

REGISTRO DE SABERES,
CONOCIMIENTOS, SABIDURÍAS,
COSMOVISIONES, RELACIONADOS
CON LA MADRE TIERRA
DEL PUEBLO

MOVIMA





Indice

PRESENTACIÓN	5
I. ASPECTOS GENERALES	7
1. Ubicación Geográfica	7
2. Situación Demográfica	9
3. Familia lingüística	9
II. COMUNIDAD Y SOCIEDAD	9
1. Historia de la Nación Movima	9
2. La organización comunitaria, elección de autoridades y toma de decisiones	12
3. El Cabildo Indigenal	12
4. Directorio del Cabildo Indigenal Movima CIM	13
5. La Subcentral del Pueblo Indígena Movima	13
6. Comunidades afiliadas	14
7. El Consejo de Hablantes del Idioma Movima	14
8. Normas y Valores	15
9. Convivencia Familiar y Comunitaria	15
10. Rol de los abuelos en la educación comunitaria	17
11. Fiestas y celebraciones comunitarias más importantes de nuestro pueblo:	19
III. VIDA TIERRA Y TERRITORIO	23
1. Población y Territorio	23
2. Territorio Actual	24
3. Convivencia del hombre con la naturaleza	25
4. Concepción del Pueblo Movima hacia la madre tierra	25



IV. CIENCIA TECNOLOGIA Y PRODUCCION	26
1. Cuidado y reproducción de plantas forestales e introducidas	26
2. La Caza	26
3. La Pesca	27
4. Artesanía	28
5. Alimentación	28
6. La Medicina	31
7. La agricultura	34
8. Tecnologías agrícolas	35
9. La siembra de la caña	35
10. Procesamiento de fibras, cerámica, adornos	36
V. COSMOS Y PENSAMIENTO	39
1. Pensamiento filosófico	39
2. Concepción de tiempo y espacio	40
3. Manifestaciones de reciprocidad y complementariedad	41
BIBLIOGRAFIA	42



Presentación

La Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia, la Ley N° 070 “Avelino Siñani-Elizardo Pérez”, la Ley de Derechos y Políticas Lingüísticas y otras normas vigentes, contribuyen al fortalecimiento, desarrollo de los saberes, conocimientos, valores y lenguas de las Naciones y Pueblos Indígena Originarios en el marco de los principios de la intraculturalidad, interculturalidad y plurilingüismo para el vivir bien.

En este sentido y con el propósito de fortalecer y desarrollar los saberes, conocimientos, valores y lenguas de las Naciones y Pueblos Indígena Originarios para convivir en la diversidad, el Ministerio de Educación, a través de la Dirección General de Educación Primaria y la Unidad de Políticas Intraculturales Interculturales y Plurilingüismo (UPIIP) y en coordinación con los Consejos Educativos de los Pueblos Originarios (CEPOs), en la gestión 2010, realizaron el “Registro de Saberes, conocimientos, valores y lenguas” de veinte seis Naciones y Pueblos Indígenas Originarios del Estado Plurinacional.

Por tanto, estos documentos son el producto del trabajo de sabios, sabias y maestros jubilados, que en cada uno de los documentos plasmaron y priorizaron los campos de saberes y conocimientos que apoyarán y complementarán a las políticas públicas y otras iniciativas implementadas actualmente por el Ministerio de Educación en coordinación con las NyPIOs. En este marco, el Ministerio de Educación pone a disposición de la población en general y de los maestros y maestras, el primer stock de doce documentos del “Registro de Saberes, conocimientos, valores y lenguas” de los pueblos: Yuki, Uru Chipaya, Afroboliviano, Chiquitano, Siriono, Movima, Yaminahua, Mosestén, Leco, Esse Ejja y Cavineño como una memoria viva de los propios pueblos, para el uso en las instituciones educativas, instituciones públicas y privadas del Estado Plurinacional.

Se espera que este material contribuya a la reflexión y el análisis crítico en torno a los temas planteados en el Currículo Base y los Currículos Regionalizados para lograr una educación de calidad para todas y todos.



Introducción

Nuestro pueblo Movima a lo largo de su historia ha tratado de mantener viva la conciencia sobre su cultura y la tenencia de su territorio, pese a las amenazas constantes que tuvo que enfrentar por la intromisión y avasallamiento de grupos foráneos que se expropiaron de las riquezas de nuestros recursos naturales y la eliminación de nuestra lengua y cultura.

Durante muchos siglos nuestra nación ha sido relatada por personas ajenas a nosotros, distorsionando en su mayor parte la realidad de nuestro pueblo, a pesar de ellos mucho de saberes, conocimientos, valores y lenguas se han venido conservando, al mismo tiempo se ha venido transmitiendo de generación en generación por los propios ancianos, sabios y autoridades indígenas originarias de las comunidades e incorporados al sistema educativo para que realmente sean visibilizados como parte de este Estado Plurinacional.

En esta situación se ha visto la imperiosa necesidad de realizar la reconstrucción de nuestra historia, saberes, conocimientos, valores y descripción de las características sociolingüísticas del pueblo Movima con la participación activa de los sabios y líderes indígenas originarios recurriendo a diversas formas de recolección de información para seguir fortaleciendo la educación intracultural, intercultural y plurilingüe del Estado Plurinacional.

La investigación se realizó en la TCO Movima I y TCO Movima II, en las comunidades de Santa Ana, Bella Flor y Mapajo la Rampa, comunidades que se encuentran ubicadas en la provincia Yacuma, departamento del Beni, municipio de Santa Ana del Yacuma.



■ I. Aspectos generales

1. Ubicación geográfica

Nuestro pueblo Indígena Movima se encuentra en su mayoría concentrado en la ciudad de Santa Ana que es la capital de la provincia Yacuma, primera sección municipal; aproximadamente a 170 kilómetros al norte de la ciudad de Trinidad, capital del departamento del Beni, sobre el vértice¹ (ver nota) de los ríos Yacuma y Rapulo. También nos encontramos en comunidades y poblaciones menores que se encuentran en la TCO Movima I y II, como por ejemplo: “Coquinal, Jaschaja, Maravilla, Campo Ana María, Piraquinal, villa Lourdes y Bienvenido” ubicadas en el municipio de Exaltación.

Pero también vivimos en la comunidad del “Desengaño” ubicada en la provincia Moxos y el territorio Indígena Multiétnico (TIM), comprendido entre las provincias Yacuma, Moxos y Ballivian. Muchos de nosotros han emigrado a otros lugares del país como las ciudades de Trinidad, Riberalta, Guayaramerin, San Borja (Beni) y Santa Cruz de la Sierra.

“Río de peces rojos. Eso es lo que significa Yacuma en lengua Movima. Esos peces que son las palometas, parientes cercanos de las voraces pirañas, viven en la mayoría de los 93 ríos que cruzan la sabana beniana y, por supuesto, en el río que completa el nombre de Santa Ana del Yacuma” Extraído de: Javier Méndez Vedia “Fiesta santa en tierra movima” Revistas OH de los tiempos, www.amazonia.bo

Vías de acceso a Santa Ana de Yacuma: **Aérea**, se puede acceder por avioneta o por avión, el vuelo dura 30 minutos desde Trinidad. **Terrestre**, desde trinidad se llega en 8 horas, si llueve los caminos se ponen intransitables. **Fluvial**, el acceso a las comunidades principales es posible por el río Yacuma y el Apere, y a las comunidades secundarias por los mismos afluyentes y además por los ríos Rapulo, Mamoré y Maniqui, el transporte Fluvial es posible todo el año. Extraído de: Javier Méndez Vedia “Fiesta santa en tierra movima” Revistas OH de los tiempos, www.amazonia.bo

¹ Vértice: punto en que concurren dos ríos, viene de la geometría siendo el punto donde se unen los dos lados de un ángulo.



2. Situación demográfica

Se calcula en el Censo 2001 de Población Indígena Originaria por Municipio, realizado por el Instituto Nacional de Estadística (INE) que en nuestro municipio Santa Ana de Yacuma existen 18.654 habitantes.

3. Familia lingüística

Nosotros hablamos la lengua Movima, que no se parece a otros idiomas. Debido a la intensa aculturación que sufrió nuestra nación, el idioma Movima tiende a desaparecer; en este sentido, las organizaciones a través de las autoridades educativas, han iniciado un proyecto de revitalización de este idioma enseñando a los niños en las escuelas.

Según el profesor Melvin Rossel Yoqui, se han creado tres escuelas y comunidades pilotos de producción de materiales y enseñanza de la lengua Movima. Ellas son las comunidades de Bella Flor, San Pedro y San Lorenzo.

■ II. Comunidad y Sociedad

1. Historia de la Nación Movima



Los primeros registros que se tiene acerca de la historia de nuestro pueblo datan del siglo XVIII, cuando el padre Altamiro (1708) señalaba a los Movima como pobladores del territorio comprendido entre el río Beni y Mamoré, y en las zonas de los ríos Apere y Maniqui.

