



Conocimiento etnobotánico de la palma *Mauritia flexuosa* L.f. entre los aripaeños, descendientes de cimarrones, Aripao, Bolívar, Venezuela

Conhecimento etnobotânico da palma *Mauritia flexuosa* L.f. entre os aripaeños, descendentes de maroons, Aripão, Bolívar, Venezuela

Berta E. Pérez - Doctor en Antropología, de la Universidad de Minnesota (U of M). Investigadora Asociada Titular del Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas (IVIC). E-mail: bperez211@yahoo.com

Paul A. Hurtado - Licenciado en Comunicación Social, de la Universidad Católica Santa Rosa (UCSR). E-mail: paulhurta2@gmail.com

Resumen

Los aripaeños, descendientes de cimarrones de la comunidad de Aripao, estado Bolívar, Venezuela, tienen una estrecha relación con su entorno ambiental y los diversos recursos naturales que este ofrece. Esta se refleja en sus actividades tradicionales de subsistencia, como en la recolección de diversos productos forestales no maderables (PFNMs). En este artículo argumentamos que los aripaeños aún conservan un conocimiento etnobotánico profundo y amplio sobre los PFNMs, corroborado por medio de nuestra investigación de la palma de moriche (*Mauritia flexuosa* L.f.). Se realizaron varios trabajos de campo en períodos de lluvia y de sequía, empleando varias técnicas de recolección de datos, como observación participativa, entrevistas abiertas y semi-estructuradas. Desde la perspectiva del conocimiento ecológico local (CEL), nuestro análisis indica que existe una correspondencia entre el conocimiento etnobotánico que ellos poseen sobre los PFNMs y su continuidad cultural a través de la práctica de sus actividades tradicionales de subsistencia.

Palabras claves

Conocimiento etnobotánico. *Mauritia flexuosa* L.f. Afrodescendiente. Bajo Río Caura. Venezuela.

Resumo

Os Aripaeños, descendentes de quilombolas da comunidade de Aripão, estado de Bolívar, Venezuela, têm uma relação estreita com seu meio ambiente e os diversos recursos naturais que oferece. Isso se reflete em suas atividades tradicionais de subsistência que praticam, como a coleta de diversos produtos florestais não madeireiros (PFNMs). Neste artigo argumentamos que os Aripaeños ainda detêm um profundo e amplo conhecimento etnobotânico sobre PFNMs, corroborado por meio de nossa investigação da palmeira moriche (*Mauritia flexuosa* L.f.). Diversos trabalhos de campo foram realizados em períodos de chuva e seca, utilizando diversas técnicas de coleta de dados, como observação participativa, entrevistas abertas e semiestruturadas. Do ponto de vista do conhecimento ecológico local (CEL), nossa análise indica que há uma correspondência entre o conhecimento etnobotânico que possuem sobre PFNMs e sua continuidade cultural por meio da prática de suas atividades tradicionais de subsistência.

Palavras-chave

Conhecimento etnobotânico. *Mauritia flexuosa* L.f. Afro-descendente. Bajo Río Caura. Venezuela.

No obstante, el CEL no es necesariamente estático ni permanente en el tiempo; este puede cambiar paulatinamente debido a la introducción de factores externos o internos que suelen alterarlo, transformándolo o desapareciéndolo gradualmente. Conforme con Anderson *et al.* (2011, p. 2):

Gran parte de este conocimiento es tradicional, es decir, aprendido hace mucho tiempo y transmitido con diversos grados de fidelidad durante al menos dos o tres generaciones. Sin embargo, el conocimiento etnobiológico puede cambiar rápidamente. Cada tradición tuvo un principio (cf. Hobsbawm and Ranger 1983), y fue en sí mismo una creación nueva para su tiempo. Los ecosistemas cambian, llegan nuevas plantas y animales y las personas aprenden nuevas formas de pensar; los sistemas etnobiológicos cambian en consecuencia y son típicamente flexibles y dinámicos¹.

Si bien existe una pérdida de conocimientos ancestrales, en especial sobre la clasificación, el manejo, las propiedades, los beneficios y la utilización de recursos naturales, tanto los campos académicos como la antropología, ecología, etnobotánica y etnoecología así como los sectores empresariales invierten grandes e importantes esfuerzos en rescatar y registrar aquellos conocimientos ecológicos tradicionales que aún se conservan (BERKES, 1993; GERIQUE, 2006; JOHNSON, 1992; STUDLEY, 1998; WARREN, 1991).

A pesar de que estos conocimientos se contrasten con aquellos modelos percibidos como formales y occidentales y se generen entre sí tensiones a medida de que surgen argumentos científicos, económicos, políticos, ambientales y/o éticos a la palestra (ELLEN; PARKES; BICKER, 2000; ZENT, 2005), esta inversión no deja de estar motivada por esa valiosa e indispensable información que revela conocimientos significativos sobre el valor alimenticio, medicinal, ecológico, técnico y ritualístico, entre otros, asociados a esa estrecha relación que los grupos tradicionales tejen entre su entorno ecológico y su cultura.

