejo requiere de mayor cuidado y quienes la utilizamos debemos tener mucha fuerza. La instalamos entre dos personas en los brazos de ríos para atrapar diferentes clases de peces grandes.

El cuidado que debe tener un pescador: Lanzar bien la tarrafa para que no se enrede. Es un procedimiento muy peligroso porque la corriente puede arrastrar al pescador y quitarle la vida.



### Kuaja etse malla, tarrafa etse yaña Elaboración de la malla y la tarrafa

El material que utilizamos para elaborar la tarrafa y la malla es hilo cero de diferentes grosores. Para tarrafas grandes el hilo es grueso, las cuadrillas son amplias y sirven para pescar peces grandes como bagre, tujuno, pintado y otros.

Para pescar peces medianos, las dimensiones de las cuadrillas son menores, el hilo es delgado y el tamaño de la malla es mediano.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u Pescando en los arroyos de la Nación Takana

### Atsa neje etse s'e emanuameña Pesca con barbasco

Esta es una antigua técnica de pesca. Hemos dejado de practicarla porque las personas que barbasqueaban en grupo mataban incluso los peces más pequeñitos que nadie los recogía y se echaban a perder.

Desde entonces ya no se usa el barbasco para matar a los peces en nuestra nación takana.

Lo que se hacía era identificar ríos y arroyos con brazos, especialmente en tiempo seco, cuando los arroyos tenían poca agua. Esta técnica facilitaba la pesca abundante ya que permitía capturar diferentes especies de peces como sábalos, bertonos, grisos, caranchos, sardinas, beleas, mamuris, etc.





Takana ejudhes'u yani kimisha piapiati atsa  
En el pueblo takana existen tres clases de  
barbasco:

El barbasco de bejuco: Primero se corta el bejuco, luego se golpea con palo y se pone a remojar en el agua donde hay peces, se debe repetir esta acción dos a tres veces hasta que los pescados queden atontados o muertos.

El barbasco en hoja: Se muelen las hojas y se remojan en el agua hasta que los peces mueran.

El barbasco en planta: Se arranca varias plantas y se machucan con piedra, después se remoja en el pozo hasta que los pescaditos mueran.



¿Sabías que?

El barbasqueo es una técnica de pesca muy antigua, pero está tratando de ser erradicada en nuestra nación takana, debido a la contaminación que provoca en las fuentes naturales de agua.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

Ai etse epuani ekua epupuji

Proceso que se sigue para realizar la pesca con barbasco

Un padre de la comunidad San Pedro nos cuenta el proceso que sigue para pescar con barbasco:

“Llegamos al lugar identificado para barbasquear. Construimos la pascana donde pasamos la noche, después todos vamos en busca del barbasco. Mis hijos más jóvenes y yo cortamos el barbasco, mi esposa e hijas juntan el barbasco en jasayes para cargarlo y trasladarlo al lugar de barbasqueo. Una vez que el barbasco ya está en el arroyo, alistamos panchos para amarrar los jasayecitos con barbasco. Al día siguiente, muy temprano, a las 3 de la mañana empezamos a golpear el barbasco con palo durante dos horas, luego lo ponemos al agua y esperamos que mueran los peces. Después, recogemos los pescados del agua; conforme los vamos recogiendo, nuestros hijos menores trasladan los pescados a la pascana, mientras mi esposa junto a mis hijas mayores van asando en chapapa los peces más grandes. Si quedan más peces se los charquea para guardarlos.”





Etsa pis'a neje es'ia putaji  
Pesca con flecha

Realizamos la pesca con flecha en tiempo de aguas bajas. Los lugares de pesca son los arroyos, pozas de ríos y lagunas. Practicamos la pesca con flecha entre los meses de junio a septiembre.

¿Cómo sabemos si hay peces?

Esperamos que los peces salgan a lamer las piedras, en el momento que vemos sus lomos, los flechamos desde una distancia de 3 a 5 m.



¿Sabías que?

En nuestro pueblo los peces son los principales proveedores de proteínas.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana



#### Trampa neje etse s'e einaña

#### Pesca con trampa

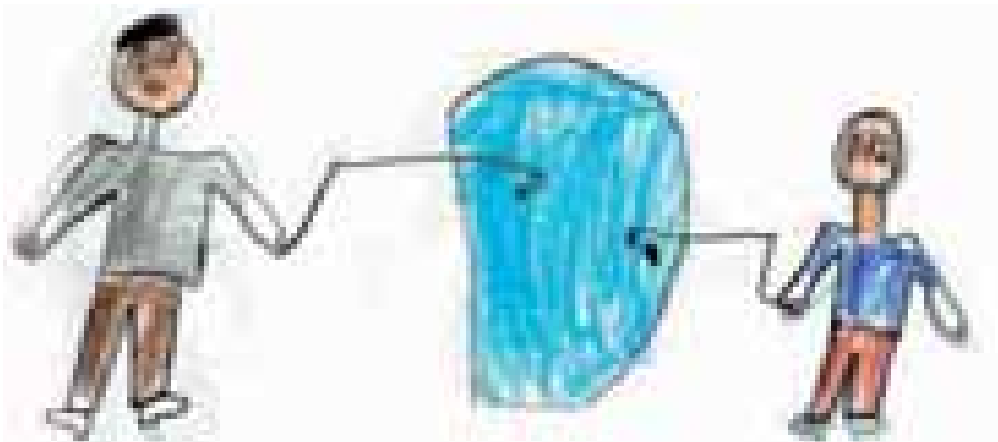
La chapapa es una trampa que construíamos entre varias personas para tener abundante pesca, pero ésta técnica ha dejado de ser practicada por los takana pero otros pueblos como los mosetenes o tsimane, todavía los construyen.

La construcción consistía en plantar dos estacas de charo o chuchuió en ambos lados del arroyo y en cada estaca iba atada una pita, a lo largo de ésta se amarra varias lineadas con anzuelos dejándolas algunas horas. Los pescadores íbamos a recoger los pescados después de un rato o al día siguiente de haber armado la trampa. También se hacía una estructura de palos de charo que dejaba pasar el agua pero atrapaba a los peces.

Espiñel neje es'ia etse epuani  
Pesca con espiñel

El espiñel es una lineada gruesa que cada 2 metros tiene amarrada otra lineada corta con un anzuelo con carnada apropiada para pescar sábalo u otros peces grandes.

Armamos esta herramienta de pesca en los brazos de ríos grandes, de banda a banda. En las mañanas revisamos si los peces quedaron atrapados. Esta técnica es practicada por adultos, pero nosotros los jóvenes de 15 años podemos aprender a pescar con espiñel, el único cuidado que deberíamos tener es plantar bien los palos donde va amarrado el espiñel.

