

EN EL RÍO PURITÚ (Amazonía Colombia)

Por: CONVERS PINZÓN, Teniente Ingeniero

*Artículo del Boletín de la
Sociedad Geográfica de Colombia
Número 3, Volumen IV
1937*

En el corazón de nuestro Trapecio amazónico nace el río Puritú, afluente del río Putumayo por su margen derecha, llamado *Puritú* por los indios Ticunas que habitan sus orillas, el cual conocí a fines de 1936 cuando tracé y dirigí la construcción de la trocha Leticia-Tarapacá.

Sus cabeceras están situadas al S. E. del corregimiento de Buenos Aires, aproximadamente a los 3 grados 40 minutos de latitud sur, y a los 4 grados 05 minutos de longitud al este de Bogotá, y se hallan formadas por varias *igarapés* (quebradas) que nacen a 380 metros de altura sobre el nivel del mar y desprenden del divortium aquarum que separa la hoya del río Putumayo de la del Amazonas.

La temperatura media de la región que atraviesa es de 27 grados centígrados y el clima es cálido y húmedo. Su longitud es de 270 kilómetros aproximadamente. Corta la trocha Leticia-Tarapacá en el kilómetro 83 y después de seguir la dirección E.N.E. desagua por tres bocas en el Putumayo a unos 150 kilómetros debajo de Tarapacá entre «San Guillermo» y «San Pedro» en territorio brasileiro. Allí tiene el río Putumayo 1.300 metros de anchura.

San Pedro es un cacerío formado alrededor de la finca del señor Vicente Perera, donde tiene una plantación de caña y trapiche que produce panela y *cachaza* (aguardiente brasileiro). Allí arriman las embarcaciones que navegan por el Putumayo, a compran leña y el caucho de diversas clases que don Vicente Perera, cambia a los indígenas por distintos artículos y revende haciendo pingües utilidades. Tiene también plantaciones de yuca y plátano.

San Guillermo, como el caserío anterior, vive del leñateo e intercambio comercial reducido.

Del sitio donde la trocha mencionada atrás corta el río Puritú, hasta su desembocadura, bajé con 17 hombres en una balsa de palma barrigona en 6 días, navegando de día y de noche. Se explica la lentitud del viaje debido a que la corriente de los últimos 150 kilómetros de río Puritú es muy pequeña y en aguas tan mansas era necesario avanzar a impulso del remo, lo cual, dado el tamaño y peso de la carga que llevaba, la balsa se movilizaba muy lentamente.

Posteriormente subimos el mismo río en la lancha «Labuanos» de motor Diesel y empleamos desde Tarapacá hasta la trocha tres días sin navegar de noche.

En comparación con el Cotuhé, la longitud del Puritú es igual, pero su caudal de aguas es bastante mayor.

En la parte en que lo corta la trocha tiene 5 metros de profundidad en verano y 11 metros en invierno, esto es, que la diferencia entre aguas altas y bajas es de 6 metros, así que permite en toda época la navegación de embarcaciones de regular calado, siendo el único inconveniente el que causan algunas curvas forzadas que tiene.

En su lecho se encuentran gran cantidad de fósiles, de los cuales recogimos varias conchas madreperlas marinas que nos causaron gran curiosidad, y que utilizan los Indios Ticunas para afilar sus utensilios cuando no tienen cuchillos y como cucharas para comer sus alimentos.

Uno de los peones que me acompañaban llamado Raimundo Otero, me aseguró haber visto conchas madreperlas legítimas, iguales a las de los Ticunas del río Puritú, en Nocaimani sobre el río Caquetá. Y a propósito, en el «Memorándum de viaje» que publicó el Dr. Joaquín Rocha en Bogotá en el año de 1905, pág. 64 se lee lo siguiente:

«Un molusco singular de las lagunas cercanas al Caquetá es la ostra de perla. Yo no la he visto, pero mi fino amigo el Sr. D. Bernardo de la Espriella, uno de los comerciantes más honorables de Pasto, costeño del Atlántico, antiguo residente en el territorio y caballero de intachable veracidad, me ha referido que ha visto indios Coreguajes con narigueras de concha de perla; que, dudoso de sí mismo, llamó a algunos de sus negros traídos por él de la costa del Pacífico, donde habían sido pescadores de la preciosa ostra, a fin de que examinasen esos adornos «coreguajes» y que todos hallaron idéntica la concha a la de la perla que ellos conocían tanto. Interrogados los indios, dijeron que la extraían de las lagunas y aun dieron claras señales de las perlas mismas que las ostras crían. Nada tiene de extraño esto, supuesto que en Europa hay criaderos de ellas, bien que artificiales, en las aguas dulces. Sería si imposible hacerlas objeto de pesca en las lagunas del Caquetá, porque siendo residencia favorita de los boas esos pequeños lagos, en sus aguas, de seguro nadie osaría zambullir».

Arrastran también sus aguas cantos rodados de cuarzo que bajan sus afluentes y que abunda en el Trapecio como pudimos comprobarlo.

Cuando las aguas bajan en el verano, se aprecian en los barrancos del río y de sus afluentes, estratos de lignito del gran manto carbonífero que se extiende desde el Putumayo hasta el Amazonas.

A lado y lado el río está enmarcado por un cordón espeso de selva en la cual se mecen toda clase de bejucos que, con las trepadoras y las parásitas, aprisionan los árboles y los unen formando espesas marañas. Dicho cordón se halla interrumpido de trecho en trecho por las bocas de los igarapés, paranás (ríos), aguajales y cochas en los cuales pululan los cocodrilos y caimanes, y cananguchales que inunda el río Puritú en sus crecientes formando infinidad de brazos. De vez en cuando se encuentran varaderos de canoas, trillados por los indios que abrevian sus viajes cortando las eses y serpentinadas que describe el río buscando su desnivel. En tal cual playa se encuentran restos de tambos construidos por los indios nómades que habitan el río y que cambian frecuentemente de vivienda; dichos ranchos les

sirven, durante las pesquerías, de base de operaciones. Esporádicamente a uno y otro lado se elevan altos barrancos hasta de 20 m. de altura donde golpea y lame el Puritú luchando contra los obstáculos que le opone la naturaleza y le hacen desviar su curso.

Sobre uno de esos barrancos, que bautizamos con el nombre de «Paraíso» fue donde encontramos una chacra abandonada por los indios, a los cuatro días de bajada por el río, en los que solamente hablamos comido palmito por habérsenos acabado los víveres y la munición, navegando de día y de noche, al sol y al agua, a merced de una balsa que amenazaba deshacerse cada vez que chocaba contra una palizada, siendo nuestra única esperanza el salir lo más pronto al Putumayo. En esa chacra del "Paraíso" encontramos un corpulento guamo muy cargado, algunos racimos de plátanos y unas yucas bravas todo lo cual comimos después de alabar la Divina Providencia por habernos deparado qué comer. A día y medio de allí, bajando, encontramos chozas de indios que nos facilitaron fariña pirarocú. Ese mismo día al atardecer llegamos a la laguna que está situada pocos kilómetros arriba de la desembocadura del Puritú, en la margen izquierda; escasamente se divisa la orilla opuesta de aquélla, su belleza nos pareció superior a la de Fúquene que nosotros conocemos, y que como ésta tiene algunas islas. Su superficie es de más de 50 kilómetros cuadrados y en sus orillas habitan indígenas.

De aquí a la boca del río se angosta algo y luego lo subdivide el delta de modo que sus bocas en el Putumayo engañan al pasajero de las verdaderas proporciones del Puritú.

Durante nuestra travesía la monotonía del viaje era interrumpida por los ruidos de los animales salvajes, los gritos de los monos que hacían bulla en los árboles de las orillas, las alharacas de las bandada de papagayos, loros y guacamayas que pasaban en bandadas, y la gritería de manadas de nutrias de finas y valiosas pieles que seguían la balsa en trechos y pugnaban por subirse a ella; en los intermedios, sólo el rumor de la selva majestuosa e imponente invitada a reflexionar sobre la grandiosidad de ese mar verde ilímite e inconmensurable.

