

# Culturas **vivas**

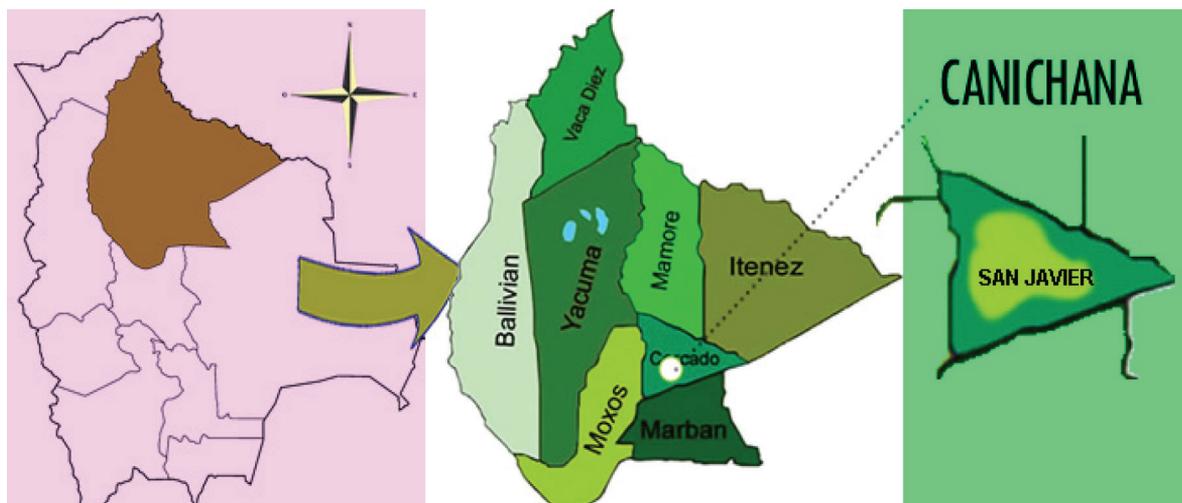
Saberes y Conocimientos de los Pueblos Indígena Originario Campesinos y Afrobolivianos



FOTO: JOSÉ ANTONIO SOTTO WATARA

## CANICHANA





### UBICACIÓN GEOGRÁFICA

*Este pueblo está ubicado en el municipio de San Javier, en la provincia Cercado del Departamento del Beni, y nuestras comunidades se llaman San Pedro Nuevo, Tejerías, Bambuses, Villa Chica, Toboso.*

*La vía de acceso a nuestras comunidades se la realiza por vía terrestre: la entrada y salida a*

*San Pedro Nuevo, Tejerías, Villa Chica y Bambuses es posible durante la época seca (mayo a octubre, con regularidad), de diciembre a abril los caminos están inundados completamente. Mediante el río Mamore se conectan en época de lluvias las comunidades de Tejerías y Bambuses.*

## El canichana jamás conoció el miedo

**E**l pueblo canichana es un pueblo muy vulnerable, cuenta con 420 habitantes aproximadamente.

Según el Censo 2012 somos 617 habitantes.

### IDIOMA

Nuestro idioma es el canichana, y no se compara con ninguna otra lengua, no hay relación con otras de la provincia o de otras lenguas; éste es dulce y a veces musical, tiene acentuaciones fuertes y duras de entender, con muchos sonidos, sus palabras terminan en vocales. La lengua canichana es la que tiene más anomalías.

### COMUNIDAD Y SOCIEDAD

#### Historia

Este pueblo vivía desde tiempos antiguos en el norte del río Mamore, vivía entre los pueblos cayubaba y los itonama, con quienes constantemente disputaba guerras, razón por la cual se lo consideraba como una tribu bárbara, numerosa, salvaje, carnícora, muy guerrera.

Los jóvenes eran adiestrados haciendo puntería, y, cuando pescaban, jamás se les escapaba ninguna presa; fue por esta razón que los jesuitas de cuellos blancos les dieron el denominativo de caníbales o canichanas y luego canichanas. Este apodo se quedó hasta nuestros

días, a ellos no les afectó en lo más mínimo, para ellos no era ofensa, pues no sabían ni el castellano, y los blancos no entendían la lengua de este pueblo. Los canichanas adultos usaban taparrabos; los niños, niñas, jovencitos y jovencitas estaban desnudos, eran lampiños, pero con cejas espesas y cerradas, las mujeres tenían la cabellera larga, usaban la cola de motacú mascada.