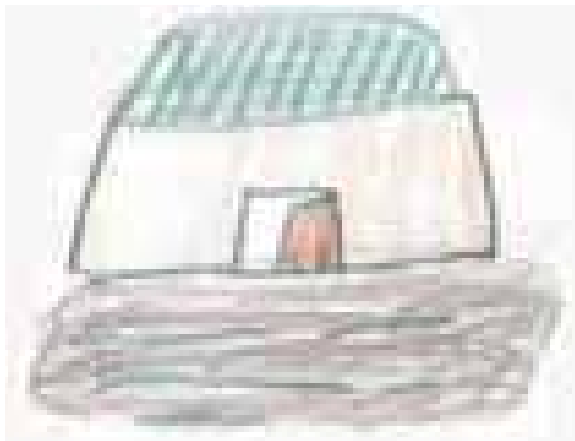


## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

Pescando en los arroyos de la Nación Takana

AI ETSE EDHUS'UTIANI PIADHA SEMANA ES'IA EPUTIPUJI  
¿QUÉ SE LLEVA PARA SALIR A PESCAR POR UNA SEMANA?

Los expertos pescadores takana debemos aprovisionarnos de varios insumos, herramientas e instrumentos para salir a pescar. La falta de algún insumo o instrumento puede dificultarnos el proceso de pesca y el éxito que podemos tener.





## AI KUANA EDHUS'UTIANI ES'IA EPUTIPUJI INSUMOS PARA SALIR A PESCAR POR UNA SEMANA

- Kimisha cartera umasha  
Tres cajetillas de cigarro.
- Pushi Bico  
Cuatro bicarbonatos.
- Piadha litro alkul  
Un litro de alcohol.
- Piahda libra dja adji  
Una libra de coca.
- Piadha jumu chamai  
Una varilla de chamairo.

No debemos olvidar de aprovisionarnos de las siguientes carnadas: balseiro, gusano, pedazos de sapo, grillo, motacú, lombriz, pulpa de chonta, pacay, bibosi; peces pequeños como, panete, sardina y bentón.

### **TRABAJEMOS:**

1. Averigüemos qué medidas tienen las lineadas que usamos para pescar.
2. Si la lineada tiene 100 metros de largo. ¿Cuántos metros habrá en 20 lineadas?
3. Si un arroyo pequeño tiene 25 metros de ancho ¿Cuántos metros tendrá un arroyo que es 7 veces más grande que el pequeño?
4. Realicemos otros ejercicios matemáticos.



## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

Pescando en los arroyos de la Nación Takana

### AI ETSE EPUANI ES'IA S'U TÉCNICAS COMPLEMENTARIAS A LA PESCA

La pesca no es una actividad sencilla, no solamente se trata de sacar los peces del río, también existen actividades complementarias a la pesca que las estudiaremos a continuación.


#### Técnicas para protegernos del sol e insectos:

Para que el sol no nos quemé la piel mientras pescamos, debemos buscar sombra. Esas son las formas de protegernos.

#### Técnica para orientarnos en los ríos, arroyos, lagos, remansos:

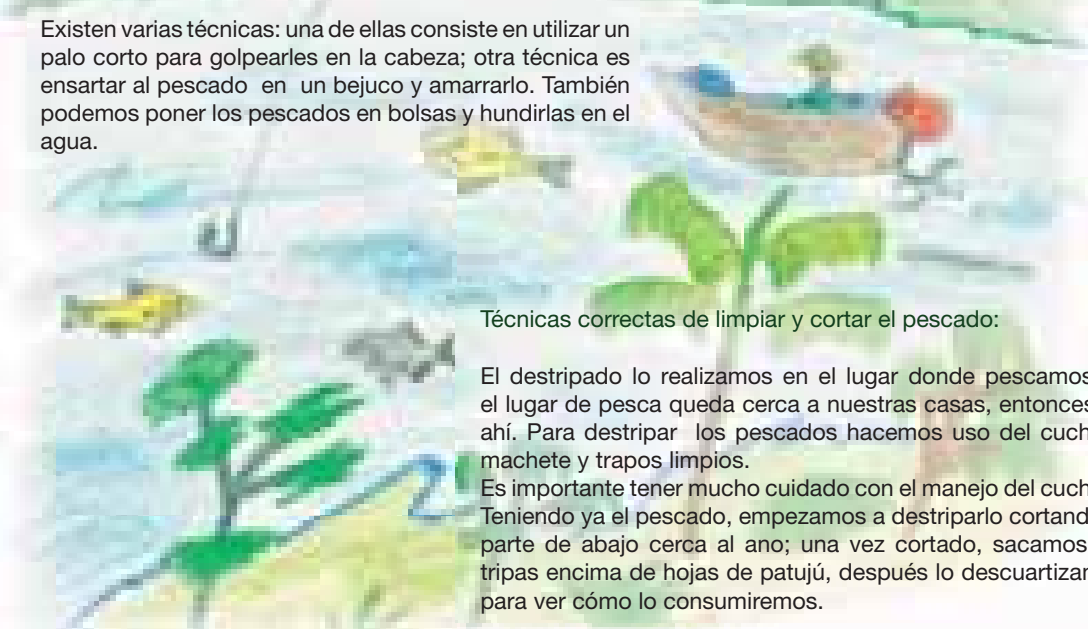
Para orientarnos en los ríos o arroyos, tenemos que reconocer de qué lado llegamos al arroyo o río, si llegamos de abajo o llegamos de arriba, sólo así sabremos cuál es el camino para poder volver a casa.





Técnicas para evitar que los peces salten de la embarcación:

Existen varias técnicas: una de ellas consiste en utilizar un palo corto para golpearles en la cabeza; otra técnica es ensartar al pescado en un bejuco y amarrarlo. También podemos poner los pescados en bolsas y hundirlas en el agua.



Técnicas correctas de limpiar y cortar el pescado:

El destripado lo realizamos en el lugar donde pescamos; si el lugar de pesca queda cerca a nuestras casas, entonces es ahí. Para destripar los pescados hacemos uso del cuchillo, machete y trapos limpios.

Es importante tener mucho cuidado con el manejo del cuchillo. Teniendo ya el pescado, empezamos a destriparlo cortando la parte de abajo cerca al ano; una vez cortado, sacamos las tripas encima de hojas de patujú, después lo descuartizamos para ver cómo lo consumiremos.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

#### AI JANA KUANA ETSE YAÑA S'EJENETIA

#### APROVECHAMIENTO DE LA CARNE DE PESCADO

La carne de pescado tiene una gran cantidad de vitaminas y minerales que nutren nuestro organismo, la mejor forma de aprovecharlos es cocinando el pescado en diferentes platos típicos de la región como ser: sopa, sudado de pescado, frito, dunucuabi, etc.

