

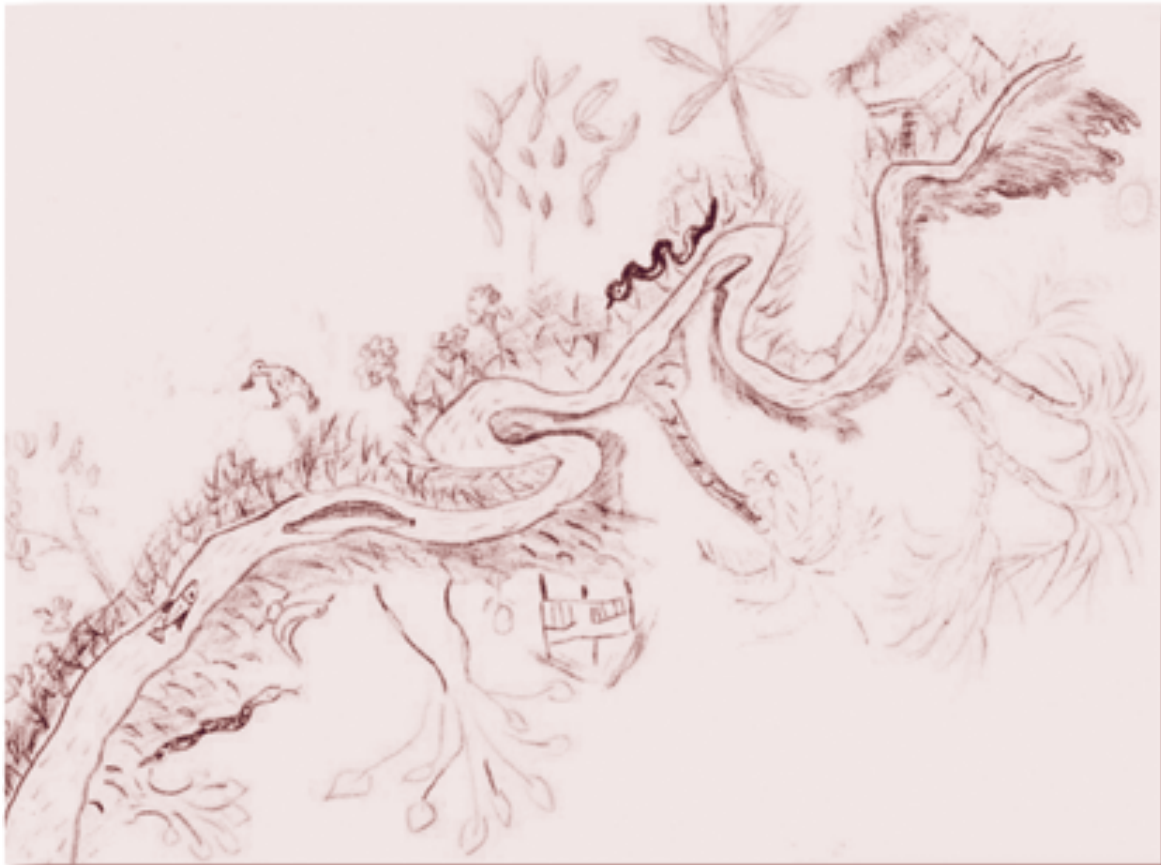
NUESTRA MADRE TIERRA (TACHI EUHA)

Lugar donde se vive y se trabaja. En este lugar son de relevante importancia los ríos y la selva, referentes espaciales alrededor de los cuales gira la cotidianidad del Epera: aquí se vive, se pesca, se caza, se recolecta y se siembra. También habitan espíritus malos como «el duende», personaje de alta estatura con sombrero grande, bastante enamorado, a veces se le ve con una guitarra o una peinilla. *La Tunda*, mujer con los pies volteados, vestida con paruma azul claro, quien roba a los hombres o los hace perder de su camino por tres o más días, en algunos casos para siempre: “Así uno esté cerca de la casa, no llega, se enreda, ella lo hace enredar”.

Entundao. Cuentan que cuando los jaipanara poderosos van a la marla dejan

cuidandola casa: uno pasa y ve en la casa o lote una mujer peinándose.