Según relatos orales más antiguos, los primeros Movima y la patrona Santa Ana huían de la peste que azotó en aquella época a todas las poblaciones indígenas

del Beni; llegaron a la llanura del Yacuma y Rapulo y establecieron el Pueblo Viejo. Luego se extendieron al sitio conocido como San Lorenzo.

Reducción: institución colonial, nombre original de la 'comunidad indígena' en el siglo XVI, también llamado 'común'. Era resultado del llamado proceso de 'urbanización' de las áreas rurales, concentración de la población indígena en pueblos. El nombre hoy se conoce más referido a Tierras Bajas, pero había reducciones también en la zona andina. Fue creada en 9 de octubre de 1549 por la Audiencia del Perú, pero fue ejecutada en su totalidad por el virrey Toledo entre 1570-1581, durante cuyo gobierno se masificaban las reducciones en la zona andina. Los indios eran reducidos, "repartidos" en asentamientos artificiales (a) para ser más fácil de administrarlos e introducirles la fe cristiana, además, era la "separación estamental entre indios y blancos" (Bonilla). Extraído de: Henriette Eva Szabó (2008) "Diccionario de la antropología boliviana Szabó" Aguarañue, Je Maintiendrai. Bolivia.

El jesuita Baltasar de Espinoza realizó una reducción Movima en la misión de San Lorenzo el año 1708, luego se rebelaron, mataron al jesuita y regresaron a su modo de vida. Más tarde se constituyó el pueblo de Nuestra Señora de Santa Ana, en las llanuras de Moxos.

Lo que se cree del periodo anterior a la presencia española es que los Movima éramos un pueblo nómada que practicaba la cacería, la pesca, la recolección, de frutos, la artesanía y la horticultura estacional.

Pero según algunos de nuestros relatos orales se cuenta que en el año 1500 los Movima al ser un pueblo católico vivía con la imagen de la virgen de Santa Ana y Joaquín su esposo, sobre las riberas del río **Itonama**, posteriormente peregrinaron hasta llegar y asentarse por varios años sobre el río **Machupo**, después de muchos años continuaron su caminata hasta llegar a una inmensa isla de tierra cascajosa donde nuevamente se asentaron y fundaron el pueblo de San Joaquín.

Posteriormente, después de muchos años, nuestros antepasados Movima siguieron buscando lugares propicios para la agricultura, la caza y la pesca, pasando por montañas, **yomomos**, **curiches**, **bajíos**, lagunas y ríos, llegaron hasta a una aldea habitada por indígenas del pueblo Cayubaba ubicada sobre el río

Mamoré, hoy este lugar es conocido como “Pueblo Viejo”, lugar ubicado sobre el río Mamoré, pero al no poderse comunicar con estas personas debido al distinto lenguaje que utilizaban, tuvieron que seguir su viaje hasta llegar a otro lugar conocido actualmente como San Lorenzo ubicado al margen norte del río Yacuma.

Después de algún tiempo, una familia compuesta de cinco personas, tuvieron curiosidad por lo que podría haber al otro lado del río Yacuma, lo cruzaron y se instalaron en una isla donde actualmente se encuentra situada la ciudad de Santa Ana. Esta familia acordó edificar una casa destinada a la virgen de Santa Ana que se había quedado al otro lado con las demás familias, pero cuando regresaron al lugar de San Lorenzo, encontraron a todos muertos a consecuencia de una gran peste que azotó al pueblo exterminándolo por completo. Trajeron a la virgen y se asentaron definitivamente en este lugar en el año 1685. Recordamos el 26 de julio de ese año como la fundación del Pueblo de Santa Ana en honor a la virgen. Manuel José Malale; la Hermana de Manuel José; Miguel Yoqui; Espíritu Humaza y su esposa Ana. Considerados hoy como nuestros héroes Indígenas Movima, que salvaron al pueblo de su exterminio total.

En este lugar creció una nueva generación de nuevos Movima dispuesto a mantener viva su cultura, tradición y su lengua. Instalaron sus viviendas cerca de la iglesia al derredor de una pequeña plaza, donde por muchos años vivieron solos practicando su cultura, hasta que en 1708 llegaron los españoles.

En tiempos más recientes, Crispín Ovale Amblo el actual *primer cacique* del cabildo Indigenal cuenta que antes de la llegada del padre jesuita Baltasar de Espinoza, la gente indígena Movima vivía alrededor de donde actualmente se encuentra la plaza de la ciudad de Santa Ana, él nos cuenta:

“Mis padres vivían cerca de la plaza hasta que llegaron los ricos y a todos los indígenas los desplazaron más lejos en donde hicieron sus casas. Como los ricos tenían plata, le compraban sus posesiones a los indígenas y así lo fueron despojando de sus casas obligándolos a alejarse del pueblo y a dedicarse a la agricultura”.

“Mis padres tenían su ganadito, ellos se mantenían haciendo queso, en ese tiempo había mucha producción de queso y charque, productos que eran trasladados al pueblo en carretón”.

2. La organización comunitaria, elección de autoridades y toma de decisiones

No tenemos una información real de cómo nos organizábamos antes de la llegada de los españoles, solo se sabía que había una persona considerada la más sabia que fungía como el líder del pueblo denominado el “Enona” El Enona era la máxima autoridad del pueblo que ejercía poder de decisión para hacer cumplir las normas, castigando a los infractores.

3. El Cabildo Indigenal

Los jesuitas nos obligaron a organizarnos en los llamados “Cabildos”. Pero esta organización era de tipo religioso ya que estaba conformado por doce ancianos que representaban a los doce apóstoles de Jesús, entre ellos elegían a un primer, segundo y tercer cacique; el primer cacique era considerado la máxima autoridad del pueblo, en ausencia del primero asumía el cargo el segundo.

El primer cacique al ser la máxima autoridad del pueblo Indígena Movima, era la encargada de coordinar las actividades religiosas con el sacerdote de la iglesia del pueblo. Cabe informar que esta organización estaba conformada solo por varones y solo tenía cobertura de gobernación en el pueblo y era tomado en cuenta solo para la realización de las fiestas religiosas y la fiesta grande celebrada el 26 de julio.

Según relato de personas más antiguas del pueblo, el cargo del primer cacique era vitalicio, es decir que el cacique gobernaba hasta su muerte o ya sea que por motivos de salud (el Cacique) decidía dejar el cargo a otra persona de su confianza, o ya sea al hijo mayor dependiendo de su capacidad o en todo caso al segundo cacique.

Conforme fue pasando el tiempo el Cabildo indigenal fue cambiando tanto en su estructura como en su mandato. En la actualidad nuestra organización indígena es dirigida por 14 personas más, las mismas las elegimos cada dos años o según determinen las bases, también a esta estructura se ha incluido la participación de la mujer dentro del directorio. Existen cuatro caciques, un corregidor, un secretario de actas, tres comisarios, y cinco carteras para diferentes responsabilidades.

4. Directorio del Cabildo Indígenal Movima CIM

La estructura del directorio del Cabildo Indígenal Movima (CIM) es la siguiente:

- Primer Cacique
- Segundo Cacique
- Tercer Cacique
- Cuarto Cacique
- Secretario de Actas
- Responsable Economía
- Responsable Organización
- Responsable de Educación y Cultura
- Responsable de Salud
- Representante de la Mujer Movima
- 1° Comisario
- 2° Comisario
- 3° Comisario
- Corregidor

5. La Subcentral del Pueblo Indígena Movima

A partir de 1990, con el objetivo de atender las necesidades de todos los hermanos indígenas Movima diseminados en las diferentes comunidades, nace una nueva organización como la subcentral de Pueblos Indígenas Movima (SPIM), integrado por:

- Presidencia
- Vicepresidencia
- Secretaria de Comunicación
- Secretaria de Organización
- Secretaria de Salud
- Secretaria de Tierra Territorio
- Secretaria de Educación

Paralelamente a esta organización, también se conformó la Subcentral de Mujeres Indígenas Movima (SMIM) con una estructura similar a la SPIM.

6. Comunidades afiliadas

Las comunidades afiliadas a las subcentrales son: En la TCO Movima I; Montes de Oro, Cachuelita y San Joaquín del Maniqui.

En la TCO Movima II, San Lorenzo, Mapajo la Rampa, San Mateo, Soberanía, Bella Flor, 20 de Enero, Buen Día, 18 de noviembre, Carnavales, Carmen del Iruyañez, Tariri, San Miguel, Santa María, Perú río Apere, San Pedro, Carmen del Mato, La Envidia, Totaisal, Palmar, Mercedes, San Antonio del Chirisi, Naranjal, Rosario del Tacuaral, Carmen del Aperecito, Cero Ocho, San José del cavitu, Santa Ana del Moseruna, Palmar de aguas Negras, Palmar de Aguas negras, San pablo del Cuberene, Santa Rosa de Aguas Negras y San Antonio del Cuberene.