1 DESCRIPCIÓN BOTÁNICA DE LA PALMA DE MORICHE (MAURITIA FLEXUOSA L.F.)

La palma de moriche (*Mauritia flexuosa* L.f.), es una monocotiledónea leñosa de la familia Arecaceae. Ésta tiene una amplísima distribución geográfica en la zona tropical del centro y norte de América del Sur, desde el piedemonte andino oriental

¹ Traducción del inglés al español hecha por los autores: "Much of this knowledge is traditional, that is, learned long ago and passed on with varying degrees of faithfulness for at least two or three generations. However, ethnobiological knowledge can change rapidly. Every tradition had a beginning (cf. Hobsbawm and Ranger 1983) and was itself a new creation in its time. Ecosystems change, new plants and animals arrive, and people learn new ways of thinking; ethnobiological systems change accordingly and are typically flexible and dynamic".

de Bolivia, Perú, Ecuador y Colombia hasta las zonas de tierras bajas de Venezuela, Guyana Inglesa, Surinam, Guyana Francesa, Brasil y las islas de Trinidad y Tobago (ARISTIGUIETA, 1968; TRUJILLO-GONZÁLEZ *et al.*, 2011).

Su presencia está relacionada con el nacimiento de pequeños cursos de agua, esteros, jagüeyes, lagunas, ríos y áreas inundables a causa de las precipitaciones. La longevidad de esta palma es de cuarenta años, aproximadamente. El tallo, único o solitario, de color café claro, puede alcanzar una altura entre 25 a 30 metros y tener un diámetro entre 30 a 60 centímetros. Al final del tallo, se encuentran de 11 a 14 grandes hojas con raquis de 2,5 metros de longitud que conforman la corona de la palma. La inflorescencia es erecta, con pedúnculo de 1 metro y raquis de 1,5 metro de largo, y la infrutescencia consiste en racimos con más de mil frutos que sirven de refugio y sustento alimenticio para aves, anfibios, insectos y ciertos mamíferos.

Es a partir de los cuatro años que la palma femenina comienza a dar frutos; cada uno de ellos con dimensiones promedio entre 5-6 cm. de largo y 4-5 cm. de ancho, de forma ovoidea, y tiene un peso promedio de 60 g. El epicarpio tiene una apariencia escamosa, de color rojo en estado de madurez; el mesocarpio o pulpa es de color amarillo fuerte y con un sabor agridulce; y el endocarpio, de color blanco crema, envuelve una semilla de color marrón claro y de gran proporción en relación con el fruto, tanto en peso como en tamaño, es decir, alrededor de 50 %, en cada caso (GUERRA *et al.*, 2011).

2 ÁREA DE ESTUDIO Y LA COMUNIDAD DE ARIPAO

2.1 ENTORNO ECOLÓGICO

En Venezuela la presencia de la palma *Mauritia flexuosa* L.f. se identifica con terrenos inundables como aquellos de la Cuenca del Orinoco. Además de crecer y proliferarse en los llanos venezolanos, la palma también se encuentra en la Región Guayana. En el estado Bolívar, por ejemplo, se puede apreciar en toda su extensión este-oeste, con el Río Orinoco a su norte, bosques de galería y morichales asociados a los cursos de agua que interrumpen ocasionalmente una vegetación no boscosa (o de sabanas) propia de esta área por presentar un bioclima de Bosque Seco Tropical (Bs-T), según la clasificación de Zonas de Vida de Holdridge (CVG-TECMIN C. A., 1994a, 1994b); y por lo tanto, dicho paisaje continúa y se replica en el norte de la Cuenca del Río Caura, es decir, el área del Bajo Río Caura que engloba a la comunidad de Aripao, parroquia Aripao, municipio Sucre, la cual ha sido seleccionada particularmente para este estudio.

La zona norte del Bajo Río Caura está marcada por la presencia de Bosque Seco Tropical (Bs-T) y Bosque Húmedo Tropical (Bh-T), si se toma en consideración la oscilación de la temperatura y las precipitaciones promedio anuales. Ésta se caracteriza por tener bosques siempreverdes, pequeñas áreas de bosque ribereño, sabanas y matorrales, con dos estaciones climáticas, marcadas por temporada de sequía entre diciembre y abril, y temporada de lluvia entre mayo y noviembre (ROSALES; HUBER, 1996).