La tierra es a su vez diferenciada de acuerdo al trabajo que la comunidad establece de la siguiente manera:



- ◆ **LO CULTIVADO** (Euha Pia). Tierra firme, tierra buena y cuangariales. De esta forman parte las lomas, los terrenos firmes y las riberas de los ríos. Es el lugar donde se trabajan las especies agrícolas como el plátano (de muchas variedades), maíz, banano (chileno, manzano, dominica y felipita), yuca, guineo, ñame, papa china y rascadera, entre otros. También frutales como papaya, zapote, limón, naranja, caimito, chontaduro, guanábana, guayaba, borojó, cacao, así como achiote, cebolla y ají. Y maderables como el cedro, laurel, tangares, chaquiro, chanul, entre otros. También hay animales silvestres como el guatín, tigre, venado, conejo.

Al lugar específico donde se lleva a cabo la siembra se le conoce como «colino». Para el establecimiento de los cultivos es necesario hacer canales de drenaje por la abundancia de agua en estos lugares, principalmente en los cuangariales.

También cultivan cerca de las comunidades «esquinas de la casa». En estos lugares trabajan todas las variedades productivas como en el colino. Esto depende de la tierra donde está situada la comunidad, si es blandita no produce, si es firme sí produce. Además en la azotea la mujer tiene plantas medicinales.

- ◆ **LO NO CULTIVADO** (Euha Chare/Euha Cachía) Tierra dura también llamada tierra bruta. Zona caracterizada por la presencia de muchas piedras o peñas. Generalmente no se cultiva ya que “casi no pega nada”. Según el río se puede sembrar caña y piña. Encontramos animales como leones, tigres, monos, osos, cosumbes, micos, venados y guatines, principalmente.

En los *Natales y Guandales* se dan árboles maderables y plantas medicinales. Estas últimas se cultivan en los llamados sitios sagrados donde el jaipana y el yerbatero las van a recolectar.

Entre lo cultivado y lo no cultivado existe un **Espacio Intermedio** (Euha Susua) o tierra blandita. Hay predominio de los sajales puros (el árbol de sajo tiene lejía, la cual pone la tierra agria) y de los manglares. Es el espacio relacionado con los esteros o con «la aguasal», como dicen los Epera. Generalmente no se cultiva y únicamente se da el coco y la caña. Hay animales como la iguana, perico loro, tigrillo. Se recolectan cangrejos, conchas, barreños, pataeburros, pianguas, entre otros.

El Infierno (To Kharra). Situado en la desembocadura de los ríos o bocanas, es el lugar donde se encuentran el agua y el cielo, está habitado por los espíritus de las personas que en vida han sido malas. También están los espíritus de los angelitos (abortos en el agua), quienes apartan las palizadas (palos formados a partir de los cabellos de la madre) para que el río no se «atranque»; por esto tienen las manos planchitas.

EL MUNDO DE ABAJO

Debajo de este mundo, “nuestro mundo”, se encuentra el mundo de abajo, lugar con las mismas características ambientales que el nuestro y conocido como *la tierra de los tapanos* (Atau Aramooru Euha). Lo habitan seres igualitos a nosotros (los Epera) pero que no poseen ano («sin culito») y no comen sino que se alimentan del olor de las comidas «oliendo no mas». Otra de las características de los tapanos es que no mueren: tienen una laguna “con poder” para resucitar a los muertos.

A su vez la tierra de los tapanos se divide en dos: la de los tapanos buenos y la de los tapanos malos. Los primeros se sitúan en las cabeceras de los ríos. Cuando Tachiakhore pasa lo saludan, lo invitan a comer y le piden la bendición. Los segundos viven en las partes bajas de los ríos y cuando Tachiakhore pasa le voltean la espalda y le levantan las nalgas.

Otro de los habitantes del mundo de abajo, que también habita este mundo, es el cangrejo azul, al que los tapanos consideran enemigo y lo llaman «la guerra» o «guerreros». También viven el cangrejo de



barro, barreño o alacho. Del mundo de abajo nacen a este mundo los ríos o fuentes de agua. Allí también nacieron el chontaduro, el ñame y el maíz (mitos Eperara).