Además existe una autoridad comunal que se encuentra en cada una de las comunidades, esta autoridad normalmente es un varón denominado corregidor, quien es considerada como la máxima autoridad de la comunidad. El directorio de la autoridad comunal, está conformado por diferentes secretarías como ser: un secretario de actas, comunicación, salud, tierra y territorio, educación, y deportes.

7. El Consejo de Hablantes del Idioma Movima

Debido a la necesidad de contar con una organización que se encargue exclusivamente de velar por el patrimonio cultural y lingüístico de nuestro Pueblo Movima y su correcta interpretación, se creó el 11 de marzo de 2009 el Consejo de Ancianos hablantes del Idioma Movima (CADIMO) como parte operativa cultural y lingüístico de la Subcentral del Pueblo Indígena Movima (SPIM), el cabildo Indígenal Movima (CIM), Subcentral de Mujeres Indígenas Movima (SMIM) y la Unidad Técnica de EIB de la Dirección Distrital de Educación.

El CADIMO desde su creación, es integrado por 10 personas (hombres y mujeres) todos hablantes del idioma Movima con igual rango. Sus integrantes

forman parte de esta organización de acuerdo al estado de salud y la disponibilidad de tiempo.

El objetivo principal del CADIMO es el de fiscalizar que todos los materiales escritos sean correctamente interpretados, además de coadyuvar a las organizaciones Indígenas y al desarrollo y promoción de la cultura y la lengua Movima en todos sus ámbitos, así como la producción de materiales bilingües para las escuelas.

8. Normas y Valores

En el pueblo Movima teníamos normas que cumplir como por ejemplo: que el varón no sea flojo para trabajar, cazar, pescar y recolectar fruto y a la mujer se le enseñaba a cocinar, tejer, a limpiar y cuidar la casa. Se prohibía a los niños participar en las reuniones de personas mayores.

Nuestro pueblo tenía muchos valores y principios para poder vivir, respetaban a la naturaleza relacionándose mutuamente. Ellos la cuidaban evitando en lo posible no tumbar árboles nada más que por tumbar o por aprovechar sus frutos, por ejemplo para melear (sacar miel de un árbol) solo cortaban la parte donde se encontraba depositado el panal de miel, para no derribar el árbol. De igual manera para aprovechar el fruto de los árboles, ellos no lo tumbaban, solo subían para cosechar lo que necesitaban. Las casas estaban encerradas por paredes, solo habían galpones, pero no habían robos, todos eran honestos y trabajadores.

9. Convivencia Familiar y Comunitaria

La familia constituye la institución fundamental sobre la que se asienta, organiza y reproduce nuestra sociedad. La familia Movima está compuesta por padres, madres, hijos, abuelos, tíos y primos quienes son parte de una familia amplia que cohabita junto con otras similares en un mismo espacio territorial denominado “comunidad”.

Las familias Movima en la antigüedad practicaban mucho la solidaridad y la reciprocidad entre sí, respetándose los unos a los otros, todos se denominaban

“parientes” como una forma de respeto. Se realizaban trueques como una forma de convivencia familiar en la comunidad.

Para su alimentación intercambiaban los productos que necesitaban. Se visitaban periódicamente para conocer como se encontraban en su estado de salud u otras necesidades.

En nuestro pueblo se contraía matrimonio o se formaban parejas a la edad de 25 años. El matrimonio era endogámico² (ver nota); es decir, se realizaba principalmente entre miembros de la misma comunidad. Esto aseguraba la reproducción social, cultural y económica del pueblo y el control efectivo de cada comunidad sobre su territorio. Según nuestra tradición, los padres y las madres eran los encargados de elegir a su yerno o su nuera.

“Antes cuando un niño nacía, sus padres le buscaban mujer, iban a la casa del vecino, como allí había nacido una niña, ya no más se la pedían para que sea la mujer del recién nacido. De ahí estas dos familias padres y madres de los niños se hacían compadres y comadres; así los niños crecían admitiendo ser parejas por lo que se respetaban mutuamente y cuando cumplían la edad estimada de 25 años, los mismos padres los juntaban en una ceremonia; según la costumbre, había una persona religiosa que sabía rezar (lewalo:pa) y era la que bendecía la unificación de la nueva pareja”. (María Luisa Vaca Chirimani Edad 36 años)

Así, las nuevas parejas generalmente se forman con el conocimiento de los padres. A veces, los novios o pretendientes de una mujer joven deben pasar por una prueba como el de ser un diestro conocedor de los saberes ancestrales y un hábil pescador y agricultor reconocido por la comunidad. En cambio, la mujer tiene que saber hacer chicha, tejer y cocinar porque de esas habilidades dependía la subsistencia del futuro hogar.

Por otro lado las familias recién constituidas, inicialmente radicaban en la casa de los padres del esposo; poco después esta pareja edificaba sus propia casa en

² Endogamia: regla que obliga a una persona a escoger su cónyuge al interior del grupo al que pertenece.

las cercanías de la vivienda de los padres del esposo, siendo esto un sistema de residencia patrilocal³ (ver nota).

Sin embargo, a lo largo del siglo XX esta práctica fue cambiando debido al flujo migratorio que provocaron las poblaciones procedentes de distintos contextos ecológicos, lingüísticos y culturales. La convivencia de los miembros del pueblo Movima con personas de otros pueblos ya sea indígena o “Carayanas” dio paso a la formación de matrimonios exogámicos⁴ (ver nota); es decir, de uniones conyugales entre miembros de pueblos diferentes, muchos se matrimonian con emigrantes trinitarios y Cayubaba.

Antes de la llegada de los españoles, nuestros antepasados conocían a Dios como el hacedor de todas las cosas que hay en la tierra y el cielo; había un príncipe de la fe que sabía rezar llamado el *Lewalo:pa*, también era conocido como el *Kemalowskwanchaye:pa*. Esta persona era la encargada de bautizar con agua en tutuma a los niños y juntar en matrimonio a las nuevas parejas, usaban vela de cera con mecha (*Pavilo*) de algodón hilado.

10. Rol de los abuelos en la educación comunitaria

Los abuelos y abuelas cumplían un rol importante al ser los encargados de enseñar de generación en generación a los nietos los valores culturales del pueblo, a respetar a la familia y a los miembros de la comunidad, respetar y cuidar a las plantas, los animales, la tierra y los seres de la naturaleza.

La enseñanza teórica de los conocimientos ancestrales, lo hacían durante sus horas de descanso, por las noches cuando se encontraban rodeados de la fogata. Las abuelas enseñaban mientras tejías sus esteras o realizaban sus que acres domésticos.

Los padres y abuelos, eran los encargados de transmitir los saberes y conocimientos mediante la práctica y en su propio contexto, es decir, que llevaban a los niños

3 residencia: regla que establece la residencia de los cónyuges con o en proximidad de la residencia del padre del esposo.

4 Exogamia: regla que obliga a una persona a escoger su cónyuge por fuera del grupo al que pertenece.

al chaco para que aprendan a sembrar y cosechar o también les enseñaban a pescar, cazar, tejer y otras actividades. Por ejemplo.

“Para la fabricación de la canoa, rueda o cualquier otra cosa de utilidad, enseñaban a sus hijos a no cortar el árbol cuando la luna estaba nueva hasta cuarto creciente, porque si no la madera se parte, no dura nada y se desperdicia el árbol, situación que mayormente cuidaban nuestros antepasados. También no se podía utilizar la madera cuando el árbol estaba cambiando hojas; la madera debía ser utilizada desde cuarto menguante hasta luna llena y cuando la hoja estaba madura”. **(Juan Gualima Dolea Edad: 64)**

“Para la época de siembra de arroz, nuestros antepasado iban a la siembra con toda la familia, sus hijos más pequeños eran los encargados de llevar la tutuma y el arroz seleccionado por ellos mismos. Los mayores (varones) llevaban el punzón con el cual abrían surco y depositaban el grano. Ellos sabían el intervalo de planta a planta 30 X 30 Cm. Ellos enseñaban a los niños y niñas que solo debían alzar lo que agarre el dedo pulgar y el índice para que se dé buena espiga y a además teniendo en cuenta no dejar granos fuera del pozo.” **(Juan Gualima Dolea Edad: 64)**

“Lo mismo decían; No hay que limpiar la cementera (sembradío) cuando la luna está nueva porque la tierra se ajohicha y este (jichi) penetra a la raíz de la planta, haciendo que se crie desnutrida y en algunos de los casos se muere la planta”. **(Juan Gualima Dolea Edad: 64)**

Los ancianos, eran los depositarios de la tradición oral del pueblo. En este sentido aprovechaban la convivencia con sus nietos y otros niños de su familia y comunidad les relataban sus historias personales, los cuentos populares de su juventud y los mitos ancestrales que daban cuenta del origen del hombre, los animales y de los alimentos. La abuelita aprovechaba cuando tejía sus esteras, llamaba a los nietos los sentaba a su lado y le contaba cuentos.