La sabana, que se mantiene mediante la quema regular, cubre la mayor parte del norte de la cuenca (delimitada aproximadamente por una línea este-oeste que cruza la cuenca ligeramente al sur de Aripao). Dentro de la porción norte, los bosques se presentan principalmente como bosques de tierras bajas siempreverdes en las pendientes de Monte Oscuro y como bosques de galería semidecíduos que crecen a lo largo de las laderas del Caura y sus afluentes más bajos. Las sabanas más pequeñas a menudo van acompañadas de un bosque de galería compuesto en mayor o menor grado de palmas *Mauritia flexuosa* L. (“moriche”) (VISPO; KNAB-VISPO, 2003, p. 12)².

La agrupación de pocas o muchas de esta especie de palma, que crece como individuos aislados, se caracteriza visualmente en el paisaje por su peculiar fisonomía ya que constituye prácticamente un ornamento paisajístico de un ecosistema conocido como “morichal”. De acuerdo a Fernández (2007, p. 91): “Los morichales son comunidades de plantas típicas de ambientes húmedos y caracterizadas por la presencia de la palma *Mauritia flexuosa* (moriche)”. Además añade que (FERNÁNDEZ, 2007, p. 93):

El morichal es un ecosistema de mayor fragilidad ecológica...Su preservación es importante pues regula una parte considerable de la dinámica fluvial de la sabana y de los flujos de energía, organismos y nutrientes entre los ecosistemas terrestres y los acuáticos. Por otra parte, contiene el mayor número de hábitats para la fauna silvestre que las sabanas que lo circundan y es vital en el ciclo biológico del recurso íctico continental de esa parte del país.

No obstante, las comunidades de morichales no son necesariamente homogéneas. Valois González (1987) fue el pionero en describir, en detalle, cada una de los cinco estadios de sucesión ecológica, resaltando, en mayor o menor

² Traducción del inglés al español hecha por los autores: “Savanna, which is maintained by regular burning, covers most of the northernmost part of the watershed (roughly delimited by east-west line crossing the watershed slightly south of Aripao). Within this northern portion, forests occur mainly as evergreen lowland forests on the slopes of Monte Oscuro and as semi-deciduous gallery forests growing along the shores of the Caura and its lower tributaries. Smaller savanna streams are often accompanied by a gallery forest composed to a larger or lesser degree of *Mauritia flexuosa* L. (“moriche”) palms”.

grado, el protagonismo de la palma de moriche en cada uno de estos nichos ecológicos. Estas etapas son: 1. **Pantanos Herbáceos o Zona Inundable** (Figura 2, ilustración 1); 2. **Morichales Abiertos** (Figura 2, ilustración 2); 3. **Morichales Cerrados** (Figura 2, ilustración 3); 4. **Morichales de Transición** (Figura 2, ilustración 4); y 5. **Bosque Siempreverdes de Pantano Estacional** (Figura 2, ilustración 5), y cuyas características están también resumidas en Fernández (2007), Lasso, Rial y González (2013) y Marrero y Rodríguez (2014). Cada una de estas etapas se encuentra, en mayor o menor grado, en la parte norte de la Cuenca del Río Caura y, en especial, en el entorno ecológico que rodea a la comunidad de Aripao.

Figura 2 - Cinco estadios de sucesión ecológica de los morichales



Fuente: ilustración copiada y re-elaborada de la original por Daniel Garrido, ilustrador, desde Fernández (2007, p. 96).

2.2 ENTORNO ANTROPOLÓGICO

Contrario al Alto Río Caura, en donde habitan diversos grupos indígenas y en su mayoría el grupo étnico Ye'kwana, en el Bajo Río Caura se encuentran comunidades criollas (Maripa, Puerto Cabello, Las Trincheras y Jabillal) y afrovenezolanas (Aripao), además de asentamientos semipermanentes habitados por grupos indígenas (Kari'ña, Ye'kwana, Sanemá, Hiwi y Piapoco), en las afueras (Suapure, Colonial y Cejal) y dentro de algunas de las comunidades ya mencionadas (Puerto Cabello, Aripao y Maripa – ver Figura 1).

Se delimitó a la comunidad afrodescendiente de Aripao como objeto de estudio para este trabajo por ser el centro de investigación antropológica sociocultural en los últimos 28 años de uno de los autores. La reconstrucción histórica de Aripao (PÉREZ, 1997, 2000, 2002) reseña que con la ayuda de algunos grupos indígenas, como los Ye'kwana, aquellos cimarrones, ascendientes de los aripaños, se desplazaron a mediados del Siglo XVIII a través de las zonas inter-fluviales del territorio suramericano, es decir, desde la Guyana Holandesa (Surinam y Demerara), cruzando la zona selvática del noroeste de Brasil, hasta llegar al Alto Río Caura y desde ahí, con un pasado de cimarroneras (cumbes o quilombos), descender paulatinamente hasta llegar al Bajo Río Caura, en donde

finalmente se establecieron de manera sedentaria a mediados del Siglo XX en lo que hoy se conoce como el pueblo de Aripao.