Los indios Ticunas que viven en sus márgenes hablan su dialecto propio y viven de la caza, la pesca y los frutos que les proporciona la selva.

El reino vegetal les suministra: dátiles; guaraná (Paulinia Sorbelis) que es una trepadora cuyo fruto se da en racimos como los de la uva; el bananero, el ariá o planta del sagú (Maranta Arundinácea), árbol de pan (Artocarpus Incisa); coco, cuesco, chontaduro, marañón (Acardium Occidentale): cacao silvestre, uaranjillos, guamas, guáimaras, mararayes, leche de varios cauchos; palmito (cogollo de palma) el cual se come crudo o cocido, pinas silvestres, piñuelas, corozos, cachipayes o chontaduros (Gilielma Speciosa); hongos de algunas especies; la yuca brava o maniba (Manihot útilísima) planta tuberculosa de la familia de las euforbiáceas, cuya raíz venenosa se utiliza en la fabricación de la harina de grano, llamada también mandioca, manoco, cazabe y fariña y que constituye el pan de esas regiones.

Este alimento se obtiene sometiendo los bulbos a la maceración en el agua durante una o dos semanas, luego se machacan en pilón para reducirlos a masa la que exprimen en una

bolsa hecha de bejuco; después la hierven, la secan al sol y la muelen, quedando así lista para comer.

El reino animal les proporciona la carne finísima de iguana; paquidermos como la danta o tapir (tapirus americano) de carne muy parecida a la de la res; los puercos monteses entre los que se distinguen el jabalí americano y el zaino, llamados también tatabros (*Dicotyles labiatus* y *torcuatos*); rumiantes, como los venados de las siguientes clases: *Corvus campestre*, *Palustre*, *Nemorivagus* y *Rufus*; roedores, como el capibara (*Hierochoerus capibara*); la paca o mamita (*Coelegeny Fulva* y *subnigra*) y la cutía o borugo (*Dasyprocta Agouti*); simios de distintas clases, como los cotos o guaribas (*Simia mycetes*); el leoncito (*callitris pignea*) y las especies *callitris jachus*, *callitris samemensis*, *Gallicoleus ustufucus*, *Leontocelus devilu*, *Cebus alleifrons*, *Lilividinosus* (*Macaco pregu*); el tití negro y los churmes y choros, los maquizapos, los guapos etc. Los indios comen igualmente, pericoligeros, arditas, armadillos, lobones, oso hormiguero, y zorrillos.

En aves son muchas las variedades que comen entre las cuales citaremos las siguientes: la perdiz (*Crypturus*); la pava o cuyubí (*Penélope Cumanenses*); el paujil (*Mutun Crax*); el trompetero, el unicornio (*Palamedea Cornuta*); el pato y paturí (*Anás del Amazonas*); la saracura (*Gallínula plúmbea*); las guacamayas, loros y pericos (*Grimpeus*); el yátaro (*Rhanphastus Discolorus*) y los mochileros ochecheos (*Oriolus*) a los cuales se agregan los paletones, gallinetas, cigüeñas, garzas, mirlas y torcaces, todo lo cual bien preparado proporciona platos exquisitos.

El río y sus afluentes proporcionan peces como los cetáceos que tal vez son los más abundantes entre los cuales están el pirarocú ó paiche (*Sudisgigas*) que tiene alrededor de dos metros de largo.

El bufeo (*phocoena*) del cual se saca manteca y aceite, la vaca marina o manatí (*manatus*) hasta de 30 arrobas de peso, los capaces, que fritos son exquisitos; bocachicos, lizas corronchas, dorada, palometas, mojarra, bagres, payarás, morcotas, pataló, cachamas, sardinas, *curbinata*, tambaquí, etc. Entre los anfibios crustáceos se encuentran la tortuga o charapa (*Emys Dumelariana*), la tortuguilla y el morrocoy o yabutí (*testudo terrestre*) y otras muchas variedades.