Los canichanas o camisa-nas eran diferentes a otras tribus, eran altos, de pechos sobresalientes; las mujeres igualmente eran altas, muy robustas, cuyas cabelleras largas eran hasta de un metro.

Los canichanas de hoy ya somos pocos, los propios originarios de San Pedro, como en otros pueblos hay toda clase de gente; aquí en San Pedro hay movimas, cruceños, ignacianos, borjanos; como canichanas quedamos pocas familias; familias enteras han emigrado a otros centros poblados, a las ciudades de Trinidad, Santa Cruz, Guayaramerín, incluso hay más de 100 canichanas en España, están trabajando. Otros se van al campo a trabajar como obreros, algunos trabajan la tierra que los vio nacer, los que salen bachilleres también se van a estudiar, muchos de éstos salen con becas conseguidas por los dirigentes de las subcentrales y CPIB, hay canichanas que están en la Normal Clara Parada de Pinto, algunos que salen a la ciudad se visten con zapatos, se corren de su identidad, claro que no son todos, es lógico que los indígenas tenemos todo el derecho de estudiar. La gente nos dice en forma de insulto: "Ustedes ya no son indígenas canichana porque si lo fueran tendrían plumas en la cabeza y nariz, y se pondrían camijeta y

abarcas". En San Pedro de Canichana sólo somos 300 familias o 300 canichanas netos, sólo una familia no se ha mezclado: Gilgachis Choyama

**Reducción**

Eran bien servidos, con invitados especiales, en las mesas no faltaban los ricos vinos, el vermouh traído directamente de Para, Brasil; manteles elegantes con las mejores vajillas y también traían de allí los famosos mazos de tabaco Braganza. Después de que se hiciera el cambio de la capital de San Pedro a otra parte, quedaron muchas familias adineradas y con bastante ganado vacuno y caballar, todos tenían estancias alrededor del pueblo, igualmente los indígenas tenían ganado y estancias, donde abundaba la leche, mantequilla, queso y quesillos; otros, a varias leguas del pueblo, pero pertenecían a San Pedro en esos

años. Existían varios sacerdotes con residencia que eran los que hacían las celebraciones de misas, matrimonios, confirmaciones, bautizos y comulgaciones, uno de estos religiosos era el padre Jesús Baltazar, era de nobles familias cruceñas y era el cura mayor y responsable del templo, este sacerdote cada año viajaba en mula hasta la ciudad de Santa Cruz junto con sus dos acompañantes (matones), esto porque el trayecto era bien peligroso, porque en el monte San Pedro estaban varias tribus de indios salvajes, los famosos yanahiguas y otras tribus, las cuales asaltaban a las caravanas y a los pasajeros, sea en carretón o montados, tal que los viajeros tenían que ir en caravanas de 10, 15 y 20 carretones y armados con el winchester; dos o tres personas hacían guardia para no ser sorprendidos por los salvajes. El señor cura montaba una mula sillonera



**Cuadro del pueblo canichana.**

FOTO: JOSÉ ANTONIO SOTTO WATARA

parda, sus guarda espaldas llevaban sus respectivas armas bien aceiteadas, los que iban montados tenían que cruzar el monte el día entero para poder salir al otro lado, donde había estancias; llegaban y tomaban un descanso para comer el tapeque, que consistía en la famosa pasoca (charque molido con chivé o chiplio), bizcochos de maíz, manjar blanco, empanizado, queso, café y tacho, otros tenían que llegar a Ascensión de Guarayos.