La construcción de una carretera de asfalto, de aproximadamente 4 Km entre la comunidad y la carretera principal (Troncal 19) que comunica a Ciudad Bolívar (capital del estado Bolívar) con Caicara del Orinoco, fue la “puerta” hacia la modernidad que los conectó con el mundo exterior. Como resultado, los aripaños obtuvieron progresivamente acceso a bienes y servicios gubernamentales, como viviendas rurales, dispensario de salud, escuela primaria, electricidad, agua directa a sus hogares desde los morichales, servicios de telecomunicación (telefonía, radio y televisión), etc. Se ofrecieron empleos gubernamentales a través de los cuales muchos aripaños se convirtieron en servidores públicos (bedeles, maestros, policías, personal de oficinas), mientras que otros se insertaron como pequeños empresarios dentro y fuera de la comunidad.

Hoy en día, Aripao cuenta con una población aproximada de 300 habitantes. A pesar de estos cambios socioculturales experimentados desde mediados del Siglo XX, los aripaños aún practican sus actividades de subsistencia tradicional, como la pesca, la cacería, la agricultura itinerante, la ganadería, la cría avícola y porcina, y la recolección de recursos forestales no maderables (RFNM), como lo son el fruto del moriche, *Mauritia flexuosa*, y el de la sarrapia, *Dipteryx odorata* [Aubl.] Willd, entre otros.

3 METODOLOGÍA

Con el propósito de actualizar y verificar los datos recabados en años anteriores (1993, 1994, 1995, 1997, 2000, 2002, 2016) por uno de los autores, se realizó otro trabajo de campo sobre la palma *Mauritia flexuosa* L.f. a mediados del mes de marzo hasta mediados del mes de abril del año 2015. Debido a que este trabajo de campo no coincidió precisamente con el período de cosecha del fruto de moriche, se seleccionaron particularmente las técnicas de observación (o visitas a morichales), así como entrevistas abiertas y semi-estructuradas para la recolección de datos; esta última herramienta se consideró como una de las más importantes porque se necesitaba nutrir algunos vacíos de información encontrados en los datos anteriores sobre esa relación eco-cultural que los aripaños han forjado con la palma de moriche.

Para tales efectos se aplicó una entrevista semi-estructurada a doce familias, bajo el consentimiento de que la información obtenida sería empleada para este estudio. Las preguntas y repreguntas fueron dirigidas para: 1. definir la palma como un recurso forestal no maderable; 2. registrar los ciclos de pre-cosecha,

cosecha y post-cosecha del fruto de la palma de moriche; 3. identificar los morichales en donde se recolecta el fruto; 4. detallar el procesamiento del fruto, la extracción y la preservación de su pulpa; y 5. examinar el aprovechamiento de la palma, como el fruto y su pulpa, el cogollo, la hoja y otras partes que la conforman. Este intercambio de preguntas y respuestas no excluyeron el registro de comentarios adicionales relacionados con la retención o pérdida del conocimiento etnobotánico de la palma como tampoco relatos que resaltaran el significado simbólico-cultural que la misma representa para los aripaños.

4 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados derivados de esta investigación confirmaron la vigencia del CEL que poseen los aripaños sobre la palma *Mauritia flexuosa* L.f., ya que este conocimiento es aún puesto en práctica en las actividades tradicionales dirigidas a fortalecer sus dinámicas internas de subsistencia. Con el fin de ilustrar adecuadamente su relativa continuidad y permanencia entre los aripaños, la discusión de los resultados obtenidos se divide en esta sección en tres partes: 1. CEL de los morichales; 2. CEL de la palma de moriche y su ciclo anual; y 3. CEL sobre el uso de la palma de moriche como un RFNM.

4.1 CONOCIMIENTO ECOLÓGICO LOCAL DE LOS MORICHALES

Según los aripaños, los *morichales* se caracterizan por ser el lugar de origen de una agrupación de pocas o muchas palmas de moriche que crecen como individuos aislados y cuyas raíces siempre reposan en cursos de agua que emanan de la tierra. Además de la palma, también se encuentran una pequeña diversidad de especies acuáticas (peces pequeños, culebras de agua y tortugas [terecay, *Podocnemis unifilis*] recién nacidas) y un cierto tipo de vegetación que son afines a este tipo de ecosistema, conocido como humedales, el cual atrae una diversidad de especies de aves y mamíferos (monos araguato, *Alouatta siniculus*) en busca de semillas, frutos y agua.

Si bien este recurso hídrico (o “río” o “riito”, como a veces se refieren los aripaños al morichal) no se percibe a simple vista por estar cubierto de matorrales o pequeños parches de bosques siempreverdes que interrumpen la extensión de la sabana, los aripaños saben fácilmente como llegar a un morichal al visualizar en el paisaje la imponente imagen de esa peculiar fisonomía propia de la palma de moriche, como lo es su corona conformada por muchas hojas con raquis en la cúspide de su alto y su delgado tronco. Estos recursos de agua son

muy importantes para los aripaños porque les ofrece especialmente una fuente de agua que todavía es limpia y libre de contaminantes para el uso y consumo humano, además de representar un vínculo histórico-cultural estrecho entre su pasado y presente.