Todos los platos enumerados anteriormente suelen ser sazonados con huevos de distintas aves y no les faltan las especias como canela, vainilla, clavo (*DieyPELLIUM Caryophyllum*); ají, achiote (*Bixa Orellana*) y los aceites para preparar todas las comidas entre los que sobresalen: aceite de patahuá (*Aenocarpus distichus*) de la familia de las palmáceas, de mejor gusto que el aceite de oliva y del cual preparan por machacamiento en agua caliente una leche aceitosa de gran valor alimenticio; aceite de marití (*Mauritia Flexuosa*), del cual preparan una bebida muy agradable. Aceite de piquiá (*Carijocar americano*); aceite de milpesos (*Aenocarpus bacaba*); aceite de copaiba (*Cupaifera officinalis*), y finalmente aceite de castaña (*Bertolletia excelsa*).

Como puede verse por la lista anterior, el «menú» o «bill of fare» de esos prójimos del Sur es algo más que suculento. De dulce por lo común toman miel de abejas que les sirve de digestivo.



Boca de la trocha Leticia – Tarapacá, sobre el río Puritú en plena corriente.



Río Puritú.

Como instrumento musical usan el tambor al cual dedican algunos ratos de ocio, los cuales amenizan con bebidas fermentadas extraídas por lo común del aceite de cachipay o chontaduro, y frecuentan también las tomas de yoco y yagé o telepatina, curiosa liana sobre la cual han escrito los profesores Zerda Bayón y Barriga Villalba.

Como armas ofensivas y defensivas, haciendo a un lado la escopeta, que muy pocos tienen, podemos enumerar el arpón, el arco y la flecha, la bodoquera y la macana; a las cuales se agregan los venenos en los cuales son técnicos. Los hacen de ofidios venenosos y de plantas vegetales como el barbasco y el asacú (Hura Amazonense) con los cuales envenenan las aguas de las cochas y remansos, y hacen pesquerías muy abundantes. El Curare llamado también Urarí (*Stricnos toxífera*) y (*Stricnos Castelánea*) preferida para envenenar las flechas. Es este un bejuco de gran altura (20 a 40 metros) y su diámetro varía de 10 a 30 cms.; sus hojas colocadas a gran distancia de la raíz son de forma lanceolada, la parte útil es la corteza del tallo que tome una vez raspada se somete a ebullición prolongada, de lo cual resulta una masa blanda de color oscuro y sabor amargo.

Los canastos, sombreros y esteras los sacan del anajás (*Maximiliana Regia*); las totumas, canaletes, chinchorros etc., los pintan con tintas vegetales. Los chinchorros, cordelería etc. los hacen de fibras vegetales como el cumare (*Mauricia culeata*). Se alumbran con el aguarrás vegetal extraído del árbol de su nombre y con aceite de audiroba (*Carapa guvanensis*).

Veamos ahora a grandes rasgos algunos de sus principales enemigos: el güío, la cazadora, cascabel, macaurel, sibucán, coral, bejuquillo, verrugosa, dorada, y mil víboras más. En plagas, los zancudos de distintas clases, jejenes, rodadores, galofas, tábanos, avispa, cenicientos, pitos, murciélagos de todos tamaños, coquitos, coyas, arañas ponzoñosas como la tarántula, niguas, chinches, culebrilla y aradores.

En pescados, el caribe, pez espada, tamborete, bagre armado, temblón, manta, rayas y sanguijuelas, temibles por las úlceras que producen a quien se las arranca sin las debidas precauciones y de las cuales aún soy víctima. Hay otros animales como las hormigas de palo santo, la conga y la tambocha que es carnívora. No debemos olvidar tampoco el tigre (*Félix onza*) y el tigrillo (*Félix tigrina*) ni tampoco los grandes reptiles, como el caimán negro (*Cocodrillus celerops*), el caimán común (*Alligator cynocephalus*) y el caimán blanco (*Palpebrosus*) de los cuales el primero es el más feroz.

A los anteriores enemigos es preciso añadir el beriberi, paludismo, disentería bacilar y amibiana, anemia tropical, pián y dermatosis rebeldes de distintas formas y clases.