“Me acuerdo siempre que mi abuela nos contaba cuentos para que no seamos desobedientes. Ella siempre nos contaba el cuento del Guajojó y eso nos daba mucho miedo. Con esos cuentos nos influía temor a Dios y al naturaleza.” **(Juana Sairama Vargas, edad 65)**

Nuestros antepasados enseñaban antes de salir a pescar o cazar hacían un rito de petición y fe, le pedían permiso al dueño de los peces de la siguiente manera:

“Bueno Amigo Bolaw, te invito este chivé para que me des tus pescado o tu animal para alimentar a mi familia; Salud amigo bolaw”.

En la laguna volvían a realizar el mismo rito. *Yeina as kaytewa nis Dere´ton che nis (palometa) Is ispan* (bentón). En caso no hubiera el chivé, entonces les ofrecían al Bolaw un cigarro de tabaco puro.

11. Fiestas y celebraciones comunitarias más importantes de nuestro pueblo: música, canto, danza, vestimenta y alimentación.

La siembra y la cosecha era los principales motivos para celebrar una fiesta, la esposa era la encargada de preparar la chicha de yuca o de maíz (patacada) mascado endulzada con pequeños trozos de caña o de lo contrario con caldo de caña golpeada y exprimida.

Pero las fiesta más importante que celebra nuestro pueblo es el 26 de julio, fecha en que se recuerda la fundación del pueblo de nuestra señora de Santa Ana. Según relatos orales más antiguos, al ser nosotros un pueblo católico, aparte de respetar a los seres sobrenaturales, también rendían veneración y tributo a la virgen Ana, considerada como la “madre de los Movima”. La fiesta religiosa daba inicio con la novena de la virgen que comenzaba desde el 17 de julio por las noches, hasta el día 25. En esta actividad religiosa, los fieles le cantaban y adoraban a la virgen, con cantos religiosos en la lengua Movima, también bailaban la danza de los macheteros, mamas y toritos al frente del atrio de la iglesia.

Cuentan, que desde los primeros días del mes de julio, los Movima, se preparaban con todo para trasladarse al pueblo. Alistaban todo lo que tenían para vender y comprarse algunas cosas complementarias como ser el corte para confeccionar los trajes para su estreno, productos que cosechaban durante el año.

Las mujeres adornaban el sombrero con material del lugar, tejían sus esteras y preparaban coloridos collares con semillas de diferentes plantas silvestres. Los

hombres fabricaban sombreros tejidos con el cogollo del *motacú*, *sumuqué*, chonta y preparaban el carretón para viajar al pueblo.

La tradición nos cuenta que desde los días 24 y 25 de julio, los carretones desfilaban con destino al pueblo. A lo lejos allá por el camino se escuchaba el chillar lastimero de los carretones y el “jí- husa”.

Los carretones cargaban los productos de la cosecha, a los abuelos y abuelas, así como a los niños; las demás personas acompañaban a los carretones de a pié. Estos días (24 y 25) eran los días marcados para que los carretones lleguen a los puertos de San Lorenzo sobre el río Yacuma y el puerto Rapulo sobre el río del mismo nombre desde diferentes lugares.

Cada familia que llegaba al pueblo traía su propio instrumento musical (bombilla) que distinguía a cada una de las familias. Cuando la gente del pueblo escuchaba los distintos toques o sonos decían: “Ya vienen los Machado, ya están llegando los Cholima, los Tababary”. Cada toque o son identificaba a cada una de las familias; costumbre que en la actualidad ya no ocurre por la comodidad de utilizar movilidades de cuatro ruedas como ser las camionetas y camiones.

Tragedia en el río Rapulo

Transcurrían los días de julio de 1943, y el pueblo se vestía de fiesta esperando del 26, para tributar culto a la Patrona Santa Ana. La gente llegaba del campo y el chillar de los carretones el fin de viaje como un preludio. Los fieles, muchos de ellos, venían a cumplir promesas con la Santa. Los demás a emborracharse, buscar orgias y montar el toro; porque el Movima de ayer, de hoy y de siempre, es un querendón de su pueblo, no olvida su terruño ni su fiesta; acude de cualquier parte y al cabo de cualquier tiempo, pero regresa.

Así con ese objetivo religioso, llegó de la región del Apere, uno de los tantos carretones al puerto oficial del río Rapulo; era aproximadamente las cinco de la tarde. En el carretón venían varias personas; una mujer de nombre Ernestina Guanaile con tres hijos, dos chicos y una jovencita de nombre Jovita; una anciana y una sobrina de Ernestina llamada Lucila Guanaile y es la que nos relató este fatal episodio.

Ella dice “Llegamos al puerto y la canoa se encontraba en la banda, pues tío francisco, el marido de Ernestina Guanaile nos dejo en el “Chaivo”, adelantándose con otro hombre arreando a caballo dos yuntas de vacas gordas para venderlas en el pueblo y comprar nuestros estrenos. Como no se encontraba el portero que era don Miguel Pedraza y el sol ya se bajaba; Jovita decidió cruzar el río para traer la canoa y ganar tiempo, acarreado las camas, unos quesos, panacúes con yuca y otros bultitos que traímos en el carretón. Pero resulta que la chica que tenía unos trece o catorce años, ya había entrado a la irreversible Ley biológica de la pubertad y en la mujer es inexorable el ciclo crítico de la menstruación que se cumple cada mes. Como queda dicho, resolvió cruzar el río sin sacarse la ropa que consistía en una blusa y una amplia, raída y delgada falda. Se largó, y cuando iba por medio río, comenzó a gritar con desesperación, de momento creíamos que era debido a los efectos mortíferos de una anguila eléctrica; ella quiso regresarse y en su fatiga se sumergía y volvía a salir; ¡Santo Dios! Cuando nos dimos cuenta, eran las palometas (pirañas) que la estaban devorando en bullicioso y macabro festín, haciendo sonar el agua, dando la impresión que hervía y la infeliz chica seguía gritando. Tía encarnación quiso largarse para socorrerla, parao la detuvimos y no la dejamos. Fue en ese momento de confusión y de llanto, que tío Francisco regresaba del pueblo acompañado de su amigo. Rápidamente subieron a la canoa y se dirigieron donde estaba la muchacha moribunda, casi en la orilla entre unas cañuelas. La agarraron de los pelos cimbados y la subieron a la canoa. Su cuerpo era una piltrafa, sus partes púbicas fueron completamente devoradas hasta el ombligo, los pechos y brazos y los músculos de sus piernas, quedando los huesos casi al descubierto”.

La sangre tiñó las pompas y burbujas del agua del remanso inquieto, cuyos torbellinos pugnaban por entrar al meandro sinuoso, mientras los celajes del sol en esa hora fatídica, vaciaba las últimas gotas plúmbeas de la canícula de ese atardecer sombrío.

En una manta fueron liados el despojo mortal sobrantes de la infeliz adolescente. Ante el cuadro macabro de semejante desgracia, su padre Francisco Chicaba sollozando y con una describable mezcla de rictus y de muecas, dijo: “Yo no mas soy el culpable, por quedarme a beber con los amigos que me atajaron” y lloraba amargamente. Cruzaron el carretón y las dos yuntas de bueyes; y los despojos humanos fueron conducidos hasta la casa del taita Anastasio Guanaile, donde fueron velados.

Este suceso no es un caso aislado, pues ya otros similares han sucedido, por esa forma rudimentaria que tiene el Movima y el beniano en general, que en la lucha por la vida se expone a las contingencias del medio en que vive, actúa, sufre y sucumbe. (Extraído del Libro “Viejos Recuerdos Movima” de: Carol Rivero Villavicencio)

Actualmente, la celebración de la “Fiesta Patronal” como la llamamos hoy los Movima, inicia nueve días antes, cuando en el templo de la catedral “Nuestra Sra. De Santa Ana” es bajada la virgen Ana, ante el júbilo de alegría de feligreses católicos y danzarines que con devoción fervorosa le dedican su mejor baile a la patrona de los Movima. Este hecho se realiza cada 17 de julio al medio día. A partir de esa fecha comienza la novena a la virgen Ana en la que los danzarines, en el atrio de la iglesia.

Entre los días 24 y 25 de julio, es hermoso observar llegar a la gente desde diferentes lugares, estancias, comunidades, poblaciones y ciudades del interior del país, utilizando diferentes transportes, canoa, caballos, carretones, camionetas, avionetas y otros.