De acuerdo a los aripaños, sus ancestros de origen cimarrón no solo migraron de un asentamiento a otro para evadir su posible recaptura y, por ende, su inserción nuevamente a la esclavitud, sino también lo hicieron porque estaban en la búsqueda de mejores recursos de agua para su supervivencia física y cultural (PÉREZ, 2000). Fue a finales del Siglo XIX cuando los ancestros de los aripaños finalmente aseguraron no solo su libertad, sino también dieron con aquellos recursos de agua que tanto buscaban. Según los aripaños es por ello que el pueblo de Aripao está rodeado de agua. Además de estar bordeado por el Río Caura hacia el oeste y el noroeste, el pueblo de Aripao también cuenta con lagunas, caños, riachuelos y numerosos morichales ubicados a su norte, noreste, sureste, sur y oeste.

Entre estos recursos hídricos, se encuentran los siguientes morichales: Patiecito, Las Nieves, Palancón, Pozo Azul, Morichito, Agua Fría, Capital, Barrialón, Morichal Potrero, Las Pantaletas, Corrientoso, Barbascal, Paso de Justa, Morichalito, Los Cerritos, Paso El Oso, Pasito Vagabundo y Pozo Abajo, entre otros. La mayoría de los aripaños comentan que muchos de estos morichales se interconectan entre sí a través de pequeños y estrechos canales de agua que se forman naturalmente por la misma corriente de agua que tiene un morichal y cuya fuerza de desplazamiento en una dirección determinada lo une con otro similar.

Como se mencionó anteriormente, los morichales representan un ecosistema que ha ofrecido un recurso hídrico muy importante tanto para los aripaños hoy en día, como también lo fue para sus antepasados. Es por ello, que los aripaños han sido muy celosos y vigilantes con sus morichales. Además de ser identificados como los lugares en donde se lleva a cabo la recolección del fruto de la palma de moriche como una actividad tradicional de subsistencia que acontece una vez al año durante la temporada de lluvias, la mayoría de estos morichales son utilizados por los aripaños todo el año por la fuente de agua que éstos les proporcionan para el uso y consumo humano.

Tal cual y como en el pasado, estos morichales continúan siendo sitios de diversión (balnearios) particularmente para los niños y adolescentes de la población. Pero también éstos siguen siendo una alternativa para las mujeres aripañas en el lavado de ropa y, de igual forma, para los hombres aripaños en el llenado de tobos plásticos grandes con agua para el consumo y uso familiar en

el hogar; esta disyuntiva se deriva principalmente cuando se presentan problemas en el bombeo de agua que suministra este preciado líquido directamente a los hogares aripaños, ya sea por falta de mantenimiento del sistema operativo o por fallas del sistema eléctrico a nivel local, regional o nacional, inclusive hoy en día.

De todos los morichales que rodean Aripao, Patiecito (Foto 1) es el único utilizado, quizás por su tamaño y cercanía al pueblo, para bombear su recurso hídrico cristalino, limpio y descontaminado³ directamente a los hogares aripaños por medio de tuberías. Sin embargo, Patiecito se ha convertido gradualmente en un balneario para aquellos habitantes de otros pueblos cercanos y turistas nacionales a partir de la década de los 70 del Siglo XX hasta el presente. En este lugar, particularmente, se han encontrado personas foráneas al pueblo utilizando jabón contaminante para bañarse e inclusive, para lavar sus carros, además de dejar basura (sobretudo plástico) dentro y fuera del morichal. Ante esta penetración de personas foráneas, tanto cercanas como lejanas a la comunidad de Aripao, los aripaños (incluyendo a los niños, quienes por imitación a los adultos como una forma de aprendizaje informal) continúan ejerciendo vigorosamente su rol de guardián sociocultural y ecológico-ambiental con el fin de proteger y resguardar su comunidad y su entorno ecológico, como son sus morichales.

Foto 1 - Morichal Patiecito



Fuente: Berta E. Pérez, feb. 2000.

³ Desde el año 2002 hasta el presente, el estado prístino que caracterizaba a la Cuenca del Caura está siendo progresivamente amenazado y afectado por la minería ilegal. Contrario a un área extensiva de las riberas y aguas del Río Caura y sus afluentes, los morichales no han sido aún contaminados por la actividad minera (PRONUNCIAMIENTO..., 2020).