Hoy San Pedro, la ex gran capital de Mojos, está pobre y olvidada por todos, algunas autoridades departamentales ni conocen San Pedro, como los alcaldes y prefectos. Sólo cuando se acercan las elecciones nos visitan unos breves momentos, nos abrazan y nos palmean, nos besan, traen algunas cosas, gorras y poleras, pero luego se olvidan de los pueblos indígenas, como en el caso del pedido de la Constitución Política del Estado. Fuimos los forjadores de ésta y hoy se lo agarran los caray, hombre blanco. Las tierras de

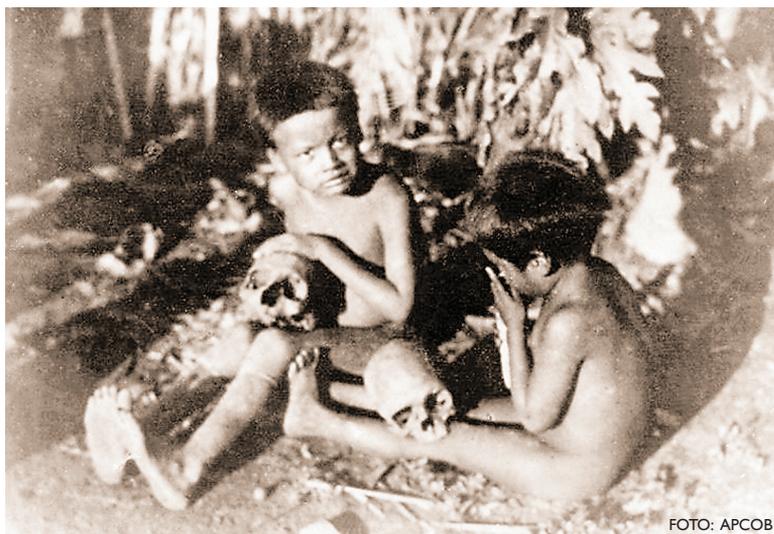


FOTO: APCOB

### **Niños juegan con calaveras.**

San Pedro están vendidas, su ganadería también, no tiene agua potable, nuestros niños petacudos están llenos de bichos, no contamos con luz eléctrica, médico estable no hay, no hay medicinas y no hay leña para cocinar. Unos 300 hombres y cuatro valientes mujeres estuvieron en la batalla de la Guerra del Chacho en las candentes escenas del chaco boreal, y hoy el gas no llega.

### **Héroes**

Nuestro cacique vitalicio, Juan Maraza, es un héroe. Se sabe que era de un espíritu de hierro, zagas y temerario, duro pero también sensible y humano, con un gran amor, hizo cosas hermosas, defendió con gran valentía el patrimonio de nuestro pueblo.

Junto a él tenemos otros líderes a quienes reconocemos como héroes por marchar y reclamar nuestros derechos pisoteados, reclamar nuestros territorios usurpados por grandes terratenientes. Ésta es la herencia de lucha que nos dejaron nuestros grandes líderes y héroes indígenas, como Alejandro Chinchilla, Pedro Ignacio Muiba, Santos Noco, Gabriel Ojeari, José Bopí, Nicolaza Noza de Cubene, Manuela Tereba, Lorenza Congo, mamá Eugenia y muchos otros que están en el anonimato.

### **Convivencia familiar y comunitaria**

Nuestras casas son hechas con hojas de motacú y chuchio, en las márgenes y sabanas del gran río madre Mamoré; las pocas familias tienen los



FOTO: JOSÉ ANTONIO SOTTO WATARA

### **Comunidad San Pedro Nuevo de Canichana.**

siguientes apellidos que poco a poco se están extinguiendo: Maraza, Ycopre, Tereba, Guatar, Churuca, Chayana, Chaurara, Gilagachi, Notu, Parari, Yaune, Misapa, Meses.

Las familias que participaron por la reivindicación de sus derechos son: Cujuiti, Chomale, Ystutu, Maregur, Guajima, Yarena, Rany, Maraza, Mapaquine, Choherana, Masaca, Saya, Chivaca.

### Alimentación

Desde siglos, la base de nuestra alimentación siempre fue el maíz, es por eso que no había canichana desnutrido o anémico ni tuberculoso, ya que el maíz contiene las calorías, vitaminas y proteínas, de tal forma que se sembraba el maíz en abundancia. El maíz perlita hoy ya ha desaparecido, igual que el maíz blando, pajaso y otras variedades que eran el alimento seguro de los canichanas, en especial de los niños. Todos sus alimentos eran cocidos en ollas de barro, tiestos de barro, o asado en brasas y hornos, dependía del menú que preparaban, así los canichanas eran robustos, rosados, gordos, buena cabbellera, dientes de maravilla. No tenían dientes podridos, al reír mostraban sus dientes como perlas o porcelanas nacaradas. Las mujeres eran expertas en preparar las siguientes comidas:

- Tujuré. Éste es maíz molido en batán, se le echa una cucharada de lejía, no se le pone harito; para que no haga daño se come con carne o charque frito o asado molido, se toma con leche y miel de caña.