En el día de la fiesta (26 de julio), se realizaban diferentes actividades religiosas y culturales. En lo religioso se llevaba a cabo la misa de acción de gracias por los favores recibidos y petición por una vida mejor, ahí se cantaban canticos de alabanzas a la madre Santa Ana; posteriormente se desarrollaba la procesión con la imagen de la virgen por las principales calles del pueblo, acompañado de las autoridades indígenas y bailarines de macheteros por ejemplo.

En esta ceremonia era prohibido consumir bebidas alcohólicas hasta después de la conclusión del acto religioso. Después de cumplido el compromiso con la virgen, recién podían iniciar la fiesta bailable; era costumbre que en cada domicilio había chicha fuerte de maíz o yuca embasada en cantaros de barro, listo para consumir durante la fiesta. La gente comía y bebía hasta no poder en cada domicilio. También había la tradición del **jocheo de toros**, y la celebración de la octava fue introducida posteriormente a la llegada de los españoles.

Música y Danza

La música, las danzas y las canciones tradicionales constituyeron elementos importantes de la cultura material e ideal local que fueron ejecutadas por nuestro Pueblo. Después de la llegada de los españoles, los Movima aprendieron a celebrar fiestas religiosas en el que bailaban y se tocaban diferentes danzas como ser el machetero, el macheterito, el baile de la gaviota o Waschalo.

Se interpretaban los siguientes cantos religiosos, la alabanza a la mamita de Santa Ana, a Santa Rosa y canto en honor a todos los Santos apóstoles y las vírgenes: San Pablo, San Pedro, Santa Rosa.

III. Vida Tierra y Territorio



1. Población y Territorio

Antes de la llegada de los españoles, los Movima vivían en un territorio extenso, centrado en las confluencias de los ríos Yacuma y Rapulo, compartían este espacio con otros grupos étnicos como los Mojeños; pero al ser un pueblo nómada comenzó deambular por toda la llanura de mojos en busca de la Tierra Soñada, llamada “Loma Santa”, lugar en donde llegarían a vivirían para siempre.

Antes de la colonización no había límites de territorios, gozábamos de la tierra en su conjunto. A la tierra nosotros los Movima le llamamos “Beñi” que significa pampa, lo que actualmente también se conoce como las pampas mojeñas del Beni.

Nosotros, al igual que los Canichana, Cayubaba, Joaquinianos, Itonama y los mojeños controlaban todo este territorio, por ello hasta ahora muchos lugares

de islas, montes, pampas, ríos, lagunas y comunidades tienen nombre propio en lengua originaria de estos pueblos.

A partir del siglo XVII los curas misioneros comenzaron a instalar misiones. En esa época éramos casi 20.000 Movima y vivíamos en pequeñas poblaciones esparcidas en el monte y las pampas.

2. Territorio Actual

Nuestro pueblo cuenta con dos TCO's, la primera, denominada TCO Movima I, está ubicada al sur oeste de la Provincia Yacuma, en el departamento del Beni, en el municipio de Santa Ana.

La demanda de la TCO Movima I, fue presentada por la Subcentral del Pueblo Indígena Movima (SPIM) en el año 1994 con 30.000 hectáreas. Luego el año 1996 se emitió el título ejecutorial con una superficie de 5.517 hectáreas, que significa el 26 % de lo demandado, el mismo que incluye solo a tres comunidades: Montes de Oro, San Joaquín del Maniqui y Cachuelita, con un total de 80 familias y 300 habitantes.

Sin embargo, al quedar más del 80 % de comunidades fuera del territorio titulado, el año 1996 en la marcha por la reformulación de la RA a Ley INRA en la población de Samaipata departamento de Santa Cruz, la SPIM demandó la ampliación del territorio con el propósito de incorporar a las demás comunidades, situación que fue rechazada por el Vice Ministerio de Tierra dando cabida a la solicitud de una nueva demanda territorial con el nombre de TCO Movima II. Esta demanda constaba de 190.000 hectáreas (Foto Mapa TCO Movima I y II)

Se vive de modo esparcido en diferentes comunidades asentadas en el territorio Movima, conocido como TCO Movima I con una extensión de 5.517 Km² y TCO Movima II, con una extensión de 70.000 Km², territorio sin titulación, pero también hay Movima en otros territorios indígenas y poblaciones mayores.

3. Convivencia del hombre con la naturaleza

Desde tiempos antiguos hasta hoy, el hombre Movima siempre ha protegido a la naturaleza, haciendo uso de ella solo cuando es necesario, por lo tanto el nuestro pueblo, vivía y vive en armonía con la naturaleza, cuidando de ella, respetando su ciclo vital desde su nacimiento, crecimiento y reproducción de los seres que viven en ella con el objetivo de preservar las diferentes especies de animales silvestres la caza, solo era realizada para la subsistencia familiar, que les permitía la provisión de carne para la alimentación de todos los miembros de familia, incluyendo a aquellos que Vivían dentro de la comunidad y a los parientes más cercanos.

Para la caza se tomaba en cuenta varios aspectos, uno de ellos era que no había que cazar a un animal hembra en estado de gestación o Preñada, para no exterminar la especie. Tampoco se cazaba incontroladamente, solo lo suficiente para alimentar a la familia; es decir que los Movima contaban con un plan de manejo para la caza.

4. Concepción del Pueblo Movima hacia la madre tierra.

La tierra era la madre de nuestros abuelos, era lo más sagrado por ser el lugar donde nacieron, crecieron y murieron sus padres, la que les dio la vida a través de todo lo que en ella existe. En la tierra viven los animales, las plantas con quienes convivían armónicamente. También sembraban sus productos para la subsistencia familiar, por esta razón la cuidaban protegiéndola de la quema, el chaqueo, la caza indiscriminada con el objetivo de preservar el medio ambiente.

Entre los meses de agosto y septiembre, era la mejor época que se utiliza para realizar el chaqueo para el cultivo, pero también aprovechaban invierno y verano para cultivar productos como el maíz, frijol, sandía, arroz, plátano, caña, yuca, joco, melón, pavi, camote, gualusa y otros. El ciclo de estos productos dura de entre tres y cuatro meses en un espacio de 200 m². Como mínimo y 10.000 m² como máximo.

IV. Ciencia Tecnología y Producción

1. Cuidado y reproducción de plantas forestales e introducidas

Se utilizaban la producción como algo sobrenatural, conocimiento que era obra de Dios y la propia naturaleza, saberes que le daban la oportunidad de desarrollar sus actividades. Eran excelentes agricultores, cazadores, pescadores, escultores, médicos y artesanos con una tecnología sorprendente en cada uno de los campos.



2. La Caza

La caza, era practicada mayoritariamente por los varones, principalmente por los adultos de cada hogar. Las mujeres en cambio, tenían mayor participación en el descuartizamiento de las presas, la distribución de la carne a la familia y su preparación junto a los otros alimentos, así como en su conservación.

Hay que destacar que los varones aprendían a cazar a temprana edad. Durante los juegos infantiles, los niños ejercían la puntería y el manejo de los instrumentos de caza mediante práctica de tiro al blanco en los ríos, chacos y otros sitios públicos cercanos a la comunidad.

Animales de caza	Habitad
Anta, puerco taitetú, puerco de tropa	El monte alto
El ciervo	curiches
Tatú, gama, hurina, huaso	Pampas y montes

Los lugares a los cuales se dirigían los cazadores para conseguir algún animal para cazar dependía de la época o el tiempo en la que se encontraban. En época de lluvia más conocido como tiempo de agua, los cazadores aprovechan para dirigirse a los lugares donde los árboles como el bibosi, Coquino, Motacú, lúcumá,

palma real y otros están con sus frutos maduros conocidos como “fruteros” para cazar diferentes clases de aves o animales.

En la época seca, quienes son cazadores se dirigen a los salitrales, lagunas, arroyos y pozas de agua para esperar a los diferentes animales que se acercan para beber agua y para refrescarse en el lodo.

Como vemos, la cacería constituyó una actividad importante para la subsistencia familiar, mediante metodologías propias utilizadas por el propio pueblo Movima.

3. La Pesca

La pesca era otra actividad trascendental en la subsistencia del Pueblo Indígena Movima. A través del consumo de pescado se podían proveer de hierro, fosforo y de otros nutrientes para cubrir con suficiencia su demanda alimenticia corporal.

La caza y la pesca, eran actividades fundamentales para la construcción de su identidad cultural y factor importante para determinar su territorio; “Que haya espacio suficiente para cazar y pescar”.

La pesca es una actividad de manutención familiar que incluye la participación de las mujeres y los niños en algunas de sus principales etapas, como ser acompañar al esposo o padre, descamar los pescados entre otras actividades consideradas livianas.