4.2 CONOCIMIENTO ECOLÓGICO LOCAL DE LA PALMA DE MORICHE Y SU CICLO ANUAL

El CEL que los aripaños poseen sobre el ciclo de producción, reproducción y recolección de sus RFNMs que se encuentran en su entorno ecológico, les ha permitido sacar el máximo provecho de los mismos. Por ejemplo, ellos particularmente tienen un conocimiento ecológico anual, dentro de un ciclo de tres años, que involucra la producción, reproducción y recolección entre el fruto de la palma *Mauritia flexuosa* L.f. y aquél del árbol de sarrapia (*Dipteryx odorata* [Aubl.] Willd.), ya que la recolección de ambos frutos conforman primordialmente una de sus actividades tradicionales de subsistencia (PÉREZ; SOUTO, 2011, p. 138).

Por esto, los aripaños relacionan la máxima o mínima producción del fruto entre la palma de moriche y el árbol de la sarrapia en concordancia con la asociación y fluctuaciones que podrían haber entre los diferentes componentes del ecosistema, es decir, condiciones atmosféricas, procesos ecológicos, interacciones entre especies y la fenología de las plantas (PÉREZ; SOUTO, 2011, p. 137).

Asimismo, El CEL les ha también facultado no solo distinguir la palma *Mauritia flexuosa* L.f. de otras palmas, sino también conocer los beneficios que ésta les brinda para su supervivencia física y cultural. De acuerdo a la interpretación de los datos obtenidos, se pudieron encontrar algunas asociaciones que los aripaños hacen entre la palma de moriche, su ecosistema y su utilidad sociocultural: 1. el morichal por ser un lugar que ofrece agua fresca, limpia y sin contaminantes para el uso y consumo humano; 2. el fruto por constituir un recurso alimenticio para los seres humanos, animales de cría y la fauna en general; 3. el cogollo u hojas tiernas por proveer las fibras con las cuales se elaboran los hilos entorchados para el tejido de chinchorro o hamaca; 4. las hojas por su forma muy peculiar y textura firme para la construcción de techos de viviendas recreacionales (churuata); 5. el tronco por sus rasgos estructurales y su color verde-marrón; y 6. el morichal por ser un sitio en donde habitan seres sobrenaturales, como los encantos, los cuales se pueden evadir si se siguen las normas culturales prescritas y proscritas establecidas sobre el uso apropiado de dicho ecosistema.

4.3 PERÍODO DE PRE-COSECHA

En el período de pre-cosecha, los aripaños prestan especial atención a la fase de floración y, posteriormente, a la cantidad de racimos que cada palma de moriche provee, así como a la formación, crecimiento, colocación y coloración del

fruto en los mismos y la fase de maduración. Cada palma puede tener entre 4 a 5 racimos y cada racimo puede dar aproximadamente 1.000 frutos. La pre-cosecha del fruto consiste en la observación y estimación cuantitativa de la floración, la cual comienza para finales de febrero o principios de marzo del mismo año de la recolección del fruto. Este mismo procesamiento de información prosigue con la formación de racimos y frutos a partir del mes de abril hasta finales de mayo.

Entre los meses de mayo y junio, los frutos comienzan a madurar y, posteriormente, caen al suelo o al agua en el mes de junio. La información de la cantidad de frutos de moriche a recolectar, por morichal, para el año de recolección, proviene de aquellas familias nucleares o extendidas que estén interesadas en efectuar ese proceso de observación y estimación cuantitativa entre la floración, producción de racimos y frutos. Por lo general, los aripaños han estimado alrededor de un total entre 300.000 y 600.000 Kg. en frutos de moriche durante una jornada de recolección (junio-septiembre) que corresponde a un ciclo anual normal.

La norma es esperar a que cada uno de los frutos del racimo caiga al suelo o al agua, tras verse madurado, pues el racimo no soporta el peso de la carga. Usualmente, los frutos comienzan a caer a principio del mes de junio, al menos que haya habido una temporada de lluvias seguidas y continuas durante el período de sequía (diciembre-mayo) que precede a la cosecha, por la cual los frutos empezarían a caer a mediados del mes de mayo. La caída, y por ende, la recolección de estos frutos puede durar todo el período de cosecha (mayo/junio-septiembre), aunque con mayor intensidad, claro está, a comienzos de la etapa de maduración del fruto.

4.4 PERÍODO DE COSECHA

Antes de la década de los años 60 del Siglo XX, la actividad tradicional de subsistencia de *morichar* (palabra local para la recolección del fruto de moriche) era practicada por todas las familias aripañas (o *morichaleros* – palabra local para los recolectores del fruto), quienes pernoctaban todo el día en los morichales, recolectando los frutos de moriche e introduciéndolos en sacos grandes para transportarlos posteriormente hasta sus hogares en un *guayare* (cesto de origen indígena llevado en la espalda y sujetado con una banda que cruza sobre la frente) fabricados de fibras vegetal por los hombres aripaños. Pero con los compromisos laborales y escolares adquiridos por una mayoría de ellos con la entrada de la modernidad a mediados del Siglo XX, esta actividad de *morichar* se ha visto limitada y es ahora asumida básicamente por las mujeres aripañas,

especialmente durante la jornada de la mañana hasta el mediodía. No obstante, los demás miembros familiares podrían unirse a ellas tanto para la recolección de frutos adicionales en la jornada de la tarde, antes del sol poniente, como en las jornadas diarias durante el período vacacional escolar y laboral que comienza a mediados de julio y culmina en septiembre.