- Chicha. Se tuesta el maíz duro perlita y se muele en



FOTO: JOSÉ ANTONIO SOTTO WATARA

### Indígenas canichanas listos para la cacería.

batán, y luego se mezcla con agua, se hace hervir en grandes ollas de barro, tiene que hervir harito hasta que sale aceite, encima de la chicha se le pone maní y canela.

- Semilla. Se muele maíz perlita en el batán hasta sacarle la chala. Queda como grano de arroz, se le pone a cocer y luego se le echa hueso de costilla de ganado, carne o charque de sesina o sobrecostilla, tiene que hervir bastante, se saborea

bien, se le pone sal y manteca.

- Tamal. Se prepara del choco, se muele en mortero (tacú) o batán, se prepara con queso, manteca, sal, se envuelve con la chala de maíz, se amarra y, al cocer en olla, se le pone leche.

- Tamal al horno. Es el mismo preparado, se le puede poner cuajada, cuajadilla de queso, y al horno.

- Tamal con cebolla. El mismo preparado, se pica bastante cebolla, la cabeza y la cola



FOTO: MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**Laguna, hábitat de los Jichis (boa) cerca al río mamoré.**

verde, y quesillo, y se pone en el horno.

- Tamal con ají, cebolla y queso. Tamal con charque, éste se cuece, se pica, se le pone a la masa. Tamal con chicharrón, sea de cerdo o vaca, se muelen juntos, luego a cocer y a comer, comer por una hora y media.

- Pastel de choclo. Moler el choclo, cocer con sal, luego se unta de manteca una sartén, se pone una capa de esta masa cocida y una capa de queso, se repite, luego se mete en el horno, no muy caliente, para que se concentre, y servir bien caliente.

- Laguna de choclo. Pututu de choclo. Capiratado con carne, tostau con charque y dulce de caña. Mote con carne o quesillo. Pasoca con charque. Pasoca con pollo, tortilla de maíz con queso. Tortilla con carne. Tortilla con queso, huevo y cebolla.

- Bizcocho de maíz blando con manteca de res y bastante queso del más viejo. Empanadas de maíz y cebolla.

- Rosca de maíz blando, esta

masa es con mitad de harina, mitad de queso y manteca un poco.

- Capiratada, harina de maíz con bastante queso.

- Laguna, como sopa de choclo rayado o molido con carne de ganado.

- Pututu, se prepara con choclo y charque o carne

- Siripi. Es de la chicha, al colarla queda una masa, se come con miel de caña.

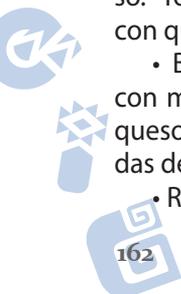
**FIESTAS Y CELEBRACIONES**

Los canichanas netos somos honestos, valientes, bailadores, dicharacheros, tomatragos, comemos yuca, maíz, plátano. Nos gustan nuestras danzas típicas, somos católicos, solidarios y serviciales, en la fiestas patronales comemos asados de chanco de mamonas, patasca, loco y chicha de maíz, el canichana es comecarne.

**COSMOS Y PENSAMIENTO El Jichi de la Laguna Braba**

Cerca de San Pedro Nue-

vo existe una laguna grande de dos kilómetros de largo y kilómetro y medio de ancho, rodeada de árboles, hay arbolitos negros, árbol crespito, guayumequi, sanguintos, sauces y muchos más. Tiene un arroyuelo que en tiempo de agua le mete agua y en tiempo seco es desaguadero, y lleva sus aguas al río Tamuco, y éste al río Mamoré, tiene una profundidad de tres metros aproximadamente, pero se dice que dentro vive un jichi por cientos de años, es una cueva profunda del lado oeste, en este lado tiene grandes barrancos propicios para la fiesta, el agua es clarita, sirve para tomar, cocinar y bañarse. En la mañana está bien clara, pero conforme va subiendo el sol, ésta va cambiando de color, se pone verde. El gran jichi es una gran serpiente, una enorme boa sicurí, tiene un largo de 20 metros aproximadamente y un grosor de un turril, tiene escamas finísimas, no le penetra un balazo, sus ganchos es-