Aunque no existen épocas específicas para la realización de la pesca, los meses más productivos son en tiempo seco, cuando ha dejado de llover y el nivel de las aguas de los ríos, lagos y lagunas ha comenzado a descender.

Nuestros antepasados pescaron utilizando el arco y la flecha que era fabricada por ellos mismo de madera de bi y la chonta o a través de atajados en las algunas, ríos o arroyos que se hacían con hojas de motacú o de cualquier árbol.

En la actualidad la pesca sigue siendo importante para el consumo familiar y para la economía, sin embargo ya no se recolecta mucho, porque muchos prefieren comprar el producto de pescadores que se dedican al comercio.

Peces de consumo del Pueblo Movima

Peces	Habitad
Bentón, Yeyú, buchere, serepapa,	Arroyo, Curiches y pozas
Palometa, corvina, sábalo, blanquillo, pacú, surubi, general, tambaquí, bagre, sardina	Ríos
Tucunaré, Palometa, Corvina,	Lagos y lagunas

4. Artesanía

Con respecto a la artesanía, nosotros elaboramos nuestros propios utensilios e instrumentos productivos. Consiste en un conjunto complejo de conocimientos locales vinculados con la obtención, tratamiento y transformación de materia prima natural en herramientas y artículos suntuarios que posibilitaban su manutención económica y su reproducción sociocultural, para ello existía en el lugar de su hábitat los diferentes recursos naturales. Nuestro pueblo se especializó en la fabricación de diferentes embases con cascara y fibras de árbol para guardar los granos producidos.

Fabricaban sus propias vestimentas, utilizaban la cascara de arboles. Para trasladarse de un lugar a otro fabricaban balsas, canoas, ruedas para carretones. La mujer Movima era especializada en la fabricación de Cantaros, tinajas, tiestos, ollas, platos y otros objetos de barro.

5. Alimentación

En nuestro pueblo eran expertos para preparar su alimentación proveniente de los productos del arroz, la yuca, el plátano, camote, gualusa y el frijol, los cuales eran cultivados por el mismo pueblo, complementado con la carne de animales de monte. Nuestra comida tradicional era el locro de gallina, aves silvestres o animales de monte, *sudao* y *asao* de pescado envuelto en hojas de patujú o plátano, cheruje, picao de yuca, frito de almidón, el charque con chivé, el masaco de plátano y yuca, los guisos, el tamal de choclo.

También se sabía preparar otros alimentos complementarios como ser: el pan de arroz, biscocho de maíz, arepa, chipilo del plátano y pasoca de chipilo de plátano, el somó de maíz, chicha de maíz o de yuca. Actualmente gracias a la horticultura

introducida por algunas ONG, las familias Movima, consumen, lechuga, tomate, repollo, pimenta y otras verduras frescas.

Los Movima son expertos productores del “Chivé fuerte de Cuatro aguas”, que es utilizado para el jacuú y como refresco durante las horas de faena. La venta de este producto en los mercados de Santa Ana y el departamento del Beni aumentó los ingresos económicos.

La Molienda Tradicional de la caña.

La molienda de la caña, ha sido siempre una de las principales actividades más tradicionales practicadas por el Pueblo Indígena Movima.

La técnica más antigua que utilizaba el Pueblo Movima para extraer el caldo de la caña, era la forma de golpear los cañotos de la caña con un pedazo de madera (garrote). Una vez que la caña estaba machacada, era exprimida por el hombre dejando caer el jugo o caldo en un recipiente que generalmente era una tutuma.

Para extraer gran cantidad de caldo o jugo de caña y procesar diferentes derivados, se inventó una máquina realmente ingeniosa hecha de madera (Paquíó) llamada “Trapiche”.

El Trapiche está compuesto por un cilindro (el cilindro que va en el medio recibe el nombre de macho y los 2 laterales, hembras). Cada cilindro tiene engranaje que recibe el nombre de dientes los mismos que sirven para hacer girar a los tres cilindros por donde se mete la caña.

El “Espequi”, es una vara larga de madera que se encuentra pegado en la parte superior del cilindro macho, sirve para que a través de personas o caballos hagan girar el trapiche y muele la caña.

Existen dos canales ubicados uno a cada lateral de los cilindros sirve para que el caldo escurra hasta el recipiente colocado en ambos extremos de los canales. Encima de los dos canales se encuentran colocadas entre los tres cilindros cuatro canaletas.

El proceso para extraer el caldo de la caña es la siguiente: Varias personas o una yunta de caballos tiran del Espequi dando vueltas y haciendo que los cilindros

giren, y, que la caña al ser incrustada entre los cilindros sea exprimida y el caldo caiga a través de los canales.

En este proceso, una persona pone la caña entre los cilindros, la otra persona devuelve el bagazo sacando por el otro lado. El caldo sale escurriendo por los canales y se colecta en unas vasijas. Este caldo o jugo, se puede beber directamente pero también se puede hervir para hacer la miel, empanizado, jalea, azucarao o en tablilla, etc.

Azúcar baya

Pero para mayor durabilidad y uso, hacíamos que el caldo hervido tenga mayor punto para fabricar el azúcar baya.

Esta costumbre de producir nuestra propia azúcar es una tradición de hace mucho tiempo que afortunadamente, todavía hay gente que fabrican los derivados de la caña para el consumo familiar.

Según expertos de nuestro pueblo, la miel y el *azúcar baya* es mejor que el azúcar blanco porque es muy nutritiva, cosa que no tiene el azúcar refinado.

El azúcar baya también tiene valor medicinal, es bueno para la gente diabética que no puede consumir azúcar blanca. Estas personas la utilizaban para endulzar su refresco, café o té.

6. La Medicina

Existían, poco tiempo antes que las postas sanitarias, los sabios médicos indígenas que realizaban curaciones con remedios caseros utilizando un botiquín que la naturaleza misma les ofrecía a través de las plantas.

Antes de la llegada de los remedios farmacéuticos nosotros usábamos las plantas de la naturaleza que rodeaba su entorno familiar, estos medicamentos extraídos de hierbas, plantas y árboles naturales son conocidos en la actualidad como “Los Remedios Caseros”.

Por ejemplo, una persona que está trabajando en el campo, de repente el machete o la pala se resbala de las manos se corta en alguna parte del cuerpo, ya sea en la mano o en el pie. La herida es tan grande que no deja de sangrar, para estos casos existen varias clases de formulas para detener la hemorragia y evitar la muerte de

esa persona. La solución según conocimientos ancestrales de nuestros abuelos está en la propia naturaleza y al alcance de quienes lo necesitan.

El **Cogollo**, es la hoja tierna de la planta del Guayabo. Se debe coger siete hojas, pero que sea del lado de donde nace el sol. Las siete hojas deben mascarse hasta dejarlas bien maceradas, se mezcla con un poco de sal y se coloca en forma de parche sobre la herida envuelta con una hoja tierna o del **cogollo** del plátano. Esta cataplasma de hoja refresca cauteriza la sangre y al mismo tiempo previene de una posible infección. Cuando la herida está cerrando la cataplasma se desprende por sí misma.

Si no hubiera planta de guayabo, entonces se debe recurrir a la genialidad natural de la **malva casera**. También se debe utilizar siete hojitas y machacarlas hasta dejarla bien maceradas, entonces se mezcla con sal y se coloca en forma de cataplasma. A los tres días la herida ha cicatrizado totalmente, sin necesidad de tomar una tableta o inyección de un antibiótico.

Si el accidente se origina en el chaco y la herida no deja de sangrar, entonces se debe recurrir a la **Chala del maíz**, se estruja fuertemente con otra Chala hasta que quede bien flexible como un papelillo, entonces se amarra bien fuerte cubriendo la herida. Eso no se desata hasta el otro día. Ya verá que no seguirá sangrando y tampoco hay infección

La resina de la planta del **toborocho**, también sirve para cauterizar la sangre vertida a causa de una herida punzo cortante.

Se corta un gajo o rama del árbol, se recibe la resina en una cuchara u otro envase y con un algodón o trapo se unta sobre la herida y al momento la sangre se detiene. Si la sangre no para en la primera untada, seguramente parara en la segunda.

Si una persona tiene una infección grave de la sangre, y le comienza a brotar granos en la piel y se producen la caracha, es que la sangre de la persona se encuentra caliente y necesita curarse, nuestros abuelos utilizaban la siguiente medicina tradicional.

El remedio para bajar la temperatura de la sangre se encuentra en la pulpa del fruto más conocido como el jane de la tutuma. El fruto es partido en rodajas y se saca el jane, el mismo que debe ser puesto a hervir hasta que tenga un color como el del té.

Este jarabe, debe ser expuesto por la noche al sereno y luego por la mañana antes de tomar el desayuno debe ser ingerido como refresco durante siete mañanas. Su gusto no es nada agradable pero verá que después de los siete días la persona se sentirá sana de las infecciones y las carachas.