Sí el hogar está conformado por una familia nuclear, la madre sale a *morichar* usualmente acompañada con sus hijos menores de edad y, sí viene de un hogar de familia extendida, podría estar acompañada de su madre, suegra, hermana y/o sobrina. Usualmente, salen al amanecer para lograr una posible y mayor ventaja en la recolección del fruto ante la competencia que podría existir con las otras familias de la comunidad e inclusive, con la misma fauna silvestre de la zona, como araguatos (*Alouatta*), báquiros (*Tayassu pecari*), dantas (*Tapirus terrestres*), aves, entre otros, que también se alimentan de estos frutos.

Los morichales que fueron particularmente señalados para la recolección del fruto de moriche son: Patiecito, Morichito, Morichal Potrero, Morichalito y Pozo Abajo. Según los aripaños, estos y los demás morichales que bordean al pueblo de Aripao les pertenecen a todos ellos por igual. Si bien ellos tienen la libertad de recolectar los frutos en cualquiera de estos morichales, se podrían encontrar casos muy aislados en que uno de éstos esté “asociado” a una familia en particular por el uso recurrente del mismo en los períodos de cosecha o le “pertenzca” por encontrarse ubicado en los linderos de su hogar o finca como, por ejemplo, el morichal Las Nieves, el cual “pertenece” a la familia Tomedes.

Pero en ambos casos, este derecho adquirido por tradición se pierde cuando el morichal se deja de usar para la recolección anual del fruto. De igual forma, ninguno de estos casos excluye a que otras familias aripañas, ya sea por viveza o por jocosidad, se adelanten al morichal en cuestión para aprovecharse en ser los primeros en la recolección de los frutos ya caídos. Pero este tipo de comportamiento más bien se da o es practicado por los niños provenientes de varias familias, quienes recurrentemente, en conjunto y en forma de juego, recogen los frutos de moriche en cualquiera de estos morichales.

El período de cosecha dura aproximadamente entre 3 a 4 meses (mayo/junio-septiembre). En los años de una cosecha moderada o normal, la recolección del fruto de moriche comienza a principios del mes de junio y finaliza para finales del mes agosto o principios del mes de septiembre. A medida que el período de cosecha del fruto gradualmente disminuye a finales del mes de agosto, la recolección diaria declina a una visita intercalada de un día de por medio, ya que sólo queda la recolección de pocos frutos o “*recorte*”, como lo apodan los aripaños. En el caso de máxima cosecha, las familias se dirigen a los morichales

diariamente a partir de mayo hasta dos o tres veces al día. Pero según a la cantidad de frutos recolectados diariamente, los aripaños podrían dejar de asistir a los morichales por un día hasta no terminar de procesar lo ya recolectado y así evitar el proceso de putrefacción de los frutos ya recogidos.

Durante el período de recolección, cada familia parte de su casa, caminando hacia aquellos morichales que les corresponden o de su preferencia, vistiendo ropa cómoda y fresca o destinada para esa actividad relacionada con el agua, es decir, franela, short o pantalón de algodón, zapatos o sandalias de goma, y gorra o sombrero. Además de cargar ocasionalmente en la espalda un bulto o mochila con alguna comida o merienda, también llevan en sus manos un machete y tobos de plástico, con asas, que contienen utensilios comúnmente empleados para la recolección del fruto, como cucharillas y cuchillos. Una vez adentrados en los morichales, la familia ubica un conjunto de palmas de moriche; se dirige hacia ellos y se fija cuidadosamente en los frutos que yacen en el agua o en el suelo, los cuales resaltan por su particular color rojo (Foto 2).

Foto 2 - Frutos de moriche caídos al suelo



Fuente: Yuliz Cañas, ago. 2002.

Cada miembro de la familia recolecta el fruto, uno a uno, con sus manos y lo introduce inmediatamente en un tobo plástico (Foto 3). Pero esta tarea no los exime de comerse uno que otro fruto *in situ*, el cual pelan o *escaman*, como se refieren los aripaños a la acción de remover la piel o el epicarpio del fruto con

los dedos de las manos, para luego proceder con una cuchara o con los mismos dientes, a raspar la delgada pulpa amarilla o el mesocarpio para comérsela. Es importante resaltar que los aripaños emplean el término, *escamar* el moriche, porque la textura de la piel del fruto se asemeja a las escamas de un pez (Foto 4).