#### PIA PIATI JAMA YAPUJI S'E JENETIA

#### GASTRONOMÍA TAKANA, OTRA FORMA DE APROVECHAR EL PESCADO

### Dunucuabi

#### Ingredientes:

- Cualquier variedad de pescado
- Sal
- Condimentos
- Cebolla
- Hojas de patujú.

#### Preparación

Lavamos el pescado, lo trozamos, envolvemos en hoja de patujú, amarramos con bejuco, luego ponemos en la parrilla. Debemos ver que no se queme la hoja, volteamos el pescado cuando sea necesario, el pescado está cocido cuando lo sentimos liviano.



### Sudado de pescado

#### Ingredientes:

- Cualquier variedad de pescado
- Cebolla
- Condimentos
- Vinagre
- Limón
- Aceite
- Sal
- Agua

#### Preparación

Colocamos en una olla 2 litros de agua. Una vez que esté hirviendo, ponemos el pescado en trozos junto con la cebolla y tomates picados, también colocamos condimentos a gusto, cuando éste hierva, apagamos el fuego y servimos caliente.



## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

Pescando en los arroyos de la Nación Takana

Aiai s'aidha eidhue puji s'es'a

Uso curativo de los peces, una forma de aprovechar el pescado.

### S'e s'a ekita

Partes del pescado

### S'e

Pescado

### Ai puji s'aidha

Utilidad

ESPINAS	De los pescados de yacú	Desaparecen las verrugas cuando se las pincha.
EXCREMENTO	Del caimán	Sirve para curar mal de viento.
HIEL	Del bentón	Sirve para curar el apéndice.
HÍGADO	De la raya	Sirve para curarse los pulmones.
GRASA	Del caimán	Sirve para el mal de pulmón
CUERO	Del peni	Sirve para curar picaduras de serpientes
PIEL	Del jahusi	Sirve para curar los problemas de la vista.

### TRABAJEMOS:

1. Carlos pescó 23 peces y su hermano pescó 17. De regreso a casa juntaron los pescados, pero en el camino perdieron 12 ¿Cuántos peces llegaron a casa?
2. La mamá de estos muchachos repartió la cantidad de peces que llegaron a casa entre tres personas ¿Cuántos pescados recibió cada una de ellas?
3. Solucionemos otros problemas matemáticos.

## KUAJA ETSE YAÑA AICHA KUANA TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

Cuando la pesca ha sido muy productiva, además de utilizar la carne en diferentes comidas, procedemos a guardarla mediante diferentes procesos de conservación. Veamos cuáles son:

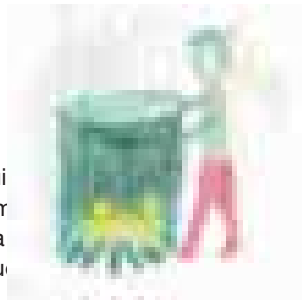


¿Sabías que?

Los niños necesitamos alimentos nutritivos para tener buena salud y el pescado es uno de los mejores alimentos porque nos ayuda a ser inteligentes.

### Rarejiji Chapapeado

Para chapapear el pescado construí una parrilla en forma de huaracha llarr chapapa, asamos los pescados para se conserven por varios días sin que dañen.



### Dhidji s'u ajiji Asado de tacuara

Es otra técnica de conservación en la que introducimos cantidades de pescado en tacuaras, las tapamos y dejamos que se asen en la chapapa.

### Chariki Charqueado

Es otra técnica de conservación de la carne de pescado. Echamos bastante sal y luego secamos el pescado al sol, así no se descompone y podemos comerlo después de muchos días.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

#### KUAJA S'E AICHA TIAME YAÑA

#### FORMAS DE DISTRIBUCIÓN DEL PESCADO

La pesca no es sólo una actividad productiva, es un medio para fortalecer valores en nuestra comunidad. A través de la distribución de la carne de pescado aprendemos a convivir. Las formas de distribución de la carne de pescado son las siguientes:

- Compartiendo el resultado de la pesca con los familiares y vecinos.
- Haciendo una reunión familiar para cocinar en conjunto un plato especial en base a la carne de pescado.







### ¿Quiénes distribuyen el pescado?

Una madre nos cuenta cómo distribuyen la carne de pescado:

“Las madres somos las encargadas de administrar la carne, organizamos qué cantidad distribuiremos y con quiénes compartiremos”.

De esta manera, las madres pueden intervenir políticamente en las decisiones que se tomen en las asambleas comunales, logrando el apoyo de sus familiares y amigos.

### *Besinu kuana neje s'aidha ebatiani putsu etse pamapa ai etiatiani etse* Valores y sentimientos al compartir y repartir los peces

Al compartir el resultado de la pesca, rescatamos el cariño por nuestra familia, compadres y vecinos. También, nos volvemos más solidarios con todos; crece el respeto y la confianza que uno tiene hacia las personas que están cerca.

*Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u*  
Pescando en los arroyos de la Nación Takana



**TRABAJEMOS:**

1. Escribamos en nuestros cuadernos la actividad que realizamos cada uno de los integrantes de la familia en la actividad pesquera.
2. Representemos mediante dibujos nuestras historias.
3. Escribamos textos sobre la pesca.





**ETIJUDHE KUANA ES'IA EPUPU PUJI  
TAKANA YAWA S'U**

**LUGARES DE PESCA EN EL TERRITORIO TAKANA**

# **Unidad 4**

**DHUJI KIRIKA PUSHI**

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

#### ETIJUDHE KUANA ES'IA EPUPU PUJI TAKANA YAWA S'U

#### LUGARES DE PESCA EN EL TERRITORIO TAKANA

Nuestra región tiene 6 importantes escenarios de pesca: ríos, arroyos, lagos, remansos, pozos y curichis. Ahora leamos cómo es cada uno:

kuaja puiti me es'ia kuana  
Escenarios de pesca

Ena aidha  
Ríos

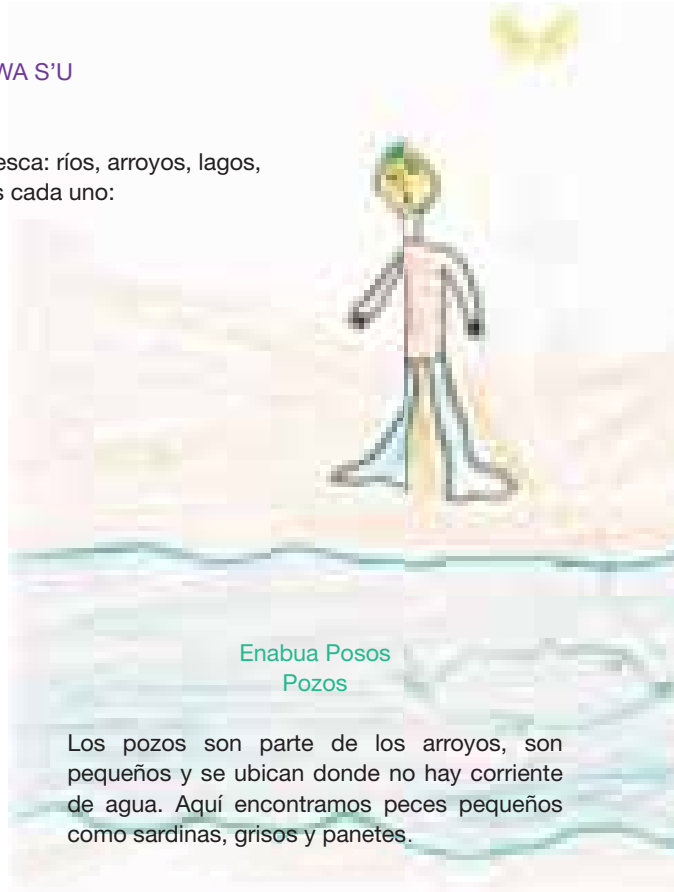
Los ríos tienen mucha agua y son muy profundos, por ejemplo, el río Beni. En estos lugares encontramos peces grandes como el azulejo, dorado, pacú, etc.

Ena  
Arroyos

Los arroyos tienen poca agua y tienen piedras, no son caudalosos y existen en todas las comunidades. Aquí podemos encontrar los siguientes peces: cebra, tachacá, sardina, etc.

Enabua Posos  
Pozos

Los pozos son parte de los arroyos, son pequeños y se ubican donde no hay corriente de agua. Aquí encontramos peces pequeños como sardinas, grisos y panetes.



## Etijudhe kuana es'ia epupu puji Takana yawa s'u

### Lugares de pesca en el territorio Takana

#### Bai

#### Los lagos

Los lagos son espacios grandes que contienen gran cantidad de agua, a veces el agua sube y cuando es profundo es navegable. Se encuentran los peces tahualla, seferino, sábalo, pintado, etc.

#### Wad'a wad'a

#### Los curichis

Los curichis son charcos de agua que no son profundos y que se ubican en las orillas de las carreteras y las pampas. En éstos encontramos el pez curichi.

#### Nabue kuana

#### Los remansos

Los remansos existen en ríos. Se caracterizan porque se parecen a los pozos, son grandes y no tienen corriente, los peces que podemos encontrar en los remansos son: tachacá, sardinas, etc.

#### TRABAJEMOS:

Preguntemos en casa: ¿Cuánto de profundidad tiene aproximadamente un arroyo?

1. Si en un arroyo pequeño hay 1.050 litros de agua. ¿Cuántos litros de agua habrá en un arroyo grande que es cuatro veces más que el arroyo pequeño?
2. Si en un arroyo grande hay 3.000 litros de agua y queremos formar 5 arroyos pequeños ¿Cuántos litros de agua entrarán a cada arroyo?
3. Hagamos otros ejercicios matemáticos con medidas de volumen.



**Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u**  
Pescando en los arroyos de la Nación Takana

**ES'IA ETIJUDHE KUANA YANITA NARI, EJUDHE JENETIA**  
**ESCENARIOS DE PESCA QUE SE ENCUENTRAN CERCA DE LAS COMUNIDADES DE LA NACIÓN TAKANA**

Lugar: S'aidha etua - Buena vista

Tipo de escenario: Enabaki - Arroyo

En este lugar podemos encontrar los siguientes peces: blanquillo, panete, pez llorón, griso, tujuno.

Lugar: Japa ina - Capaina

Tipo de escenario: Ena bue - Remanso

En este lugar podemos encontrar los siguientes peces: pacú, pintado, tambaqui, cachorro, bagre, tujuno y animales del agua como el lagarto y el caimán.

Lugar: Sayuba bay - Lago de Sayuba

Tipo de escenario: Bai - Lago

En este lugar podemos encontrar los siguientes peces: belea, mamuri, carancho, tujuno, bentón, piraña y grisos; también aparecen las sicuris. Este lago se encuentra cerca a Tumupasha.

YANI DHA S'E KUANA ETSUATANI TIEMPU  
CLASIFICACIÓN DE PECES POR CICLO CLIMÁTICO

Conducta según ciclo climático: arribo, desove y reviente

Los peces muestran una particular conducta al momento de la reproducción, pues no todos los peces se reproducen todo el tiempo, existen épocas del año en que ARRIBAN, DESOVAN Y REVIENTAN. Conozcamos las definiciones de estas palabras:

Se dice que los peces DESOVAN cuando ponen sus huevecillos, es la etapa de reproducción del pez. La mayoría de los peces desovan en la época de lluvia, por el mes de noviembre.

Se dice que los peces ARRIBAN cuando nadan contra la corriente de ríos, lagos y arroyos. Cada pez tiene una época determinada de arribo.

Se dice que los peces REVIENTAN cuando las crías de peces salen de los huevecillos, esto ocurre tres meses después de haber desovado. Los golpes del agua son quienes revientan los huevos.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana



¿Sabías que?

Los peces arriban cuando las aguas están altas. Las aguas suben en los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero.

El caudal del agua ayuda a los peces a arribar. En esta época la pesca disminuye.



#### TRABAJEMOS:

1. Si un pez pone 250 huevecillos y de ellos primero revientan 123 y después 42 ¿Cuántos no llegaron a reventar?
2. Pablo tiene nueve pacúes, uno de ellos pone 234 huevecillos, el otro 145 y los demás ponen 250 huevecillos cada uno ¿Cuántos huevecillos tienen en total?
3. Inventemos otros ejercicios similares y resolvámoslos.



ES'IA TIEMPO KUANA  
CALENDARIO DE PESCA

El calendario que los pescadores takana seguimos nos indica: los lugares donde podemos encontrar peces, la técnica que debemos utilizar y los peces que podemos pescar:



Naj tiempo  
Época de lluvia

Esta época abarca los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo. En esta época los peces bagre, sábalo, dorado, tachacá, palometa, carancho, panete, serapapa y yeyú, desovan.