Después de citar la anterior serie de calamidades que aflige a los Ticunas, nos corresponde citar algunas «contras» o remedios principales que produce la naturaleza en las orillas de los ríos y el corazón de las selvas, a saber: el bálsamo contra las dermatosis, el caraño cuya cera se usa para sacar espinas del cuerpo y reventar nacidos, el aceite de seje para las afecciones pulmonares, quemaduras y como reconstituyente, aceite de ucahuba (*Mirística officinalis osebifera*) usado contra el artrismo y reumatismo, y para el mismo fin la corteza del burañero (*Crysofillum*).

El más curioso de todos contra las picaduras de culebras y animales pozoñosos y al que le tienen más fe los indígenas, es llevar consigo un colmillo de caimán.

Otro antídoto contra los venenos es el bejuco de playa, el tamacuaré y el Yeratacacá (*Brunfelsia hopeana*). Se encuentran también en esos lugares la zarzaparrilla (*Smila salseparilla*), el tamarindo, fruta laxante; la quina o cascarilla (*Cinchona micranta*) de la familia de las rubiáceas, entre las cuales las más apreciadas son la calisaya y la cuprea; el palo drago o de sangre (*Vismia guyanensis*) muy eficaz para el dolor de muela; murta (*Eugenia luada*) cuyo zumo es hemostático; Jurubeba, cuyas raíces son reputadas como antidisentéricas; ipecacuana (*Cephaelis ipecacuana*); gamalera (*Ficus Doliaria*) poderoso vermífugo; y tantas más que sería interminable enumerarlas todas.

Como maderas de construcción hay para escoger, entre otras las siguientes: cedro rojo (*Cedrela speciosa*) y cedro blanco (*cedrela odorata*) madera que no se altera dentro del agua, debido a la resina que contiene, es inmune contra el comején; cachichí (*Andira Speciosa*) usada en ebanistería; itauba llamaba madera de piedra usada en la construcción de canoas especialmente por ser incorruptible; la jagua (*Janippa Off*); el carupá (pino del Amazonas); el palo tortuga, masaranduba (*Mimusops balata*) semejante a la caoba; muiracotiara (*Centrolabium Speciosa*); el jrao o jaroba (*Leopolinia pulchra*); el renombrado palo brasil (*Coesalpina equinata*); el Sapucaya (*Lecidis olloria*); el algarrobo, el anime, el palo de rosa, la chonta, el laure anamuy, el guayabo, el acapú (*Andira aubleti*), el ahumado, el quebracho, capitari, pirañera, y por último el bacury (*Platonia insignis*). Los vestidos y tapetes los sacan del fomo, matamata, yanchama, tururí, damajaua y belirón.

Terminaremos indicando el método que siguen los indios para no perderse en la selva, por medio del cual y de su gran instinto de orientación, pueden hacer las cacerías, buscar alimentos y medicinas sin extraviarse: Así que se separan de su tronchas conocidas y trilladas, o desde que desembarcan de sus canoas a las orillas de los igarapés o paranás y emprenden camino por la selva, van tronchando ramas tiernas —al mismo tiempo que avanzan, con gran destreza ya sea con la mano o con el machete, pero sin trozarlas completamente y doblándolas en la dirección que llevan, las cuales les sirven de seña segura para regresar por el mismo sendero por el que se han internado. Este modo de viajar dejando dichas señas lo practican en todos sus viajes y de allí que en dichas selvas no se encuentren senderos ni señales en el suelo, que está completamente cubierto por una capa de hojarasca que en ciertos terrenos alcanza espesores mayores de un metro.

Recalcamos el hecho de la riqueza que encierran dichas selvas en su flora, especialmente en plantas medicinales y en caucho que todavía vale mucho dinero y del cual se encuentran manchas grandes como el juansoco, chicle y la borracha. Nosotros tuvimos ocasión de apreciar grandes siringales en las cercanías del Puritú y en el corazón de nuestro Trapecio. Igualmente tiene enormes perspectivas comerciales el barbasco que tiene en el exterior precios muy halagadores y actualmente constituye uno de los principales renglones de exportación del Departamento de Loreto en el Perú. Entra en la composición de muchos insecticidas y gases asfixiantes.