Tachiakhore recorre a diario estos tres mundos para cuidar de su creación. Los Eperara conocen estos tres mundos gracias a B++r+ Photho (nacido de la pantorrilla), personaje de mucha importancia, quien en busca del asesino de sus padres recorrió dichos espacios con la ayuda de Tachiakhore.

Sistemas Productivos del pueblo Epera



LA AGRICULTURA

Es el conjunto de actividades relacionadas con la selección de semillas y terrenos, la soca o desmonte, la siembra, la cosecha, y el aprovechamiento de los productos vegetales. Es la base fundamental de la economía en la comunidad Epera, forma parte importante en el sustento familiar y es una fuente de ingresos indispensable para satisfacer las necesidades de salud, educación, vestido y vivienda.



PRINCIPALES PRODUCTOS QUE SE CULTIVAN

Entre los principales productos agrícolas podemos mencionar:

- ◆ Papachina o rascadera
- ◆ Banano
- ◆ Plátano
- ◆ Chileno
- ◆ Dominica
- ◆ Felipita
- ◆ Caña de Azúcar (siaso, blanca y negra)
- ◆ Maíz (p'etau) (Blanco y amarillo)
- ◆ Ñame (+kade) (candongga, redonda y blanca)
- ◆ Yuca (blanca, morada y rosada). De 3 meses (blanca) y de 6 meses (candongga)
- ◆ Arroz

Se comercializan cuando se produce abundante cosecha. Se venden o intercambian por productos que no se dan en la comunidad, como pescado, cangrejo, jaiba, concha o coco.

PRODUCTOS QUE CONSUMÍAN NUESTROS ANTEPASADOS

- ◆ Maíz (chicha, mazamorra, casabe, cachin, rompeculo). Este producto ya no lo siembran como antes.
- ◆ Zapallo (ensalada, sopa)
- ◆ Variedades de arroz
- ◆ Chontaduro (chicha, se conserva al ahumo)
- ◆ Yuca (sopa, ensalada)
- ◆ Ñame
- ◆ Plátano (birimbi, chucula, asado, colada, Ká)
- ◆ Corozo (aceite para cocina)



PRÁCTICAS AGRÍCOLAS

El hombre de la comunidad Epera primero se encarga de seleccionar el terreno que considere fértil para la siembra. Es recomendable rezar ante Dios o Tachi Akhore para que la finca tenga mayor prestigio, duración, buena cosecha y sobre todo que haya continuidad de las siembras. En seguida se hace la socla, que es la primera tala del bosque para obtener el espacio donde se hará la siembra. En terreno pantanoso se hace un drenaje o zanja.



No se utiliza ninguna técnica para la siembra, no se lleva orden ni distancias en las parcelas. El técnico es un Epera quien tiene la experiencia en cultivo. En seguida se selecciona la semilla, los palos y árboles, producto de la tala que sirven para abono del cultivo.

En época de luna llena no se pueden sacar las semillas, debe hacerse durante el cuarto menguante al igual que el sembrado, el cual se puede hacer en la mañana o en la tarde. Los antiguos tenían la creencia de que al hacer esto los árboles crecían más rápido y producían frutos desde pequeños.

Tradicionalmente la siembra es hecha tanto por las mujeres como por los hombres de la comunidad. Si las personas están «mal dormidas», es decir, si han tenido contacto sexual, no pueden cultivar árboles frutales porque el cultivo no producirá de igual manera por haber sido sembrado con «mano caliente».

CULTIVOS DE FRUTALES

El cultivo de frutales debe hacerse después de dos días de luna llena. Hay dos formas de sembrar la semilla que son: almáciga o semillero y siembra directa. Se escogen las mejores semillas, las frutas deben ser sanas, no se puede chupar la semilla porque la fruta sale simple.

La siembra debe hacerse en horas de la tarde cuando el sol se va ocultando, para que no se marchite. Para sembrar cualquier producto se recomienda no haber tenido relaciones sexuales. Se siembra en los firmes, en los colinos, en las esquinas de la casa y en las orillas de los ríos.