Las técnicas que utilizamos para pescar son: la pesca con lineadas y trampas. Los niños también participan de las actividades pesqueras descamando los peces.



Winawina tiemu  
Época de frío

Esta época abarca los meses de abril, mayo, junio y julio. En esta época los peces, sábalo, bagre, palometa, carancho, serepapa y yeyú, se esconden y rara vez salen a comer frutas y hojas. Las técnicas que practicamos para pescar en esta época son la pesca con lineada y tarrafa. Durante esta época, los niños participamos ayudando a nuestras madres a cocinar.

## *Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u* Pescando en los arroyos de la Nación Takana

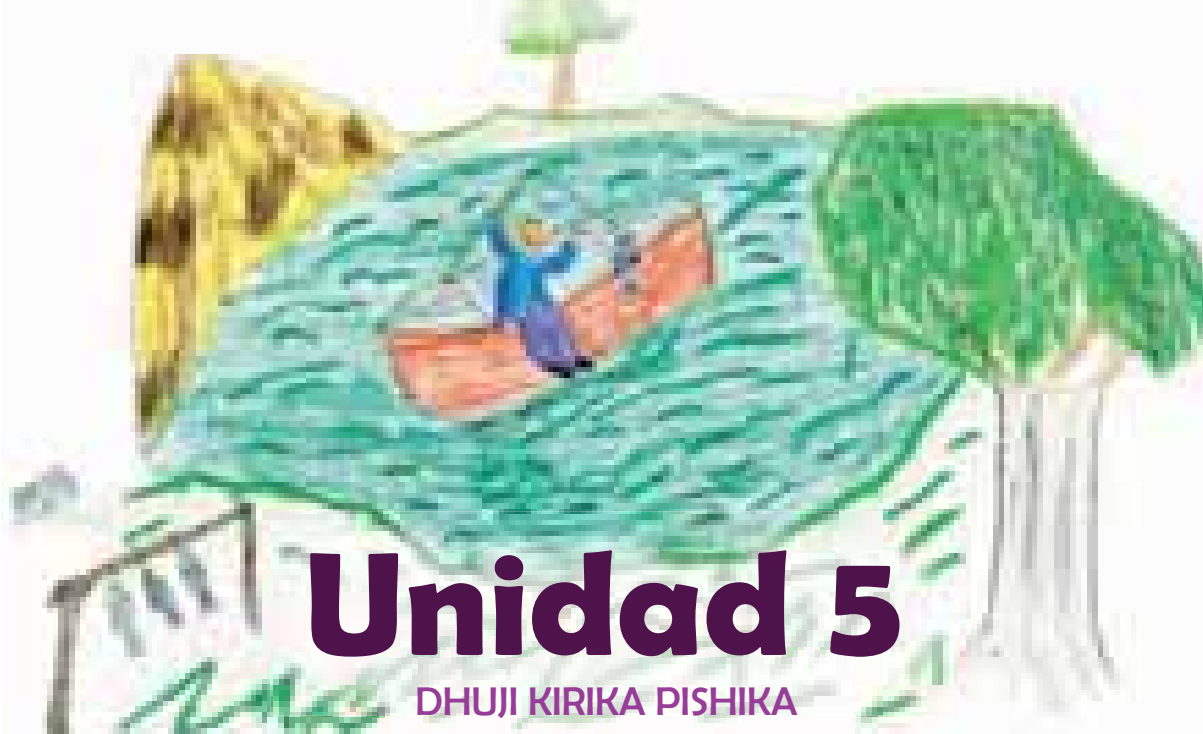
Muridha tiempu  
Tiempo seco

Esta época abarca los meses de agosto, septiembre y octubre.

En esta época los peces ya han nacido río arriba y aparecen en gran cantidad y podemos pescar toda clase de peces. Las técnicas que practicamos son: pesca con lineada, tarrafa y malla. En esta época los niños ayudamos a pescar, remar, transportar los peces a casa y también ayudamos con las labores de la casa.



**KUAJA ES'IA PUMEPUTAIA TAKANA KUANA  
LA PESCA, TRADICIÓN HISTÓRICA DE LA  
NACIÓN TAKANA**



# Unidad 5

DHUJI KIRIKA PISHIKA

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

#### KUAJA ES'IA PUMEPUTAITIA TAKANA KUANA LA PESCA, TRADICIÓN HISTÓRICA DEL PUEBLO TAKANA

En el pueblo Takana, la pesca es una actividad productiva que se la practica desde tiempos pasados porque aporta a la alimentación diaria y a la economía del pueblo.

Realizar la pesca con familiares o vecinos permitía a los antepasados desarrollar y practicar los siguientes valores:

**Cooperación:** Todos trataban de ayudarse, fueran muchos o pocos los recursos que tenían.

**Trabajo comunitario:** En la medida de sus posibilidades realizaban pescas comunitarias, o varios vecinos iban juntos en una canoa.

**Solidaridad:** Cuando sobraba pescado las mujeres trataban de distribuir entre sus familiares cercanos y posteriormente entre sus vecinos.

Debemos tomar en cuenta que todos esos valores actualmente siguen siendo practicados, siendo lecciones de vida para las futuras generaciones.



## SIRENA S'A KIS'A S'E KUANA EMETSE HISTORIAS SOBRE EL AMO DE LOS PECES (LA SIRENA)

Para nosotros, los takana, los amos que cuidan los peces del agua son dos: la SIRENA y LA PACHAMAMA. La sirena aparece como una señorita simpática cuando quiere hacer daño y la pachamama lanza con piedras cuando no se le paga o no se le agradece. A continuación algunos pescadores cuentan sus experiencias:

### Eshanapaña ai kis'a kuana Conociendo historias, mitos

#### Historia de la sirena

Dice que una vez, un hombre estaba pescando en un lago, apareció la sirena y le dijo: ¿Qué haces aquí a estas horas? El hombre se asustó y le respondió: Estoy pescando.

La sirena, entonces, le preguntó: ¿No sabías que es prohibido pescar a estas horas?

El hombre asustado le respondió: Yo no sabía.

Entonces, la sirena le dijo: Ahora te vas conmigo.

En ese momento lo abrazó y lo metió al lago y el hombre no volvió a salir. Sus familiares lo buscaron y no lo hallaron, solamente encontraron su marico y su arma.

Por eso, no es bueno ir a pescar en los lagos los días malos que son los martes y viernes al medio día.