Pero también el jame de la tutuma sirve para curar la vesícula. Hirviendo el jame hasta que críe un punto considerable, luego al ser colado este líquido es mezclado con miel de caña, originándose un jarabe que debe ser ingerido en una cuchara todos los días por la persona enferma hasta que se sienta aliviada.

La cáscara de la tutuma sirve para acelerar el parto de una mujer. Si ella no puede dar a luz rápido por algún motivo, la partera busca el cascarrón de una tutuma, lo quema y echa la ceniza en un vaso de agua caliente. Eso se le da a la señora para tomar y aligerar el parto.

La gripe puede combatirse con jarabes compuestos de varias plantas medicinales por ejemplo tres hojas de **guayabo** más tres rodajas de **ingibre** y jugo de **limón** hervido. Se aplica como te todos los días hasta sentirse totalmente liberado de la gripe.

El **Caracoré**, se soasa al fuego y cuando esta blandita, se pone a enfriar, después se exprime y el jugo que vierte se puede tomar tres veces al día hasta que la persona se sienta aliviada de la gripe. Pero cuando la gripe es muy aguda y se convierte en una tos seca a este jarabe se debe agregar cualquier clase de aceite mejor si es de motacú más jugo de limón y se ingiere de la misma manera durante los días que sea necesario.

Si la persona tiene dolor de garganta producto de un fuerte resfrío, entonces se debe poner al fuego un limón hasta que esté bien asado, entonces debe ser retirado del fuego. Se exprime en una cuchara, se le agrega tres gotas de kerosén y se bebe. Si no hay kerosén, se pone aceite, mejor si es de motacú.

Pero a estos remedios caseros al tiempo de ser aplicados a cualquier persona, según la tradición del pueblo Movima hay que pedir con fe que lo cure: "Doctor, quiero que Usted me cure". Esto hará más eficaz la curación de la enfermedad mediante estos remedios caseros. (**Juan Gualima Dolea. Edad 64. Comunidad Mapajo la Rampa**)

Crianza y domesticación de animales

Antes de la llegada de los jesuitas la nación Movima, no criaban animales que le hayan servido como de carga. Sin embargo después de la llegada de los españoles, quienes introdujeron animales domésticos como la vaca, el caballo y aves como la gallina y otras, aprendieron a domesticar por ejemplo al ganado macho (buey) que le sirvió por muchos años para jalar un instrumentos de carga que ellos mismos fabricaron llamado carretón. Este objeto, sirvió al pueblo Movima en tiempo seco para trasladarse de un lugar a otro.

También aprendieron a domesticar animales y aves silvestres que le sirvieron como adorno y también para canjear a los comerciantes por otros productos o alimentos complementarios.

Siembra, Cosecha y recojo de productos

La siembra era una actividad importante del pueblo Movima, así como la cosecha, recojo de los productos producidos.

En la siembra de los productos por lo general participaba toda la familia; los hombres mayores realizaba el trabajo pesado, las mujeres el más liviano y los niños aprendían ayudando a depositar el grano sobre los pozos.

Lo mismo sucedía en la cosecha la familia era participe de la cosecha y el recojo del grano producido durante la temporada.

7. La agricultura

La agricultura constituía una de las principales actividades productivas del pueblo Movima, en la modalidad de subsistencia orientada principalmente al autoconsumo. En este sentido las familias dependían de la agricultura para proveerse de los productos necesarios para su alimentación que complementaban con la cacería y la pesca.

En la agricultura, utilizaban el tiempo y el espacio para sembrar, producir y cosechar. La selección de la tierra para el cultivo tiene que ver con el tipo de tierra ideal para la siembra de los diferentes productos. Por lo general elegían el monte alto por tratarse de tierra virgen pero también empleaban los barbechos⁵ (ver nota)

⁵ Barbecho: Tierra de labor que no se siembra un año o más. Tierra trabajada que es arada para sembrar después.

como estrategias principales de rotación de suelo, pero que de alguna manera le garantizaba una buena cosecha.

La época para el chaqueo comenzaba en tiempo seco, en los meses de junio y agosto; este proceso comenzaba en principio con el rozado y posterior tumbado del monte; luego esperaban un tiempo de dos a tres meses para poder hacer la quema; después de la quema se esperaba una semana para proceder al basureado que consistía en el retiro las ramas y palos que no se quemaron totalmente. Esta operación se realizaba especialmente para la siembra del plátano, el arroz y el maíz, productos que requieren de tierra totalmente nueva. Una vez el terreno (chaco) se encontraba limpio, se tenía que esperar las primeras lluvias para realizar el sembrado del arroz y el maíz simultáneamente.

Se cultivaban mayormente el plátano, la yuca, el maíz, frijol, sandia, arroz, caña, joco, melón, pavi, camote, gualusa, productos que mayormente consumían en la alimentación de los miembros de la familia y la comunidad.

La siembra se realizaba en los meses de diciembre y enero, aprovechando las primaras lluvias. En estos meses sembraban el arroz, maíz, plátano, la rama de la yuca era cultivada en los meses de abril, mayo y junio.

La cosecha de productos era constante, pero el maíz, arroz y el plátano es cosechado después de tres meses de sembrado justamente para los meses de abril, mayo y junio.

El arroz como producto principal de alimentación era recogido y almacenado en embases fabricados de la cascara de los árboles y en corrales hechos de hoja de motacu conocidos con el nombre de “Pirguas”. Posteriormente cuando el ganado fue introducido, las pirguas fueron fabricadas con cuero del ganado conocido como “Zurrón”.

8. Tecnologías agrícolas

Para asegurar una buena cosecha, se empleaban también la toma de barbechos como estrategia principal de rotación de suelo; en general el tiempo destinado a los reposos de la tierra oscilaba entre los 5 a 7 años, dependiendo del producto. En este sentido la siembra de arroz se llevaba a cabo en el mismo terreno solamente por el lapso de un año; el segundo año, el terreno era empleado para la siembra de la yuca y el maíz.

En nuestro pueblo se poseía un conocimiento certero respecto a los tipos de tierra existente en su zona o territorio y sobre los cuales eran apropiados para determinados productos. En este marco, la elección del terreno de acuerdo al tipo de tierra y el tiempo que se la deje reposar son elementos que favorecen para una buena cosecha de los productos.

9. La siembra de la caña

La caña se siembra en el chaco, el tallo es cortado en pequeños trozos el mismo que es echado a un pozo y que luego es tapado con la misma tierra cuidando siempre que la mayoría de los brotes queden para encima. Según los brotes de ellos pueden salir varias plantas de caña.

La caña tarda por lo menos unos seis meses para que llegue a tener el tamaño de dos metros de altura y edad deseada para cosecharla. Dependiendo del terreno o la edad el caldo obtiene un sabor salado o simple, pero cuando tiene la edad prudente el caldo obtiene el sabor dulce.

10. Procesamiento de fibras, cerámica, adornos

Utilizaban la fibra de los árboles para confeccionar sus vestimentas, el cogollo de motacú para elaborar sus sombreros y otras herramientas de embase como el canasto, el jasayé, el panacú y el soplador, este último era utilizado como ventilador manual en las épocas de calor.

El mango o palo del racimo de la fruta del motacú, de manera machacada, servía como instrumento especial (plumero) para defenderse de los mosquitos, mariguí y otros insectos.

La estera

La estera es un objeto artesanal tejido de totora que fabricaba la gente Movima. Antes no había colchones hechos de esponja y tampoco había catre. Solo existía un tipo de catre que se llamaba “chapapa”,

La chapapa es construido de horcones de madera y sobre ella se colocaba astillas de pachuva madura (palmera). Sobre la chapapa era colocado un cuero o piel de ganado y sobre eso se colocaba la estera para no llenarse de pelo. La estera por su naturaleza mantenía a los ocupantes frescos en la cama.

La **tatora** es una planta acuática que se encuentra en curiches o en bajíos. Esta hoja o tallo es arrancada por la artesana u otras personas. Una vez en la casa, se deja secar al sol por cuatro días con el propósito de desenvainar el pelecho de la parte del tronco de la tatora. Luego, se pisa para que la tatora quede flexible, apta para empezar con el tejido de la estera.

Un primer proceso antes de comenzar el tejido de la estera es la separación de la tatora por tamaño, algunas artesanas le llaman emparejar.

El segundo proceso antes de tejer, hay que serenarla para que se humedezca con el rocío. La artesana o tejedora comienza su trabajo desde tempranito por la mañana hasta que la tatora se vulva rígida, entonces hay que dejarlo para la noche o para el día siguiente, cuando otra vez se humedezca la tatora y se puede trabajar.

Se amarra la tatora de 2 en 2 para comenzar el tejido de acuerdo al tamaño de la estera que se quiere elaborar, ya sea de 4, 5, 6 o más cuartas. Cuando se va acabando la tatora que la artesana está usando, va colocando una nueva para continuar el tejido hasta concluir con la largura requerida.