tán encaramados unos sobre otros, algunas personas tienen la suerte de verla tomando sol, sale a una playita de la orilla de la laguna. Cuando el sol está caliente y le da a un costado brilla como miles de grandes espejos, su cabeza es bastante grande, como un mate grande (calabaza), que sirve de vasija de noche, sus ojos brillan como dos grandes lumbreras. Para llegar allí hay que tener mucho cuidado y gran silencio, ya que este gigante jichi, en cuanto percibe olor humano, lanza bramidos que hacen estremecer, son como grandes truenos lejanos y bien fuertes, y la tierra tiembla, y el agua explota como una bomba y se levanta a unos seis metros de altura, y comienza a subir y bajar, y el color del agua se pone color de sangre y despiden un olor penetrante, que hace taparse la nariz (quiavos). Acto seguido, se ve que el jichi se mueve debajo de un yomomal de paja y taropé y totora, y mueve todo este grueso yomomo. Algunos visitantes los han encontrado en media laguna y han podido contemplar su gran cola, se dan un gran susto al ver tan descomunal viboral. Nada a una velocidad increíble, lo han fotografiado pero no lo televisaron jamás. En esta laguna abundan las palometas azules y coloradas (pirañas), ricas en calcio y hierro y vitaminas, pez voraz y temible, los que lo pescan lo hacen con mucho cuidado, y lo hacen desde la orilla, no se puede meter canoa, hay delfines (bufeos) y lagartos, capiguaras, varias clases de pescado. Cuentan que vieron meterse a personas en el agua, las pirañas se dieron un banquete fenomenal en menos de que

canta un gallo, sólo quedaron los huesos. Otros visitantes vieron cómo este jichi se tragó un novillo de seis a siete años aproximadamente, y se quedó atorado con sus huesos por ser buey grande en la boca del jichi. Luego de este rico almuerzo, el jichi se sale a la playa a descansar para su digestión.

Después desaparece y se esconde en sus recintos profundos y oscuros, que no los comparte con nadie. Cuando se acerca un cambio en el tiempo seco en el sur o una lluvia o temporal que viene del norte, este animal lo pronostica un día antes, lanza unos temibles bramidos y se escuchan a dos o tres kilómetros de distancia, el sonido llega hasta las estancias cercanas. El zumbido parece que se eleva hasta el cielo y se pierde en el espacio, y luego viene el temblor de la tierra y despiden un olor ocre, y queda en el espacio una especie de humo que afecta a los ojos, hay que taparse con trapo o con la camisa. El temblor es como si un tractor pasara por al frente de su casa.

Mucha gente ha viajado a esta laguna para ver este jichi, tal vez es uno de los últimos sobrevivientes en estos parajes del Beni y, por qué no decirlo, San Pedro de Canichana, pero el jichi no se deja ver, se hace chinga, ya que no sale todos los días, sino cuando el quiere y le da la gana. Para conocer este gran viborón han llegado hasta aquí camarógrafos para grabarlo, han esperado horas y días, pero este animal no aparece nunca.

### **Creencias y costumbres**

Nuestro pueblo tenía muchas creencias, rendía culto al trueno, al rayo o la lluvia. Cuando caían rayos armaban grupos y saltaban, pero con mucho griterío, le rendían pleitesía a la lluvia con bailes en rueda, plantaban yuca, creían en el tigre como si fuese un dios, por ser el animal más forzado y feroz. Sus armas eran las temibles y mortíferas flechas, listas con el veneno mortal en el agujón de chanta hueso fino, tenían una para cazar, no le ponían el veneno, y la otra para sus enemigos



**Cuadros del pueblo indígena canichana.**



# Alfabeto Canichana



PUEBLO:  
CANICHANA



AUTO  
DENOMINACIÓN  
DEL PUEBLO:  
Canichana



IDIOMA:  
Canichana



FAMILIA LINGÜÍSTICA:  
lengua independiente

a	e	i	i
o	u	b	d
g	h	j	k
k`	l	m	n
l	p	p`	t
t`	ts	ts`	w