#### Takana s'u emimiametani

**Piadha nueati padha dheje es'ia puti puts'u sirena batana es'ia epuetije padha. Tu pe s'u neti s'einana beju mitsu padha ataid'a, aimidha ye uras'u upia epueti padha ataid'a, beupadheja iyuame neje jeutsu taid'a we ema es'ia epuneti padha jeutsu tana, sirenaza pauja atana bueme neje jeutsu taid'a, we ema es'ia epuneti padha jeursu tana, sirenaza pauja atana buenme midha es'ia putaimawe ye uras'u, deja ja pa. Jeu tsutana, bueme ema pa atma, jiwe midha emaneje eputiyu pa at'ana beu idrami midha emaneje eputiyu paatana beu odrami pa atidha dhus'u nubia pa dheje atsidha.**

Felipe Supa

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

Por eso, no es bueno ir de pesca por la noche ni pescar más de la cuenta.

#### CUENTO DE LA SIRENA

Cuenta uno de nuestros hermanos takana: "Yo sé que la sirena es dueña del pescado, porque a mi 3 veces casi me ha llevado la sirena, una noche estaba normal, pescando con malla y sentí que alguien empujó la canoa desde abajo, en el intento de salvarme, lo único que alcancé a ver fue una mano delgada de mujer que entraba al fondo. Cuando llegué a la orilla, me fui a casa. Esa noche he soñado que una mujer salía del agua y me había dicho que me vaya, que no me quería ver, porque estos eran sus peces, y me dijo: ahora si no me pagas no te voy a dar nada, así que ándate. Así me ha dicho. Yo tengo 15 años de pescador, así que sé quién te jala cuando pescas siete días seguidos y no has pagado, te reclama y te hace enfermar, como cualquier dueño se enoja".

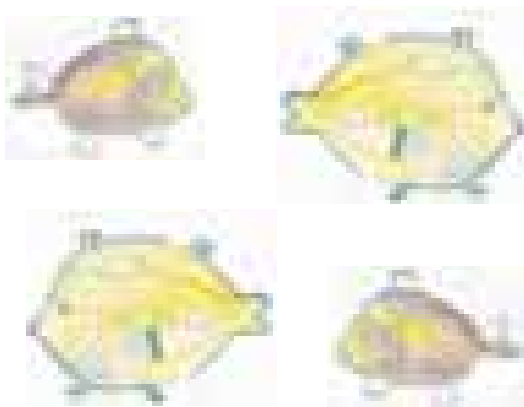
Comunidad San Miguel del Bala  
2009



## CUENTO DE LA SIRENA

“Cuando una noche he ido a pescar yo sentía que cuando metía la lineada alguien me jalaba, metía de nuevo, me jalaba; ya estaba una hora bregando, ya eran las 12 de la noche cuando he jalado de golpe con toda mi fuerza: era una mano que he suspendido. Mi cuerpo se ha helado, ya no quise pescar, ahí mismo amarré mi lineada y me puse a dormir; en mi sueño una mujer ha salido del lago y me ha dicho: no quiero que vengas nunca más aquí, si no te voy a llevar. Me he despertado y me he ido, he llegado a mi casa y he caído enfermo, si no me hacía curar, moría. Por eso pescar mucho, no sirve, no es pescar por pescar. Si tiene que aparecerte, te aparece nomás, no importa si estás solo o acompañado”.

Comunidad San Miguel del Bala  
2009



### TRABAJEMOS:

1. Visitemos a los ancianos de la comunidad y pidamos que nos cuenten historias sobre los amos de los peces.
2. Después, escribamos las historias en nuestros cuadernos para compartir la información con los compañeros. También, podemos dibujarlas.

## **Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u** Pescando en los arroyos de la Nación Takana

Sayuba bai s'a kis'a kuana  
Leyendo el mito del lago Sayuba en castellano y takana

### Castellano

A orillas del lago Sayuba vivía una familia grande. Se dice que esa familia vivía feliz, tenía varios animales como chanchos, gallinas y otros animales. Lo curioso es que esa familia no salía al pueblo de Tumupasha y de pronto ese lugar se convirtió en un lago y la familia desapareció. Cuentan que fueron encantados en el mismo lugar, porque cuando alguien fue a verlos no encontró a nadie, ni nada, sólo el lago donde estaba la casa. Así desapareció esa familia grande, encantados. Ahora, cuando uno va a pescar a ese lago los días martes y viernes se escucha cantar gallos o tocar campanilla, por eso, para pescar en ese lago, primero se debe ch'allar y pedir suerte en la pesca y recién uno puede pescar.

### Takana

**Sayuba ena keke s'u dha piadha juamilla anitia biawa tiempu s'u tunedha mu s'aidha dhapia anitaitia animalu kuana mucha mad'adha mekuanas'a anitia, kuchi, waripa, s'us'e aini mekuanas'a talta puitia ni aichidhi bie dha putsu eudhes'u tumupas'a kuinana bueme puitia wekuana.**

**Despue aid'he dha putia tuna ebapuji aimue beu tuedha mu bay beju japia tiji, te mekuas'a puitia pamapa bay puji japiatiana, dhaja dha jidha juamilla taitaname puitia jiawe tunedhamu yawi tipas' u yanita.**

**Dha putsu dha jianwe etse eputiani es'ia epupuji, martes awa viernes s'u etse siempre eid'rabaña kakarala ejeini awa campanilla eturutani etse eid'rabaña, dha putsu es'ia epupuji ch'alla ataji kis'a kis'a ataji s'e kuana etiatapuji awa suerte etiata puji, dhaja aputsu yechu etse es'ia epuani.**





**TRABAJEMOS :**

1. Escribamos algunas oraciones relacionadas a los mitos.
2. Averigüemos otros cuentos sobre los amos de los peces.
3. Averigüemos como aparecieron estos amos.
4. Escribamos todo lo que investiguemos en nuestros cuadernos.
5. Dibujemos las historias y señalemos a los personajes de cada historia.
6. Escribamos estos cuentos que nos cuentan las personas mayores.