Para adornar la estera, se sancochaba la tatora junto a la tinta para que absorba la pintura y así la tatora quedaba coloreada. La tinta venia de raíces, frutas y hojas de plantas naturales de diferentes colores, técnicas que fueron reemplazados por tinta comprada en las tiendas.

La estera es un material que se utiliza como tendido, alfombras y adornos por las familias Movima. También la tatora es utilizada para elaborar otros objetos como canastas, carteras y otros.

La Tinaja y otros objetos de barro

La tinaja es un envase hecho de barro especial que sirve para guardar el agua limpia y fresca. Este recipiente ha sido utilizado siempre por la gente Movima debido a que antes no había electricidad ni refrigeradores para guardar el agua fría. Ahora todavía hay gente que prefiere usar la tinaja en vez de una heladera. Las expertas alfareras utilizaban varios pasos para elaborar una buena tinaja o cántaro

Primer paso: Se saca el primer ingrediente de la tinaja que es una tierra negra, llamada greda de sitios especiales como en bajíos y arroyos. Esta tierra no se

encuentra a la superficie, se tiene que cavar aproximadamente medio metro para encontrarla. Se lleva la tierra a casa para ser soleada durante 2 días.

Segundo paso: Se saca el segundo ingrediente de la tinaja que es la bosta del pescado. Esto se halla en el fondo del río sobre las piedras y uno va tentando despacio con el pie hasta encontrar la bosta. Se sabe cuándo se ha encontrado con la bosta porque le pincha el pie. Entonces la persona se sumerge y extrae la bosta. A veces hay que sacar la bosta junto con la piedra. Eso se deja 3 días para que se seque y pueda ser quemado.

Tercer paso: Después de los tres días de espera, se quema la bosta del pescado haciendo una fogata con bastante leña. Se tapa por debajo y por encima de la bosta para que ella (la bosta) sea quemada completamente quedando en cenizas

Cuarto paso: Después de 24 horas, se vuelve al sitio para recoger la ceniza de la bosta, la misma que es cernida en un cedazo de lata para quitarle todas las piedras y la tierra que no sirve.

Quinto paso: Una vez en la casa, se vuelve a cernir en cedazo de tela milimétrica o nailon para obtener una harina muy fina.

Sexto paso: Se mezcla la tierra de manera compartida con la bosta y agua para obtener el barro que tendrá que fermentar durante una semana para recién poder empezar con el trabajo.

Séptimo paso: Una vez cumplido los días de fermentación del barro, ya se puede manipular para la elaboración de la tinaja. Se necesita un molde que bien puede ser una fuente o un plato, una gaveta para amasar el barro, una tutuma con agua para humedecer mientras que se va trabajando el barro y una concha o bien una piedra especial para afinar el trabajo en crudo. Con estos instrumentos al alcance, se puede comenzar a fabricar la tinaja, cántaro, tiesto, el Chipeno, mecheros, candeleros, ollas, horma platos y otros objetos de la casa, trabajando el barro de la forma deseada.

Octavo paso: La elaboración de la tinaja no es solo una etapa, sino en varias etapas. Hay que esperar que vaya secando lo primero para ir colocando una nueva capa, mientras lo seco es afinado con una concha o una piedra especial. Este proceso continua hasta concluir con el objeto.

Noveno paso: La tinaja elaborada se coloca en un horno especial o pozo, rodeado por fuego y se cocina hasta que tiene que quedar al color de la brasa, luego se deja enfriar por el lapso de una semana antes de sacarla y así poder utilizar el objeto concluido.

El Chive

La yuca que se utiliza para el consumo alimenticio, la mayor parte era utilizada para la elaboración del chivé, conocido actualmente como el “Chivé fuerte de Cuatro Aguas”.

La yuca era extraída de la rama, era descascarada, luego rayada, posteriormente la masa de la yuca era fermentada por el lapso de tres o cuatro días, luego es secada al sol, molida, cernida y finalmente tostada en un tiesto de barro que era fabricada por ellos mismos. Producto por el que nuestro pueblo es reconocido en muchas partes del país. Siendo uno de los productos que se exportan al interior del departamento.

En la actualidad es difícil continuar con el aprovechamiento de los recursos naturales como lo hacían antes, ya que muchos hacendados ganaderos ocupan extensas tierras para la producción del ganado obstaculizando el acceso de los propios Movima, ya sea para ir a cazar, pescar o recolectar madera o frutas, debido a las alambradas que encierran sus propiedades. Por esta razón, para cubrir las necesidades de la familia, muchos Movima, han tenido que ir a trabajar en las estancias ganaderas como peones o mozos.

■ V. Cosmos y Pensamiento

Al igual que todos los pueblos de tierras bajas buscaba lugares propicios para la siembra, casa, pesca y recolección de frutas silvestres, es decir monte, árboles frutales y agua.

Por esta razón nuestro pueblo era conocido como un pueblo nómada porque nunca vivió en un solo lugar, construía sus casas de manera rustica con hojas de motacú y madera propios del lugar.

1. Pensamiento filosófico (cosmovisiones de nuestro pueblo)

Celebrábamos el culto a los dueños del monte, los animales y las plantas, por ejemplo:

según, Herlan Rojas Rossel, miembro del consejo de hablantes del idioma Movima dice:

“Cuando vamos al monte a cazar o a pescar siempre hablamos con los espíritus para que vamos a cazar animales del monte, pescar o que vamos a hacer chaco. De esta manera ellos nos cuidan y nos dan una buena pesca y buena cosecha”.

Los astros para nuestro pueblo eran y son importantes porque según el poder de las creencias de nuestra cultura, los astros ayudan a protegernos a la familia de cualquier cosa sobrenatural o la salud

Así como creían en los astros, también creían en los animales y las aves, en las estrellas, la luna y el sol, ellos convivían con todo lo que había en la madre tierra.

Por ejemplo cuando la luna nueva estaba totalmente sentada, anunciaba mucha llenura o inundación, si estaba ladeada hacia el sur, sequía la luna ladeada al norte anunciaba tiempo lluvioso. El sueño, también era un símbolo de aviso.

En las comunidades existían los “chamanes” o sabios que lograban contactarse con los espíritus, a través de ritos realizados con yerbas, alcohol y tabaco, conocimiento que adquirieron mediante un chaman mayor. Sus funciones de estos sabios chamanes era el de curar y proteger al pueblo, mediante sus secretos y predicciones.

2. Concepción de tiempo y espacio

En el tema de la numeración usaban el sistema numeral verbalmente y marcaban con rayas en la tierra o grupos de semilla.

El conteo se realizaba visualmente cálculos aproximados: pescado, animal, frutas contaban en el idioma solo hasta cinco.

Nuestros padres medían el tiempo día, semanas, meses y años a través de la luna, estrellas, el sol y los árboles cuando florecían.

Las medidas que utilizaban era la cuarta, jeme, por cuatro dedos, los pasos, trancos y brazadas para medir distancias cortas ocupando alguna rama de árbol o en su defecto con bejuco (liana).

Los productos de la caza y pesca solo llevaban lo que su fuerza podía, capacidad del cuerpo ya sea el hombre o la mujer, así como los niños; transportaban en panacú, jasyé y otros embases fabricados por ellos mismos con material del lugar.

3. Manifestaciones de reciprocidad y complementariedad

Una de las manifestaciones más importantes que tenía nuestro pueblo Movima era la reciprocidad, ellos intercambiaban (Cambalache) sus productos o animales domésticos o silvestres por productos complementarios que no tenían en el lugar, como ser: Tela, sal, jabón, y herramientas como el cuchillo, machete y la pala.

■ Bibliografía

Carvajal, Juan; Plaza Martínez, Pedro (1985). *Etnias y lenguas de Bolivia*. Instituto boliviano de la cultura. La Paz.

Méndez Vedia, Javier. "Fiesta santa en tierra movima". Revista OH de Los Tiempos. Disponible en: <http://www.amazonia.bo>

Lema, Ana María (1997) "Pueblos indígenas de la amazonía boliviana". Producción CID-Plural. La Paz-Bolivia.

Revista "Las 36 etnias de Bolivia". La Prensa. La Paz octubre de 2007.

Anasagasti, Pedro de (1989) "Los Movimas: Raza rica en personalidad en el corazón de Yacuma (Beni)". En: YACHAY revista de cultura, filosofía y teología. Universidad Católica Boliviana Cochabamba. Año 6, n° 9, primer semestre.

Henriette Eva Szabó (2008) "Diccionario de la antropología boliviana Szabó" Aguarañue, Je Maintiendrai. Bolivia.

"Océano Uno: diccionario enciclopédico ilustrado" (1994) grupo editorial océano. Barcelona España.