## *Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u* Pescando en los arroyos de la Nación Takana

### **Kejenetia bai kuana ekuinanatani**

Origen de los lagos

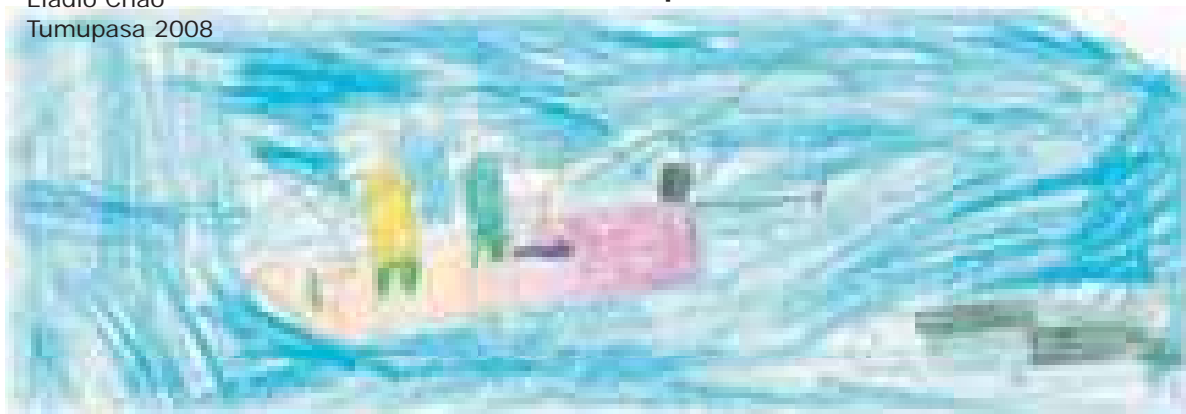
Los lagos se forman cuando el río cambia de cauce y deja un brazo con agua del desvío que hace el río, a veces se quedan lagartos o sicurís, si estos bichos se quedan en la laguna, provocan que crezca hasta convertirse en lago. De la misma forma, cuando hay alguna lagunita pequeña cerca de un río grande y del río sale una sicurí o un lagarto y se va a vivir a la lagunita, ésta crece porque ya tiene sicurí. Así se forman los lagos.

Eladio Chao  
Tumupasa 2008

**Bai kuana mudha yanikuinani ena aidha, aidha epuaní'su apauàujatiani s'u ewanana kuana**

**yani – u dhapia yani – u mayus'a awa enaibakua tuedha yani – u s'u bay puji epuani pia puis'u ena aidha yani awa wad'ra wad'ra yani s'u ena ai jenetia ekuananani beu wad'ra wad'ra s'u enubiani dhaja epuani s'u dhawecha bay puji epiatiani, dhaja a dha bay kuana anikuiname aputani.**

**Eladio Chao**  
**Tumupasa 2008**



## ACTIVIDADES PREPARATORIAS PARA LA PESCA

### Kuaja mudhume s'aidha es'ia eputipuji Rituales para tener buena suerte en la pesca

El ritual que se practica para pedir una abundante pesca es la ch'alla, ella va dirigida a la Pachamama, que es dueña absoluta de todo lo que hay en la naturaleza. Este ritual es practicado de diversas formas, es parte de nuestra iniciativa y fe como pescadores:

#### **Misha bitadha** Mesa dulce

La mesa dulce es para la Pachamama, la preparamos una vez al año, con este pago aseguramos la buena suerte en la pesca. Para realizar este ritual empleamos vino blanco, vino tinto, alcohol, coca, cigarro y vela blanca. Ponemos la coca en un plato con una vela prendida, comenzamos a ch'allar con los vinos y el alcohol invocando y pidiéndole a la Pachamama que nos vaya bien en la pesca. Acompañamos la mesa hasta las 11:30 de la noche fumando y boleando, a esa hora debemos prender fuego a la coca, el fuego debe estar prendido hasta las 12 de la noche. Una vez consumida la coca es segura la suerte que nos otorga la Pachamama.



## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

### Pescando en los arroyos de la Nación Takana

#### Kuaja etse ai kuana ameyaña ejuju puji

#### Maneras o pasos para hacer el ritual

- Iniciamos la ch'alla con alcohol, cigarro y coca.
- Pedimos a la Pachamama suerte para poder pescar.
- Boleamos, fumamos y hacemos humear haciendo un pequeño pocito en la tierra.
- En el pocito ponemos coca, cigarro y derramamos un poco de alcohol.
- Después pescamos evitando hacer mucha bulla.

#### Otra manera de hacer el ritual

- Desmenuzamos la coca.
- Echamos alcohol a la tierra.
- Prendemos cigarros uno para la tierra y otro para nosotros, si el cigarro de la tierra se consume más rápido que el de nosotros, ha de haber suerte en la pesca, pero si nuestro cigarro se consume antes que el cigarro de la Pachamama, entonces no ha de haber buena pesca y es mejor que no vayamos a pescar.

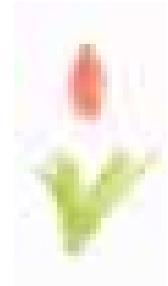


Secretu kuana es'ia epupuji  
Secretos para una buena pesca

Nuestros abuelos nos enseñaron algunos secretos que nos ayudan a tener éxito en la pesca, estos secretos son:

### La piedra de la curuvina

Este pez tiene un par de piedras en su interior que sirven como amuleto para el pescador; las extraemos en secreto, caso contrario no sirven. El secreto es sacar las piedras de la curuvina de un solo golpe, nadie tiene que ver ni saber que sacamos las piedras; guardamos las piedras en el marico con el que vamos a pescar, y al comenzar la pesca, sin que nadie se dé cuenta, las apretamos fuerte con la mano. Este secreto otorga suerte al pescador.



Consejos para tomar en cuenta:

- No es bueno ambicionar ni pescar más de la cuenta sin necesidad.
- La hoja de coca es sagrada siempre se le ofrece a la Pachamama para que los malos espíritus no nos hagan daño.
- Cuando no pagamos a la Pachamama, ella molesta, jonea con piedras, silba. Para que ella deje de molestar debemos pagar con coca, cigarro y alcohol.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u Pescando en los arroyos de la Nación Takana



### TAWI S'U KIS'A EPUANI AWA ETSE S' AIDHA ETSE ES'IA S'U EPUTI EL SIGNIFICADO DE LOS SUEÑOS EN LA ACTIVIDAD PESQUERA

Los sueños son interpretados de diferentes formas, leamos lo que nos cuenta Don Felipe comunario de San Miguel del Bala:

“Nuestros abuelos nos enseñaron que el significado de los sueños nos ayuda a predecir si tendremos una buena pesca o una mala pesca, por esa razón clasificamos este conocimiento en SUEÑOS BUENOS y SUEÑOS MALOS, cualquiera de los dos tipos de sueño condicionan la realización de la actividad del día siguiente, por este motivo es que los sueños tienen un papel importante en la actividad pesquera de nuestro pueblo”.

A continuación, leamos cuáles son los sueños buenos que anuncian éxito en la actividad pesquera:

### Sueños buenos

- Soñar con pescado, significa que nos irá bien en la pesca.
- Soñar con un hombre vestido de blanco, que nos dice - vayan a pescar - es señal de que nos irá bien durante la pesca.
- Soñar con aranos de maíz. arroz. fréjol nos indica que habrá buena pesca.



### Sueños Malos

- Soñar que uno mismo se engancha con sus anzuelos de pesca, indica que será picado por la serpiente.
- Soñar con una persona que tiene mala sombra es significado de mala suerte durante la pesca, por eso si soñamos con esa persona, mejor no salimos de nuestras de casas.
- Soñar con un hombre de blanco que nos dice “ya no siga pescando, váyase a su casa”. Es mejor no ir a pescar, porque nos irá mal durante la pesca y podemos enfermarnos.

## Es'ia ekuani takana enaje kuana s'u

Pescando en los arroyos de la Nación Takana

TIEMPU KIS'A EPUANI AWA S'AIDHA ES'IA EPUJUJI AWA MAWE

LOS ANUNCIOS DE LOS ELEMENTOS DE LA NATURALEZA EN RELACIÓN A LA PESCA

Los abuelos nos enseñaron a interpretar las manifestaciones de la naturaleza, ellas nos ayudan a predecir el mal o buen tiempo que son importantes tomar en cuenta para ir a pescar. La naturaleza también nos da señales que ayudan a predecir una buena o mala pesca.

### Anuncios de los animales, aves y plantas del entorno

- Cuando los peces pujan dentro del agua, significa que va a llover, eso nos anuncia mal tiempo.
- Cuando los peces saltan hacia arriba nos anuncian que va a aumentar el agua.
- Cuando el día está nublado y cantan los monos maneches nos anuncian que lloverá.
- Cuando las hojas del ambaibo se vuelcan en horas de la tarde nos anuncian un ventarrón o lluvia.
- Cuando las crías del chancho corretean alegremente alrededor de la casa, también es anuncio de lluvia.
- El piscua es un pájaro pequeño de color café y cola larga; si estamos saliendo de pesca y grita "piscua" indica que la pesca será mala, pero si dice "chic, chic, chic" quiere decir que la pesca será buena.





### Anuncios del agua, sol, luna, estrellas, nubes y viento

- Cuando el viento está del lado del norte es anuncio que va a llover.
- Cuando la luna está agobiada (cuarto creciente) significa que va a llover mucho.
- Si la luna está bien recta (luna nueva), significa que el sol estará radiante.
- Cuando está venteando del sur es anuncio que viene un frente frío.

### Conductas y acciones

- Si al caminar nos tropezamos con el pie derecho, iremos en vano a pescar y si nos tropezamos con el pie izquierdo, es inseguro dirigirnos a los lugares de pesca.
- Si amanecemos con flojera, es mejor no ir de pesca porque es señal que nos irá mal en la pesca.
- Si sentimos que nuestro bolo está dulce, indica que tendremos buena suerte.



¿Sabías que?

Todos estos secretos nos indican que debemos respetar la naturaleza y cuidar el medio ambiente de nuestra Nación Takana.

# Anexos

TAKANA	CASTELLANO
No tiene equivalente en Takana	Anguila
No tiene equivalente en Takana	Azulejo
Akidjaji aidha	Bagre
Akidjaji chidhi	Bagrecito
Banakua s'e	Belea
Candirú	No tiene equivalente en castellano
No tiene equivalente en Takana	Cebra
No tiene equivalente en Takana	Corneta
No tiene equivalente en Takana	Coronel
Chanana	No tiene equivalente en castellano
Cheremas'e	Llorón
Djapati	Mamuri
Djakua	Bentón
No tiene equivalente en Takana	Dorado
No tiene equivalente en Takana	Gringo
Ibabi	Raya
Jatara	No tiene equivalente en castellano
Kuruvina	Curuvina
Muqui	No tiene equivalente en castellano
No tiene equivalente en Takana	Pacucillo
No tiene equivalente en Takana	Pacú
No tiene equivalente en Takana	Palometa
Piraiba	No tiene equivalente en castellano
No tiene equivalente en Takana	Piraña
Panete	No tiene equivalente en castellano
No tiene equivalente en Takana	Ruta
No tiene equivalente en Takana	Sábalo
No tiene equivalente en Takana	Salmón
Seferino	No tiene equivalente en castellano

S'e djaredjare	Pintao
S'ejana ay	Pez ganso
S'epas'a	Blanquillo
No tiene equivalente en Takana	Surubí
Tahulla	No tiene equivalente en castellano
Tambasqui	No tiene equivalente en castellano
Tuamues'e	Ciego
Tujuno	No tiene equivalente en castellano
Uchi s'e	Cachorro
Wakas'e	Lorito

## Peces que se encuentran en los arroyos

TAKANA	CASTELLANO
S'abana	Sardina
Akidjaji	Griso
Djakua	Bentón
Abara	Carancho
Tadjiji s'e, buchere	Simbao
Serepapa	No tiene equivalente en castellano
Abaramumu	Zapato
No tiene equivalente en Takana	Piraña
Chipi chipi	Pez pequeño
Buturu	Caracol pequeño

## Peces que ese encuentran en los curichis

TAKANA	IDIOMA CASTELLANO
Djakua	Bentón
Tadjiji s'e, buchere	Simbao

# Ilustraciones

## UNIDAD EDUCATIVA “NAPASHI”

ABIGAIL MAYO CANAMARI

FELIPE MARUPA QUETEGUARI

KETTY LORENA AMUTARI NAVI

JOB MAYO CANAMARI

JOEL MAYO CANAMARI

JOSÉ LUIS QUENEVO NAVI

JESÚS MAYO CANAMARI

JOMINA AMUTARI NAVI

ROSA MARUPA QUETEGUARI

## UNIDAD EDUCATIVA “SAN PEDRO”

ALEJANDRA ARAUZ FRANCO

ALIXEN DAPARA CHÁVEZ

ÁNGELA YDAGUARA CHAO

ERNESTINA DIÉGUEZ IBANA

EVELIN DAPARA QUENEVO

ERWIN DIÉGUEZ IBANA

FRANZ PADILLA RAMÍREZ

GRACIELA ARAUZ FRANCO

JAIRO RALDEZ RAMÍREZ

LUCY DAPARA CHÁVEZ

MARICEL QUISPE DAPARA

MARIANELA YDAGUARA CHAO

NILO MARTÍNEZ CHICATA

## UNIDAD EDUCATIVA “SAN MIGUEL”

ELIZABETH KJARI MIQUI

KOZUGI MARUPA MEDINA

RAFAEL LUNA DIVAPURI

SANDRO QUITÓN UMADAY

YOMELIN QUITÓN UMADAY

## UNIDAD EDUCATIVA “CAPAINA”

JHONI QUETI BUCHAPI

LIZETH

RAÚL CHAO AMUTARI

JHENNY CARRILLO VÉLIZ (UMSS)