Foto 3 - Frutos de moriche en tobo de plástico



Fuente: Yuliz Cañas, ago. 2002.

Foto 4 - El epicarpio o piel del fruto de moriche



Fuente: Yuliz Cañas, ago. 2002.

De acuerdo a muchos aripaños, se estima que cada persona, adolescente o adulta, puede recoger y llenar de frutos los dos tobos plásticos que llevan cada uno durante la jornada de la mañana y un tobo cada uno durante la jornada de la tarde; esto equivale a 5 Kg. de frutos por cada tobo o 15 Kg. de frutos en total por persona durante una jornada diaria en períodos normales o moderados. Por esto, se estima que una familia nuclear conformada por dos adultos y tres adolescentes podría obtener alrededor de 6.750 Kg. (o 1.350 Kg. por cada miembro familiar) de frutos en todo un período de tres meses, y dicho total por persona (1.350 Kg.) multiplicado por un total aproximado de todos los participantes (248 personas) que van a morichar, se podría tasar un total aproximado de 334.800 Kg. de frutos de moriche recolectados durante toda una jornada de un período normal de cosecha.⁴

⁴ Debido a la crisis socio-económica nacional y aún más marcada por las consecuencias de la pandemia del Covid-19 en este año 2020, Aripao experimentó un incremento del 64 % de su población por el regreso de muchos de sus paisanos provenientes de zonas urbanas para incorporarse nuevamente a las actividades tradicionales de subsistencia. Para el año 2020, se contó aproximadamente con 350 morichaleros quienes recogieron alrededor de 5.250 Kg. de frutos de moriche diarios y contaron aproximadamente con un total de 472.500 Kg. de frutos

Una vez que los frutos son colocados en los tobos plásticos, la mayoría de los miembros de la familia culminan la mañana en actividades de entretenimiento de su preferencia, como conversar y/o bañarse en el morichal, mientras que los niños juegan en el agua. Ya cerca del mediodía, la familia parte de regreso a su casa y, al llegar, proceden en conjunto, mujeres y hombres y sin distinción de edad, a procesar el fruto. Esto consiste en separarlos entre aquellos que están maduros y aquellos que aún se encuentran pintones; a medida que los discriminan entre sí, los van colocando en sus respectivos tobos o poncheras de plástico con agua, de acuerdo a esta clasificación.

Mientras que los frutos pintones se dejan sumergidos en agua por unos dos o tres días hasta que alcancen su maduración, los ya madurados se pelan o se escaman dentro del agua para así evitar que: 1. el fruto se endurezca mientras se procesa; 2. la pulpa se adhiera y por ende, se pierda parte de ella al quitarse el epicarpio; y 3. los dedos de las manos se corten o se lastimen por la remoción constante del epicarpio. A medida que cada fruto se va pelando, este se va colocando en otra ponchera de plástico, sin agua, para que uno o más adultos procedan a rasparlos, uno a uno, con una cuchara o sí se tiene, por medio de una *suruca*. La *suruca* es un instrumento elaborado por los morichaleros, el cual consiste en un marco rectangular de madera que sujeta una malla de metal; esta malla de metal raspa y separa, por un lado, la pulpa del endocarpio para obtener del otro lado el producto final o la pulpa ya raspada, la cual cae en una ponchera de plástico grande. Y en este proceso de raspar la pulpa, la semilla queda sin carne y lista para su desecho en el medio ambiente o como acompañante, junto a otros residuos vegetales usados, para alimentar a los cerdos que crían.

Después de tener la pulpa ya extraída y la cual reposa en una ponchera grande de plástico, las mujeres aripaañas proceden ese mismo día, según fueron enseñadas por sus ancestros, a amasar la pulpa con las manos hasta convertirla en una masa, homogénea, compacta y blanda; de ahí, ellas van sacando cantidades, por iguales, dándoles a cada porción una forma de bola, mientras que se cercioran de que no llegue cada una a pesar aproximadamente más de 1 Kg. El número de bolas que sacan depende de la cantidad de pulpa que tengan en la ponchera. Las mujeres aripaañas comentan que de cada tobo plástico lleno de frutos o en su defecto, 5 Kg. de frutos por tobo, se obtiene 2.5 Kg. de pulpa amasada o en su defecto, 2 bollos y medio de moriche; este medio restante se va completando ese mismo día con la masa restante y si no queda más masa, igualmente se utiliza para el consumo propio.

recolectados al final de la jornada de recolección. Estos datos fueron obtenidos en el mes de octubre 2020 a través de entrevistas telefónicas hechas por Yuliz Cañas Santamaría.

Cada bola de masa, equivalente a 1 Kg., se envuelve en un pedazo de hoja grande de plátano (*Musa paradisiaca*) u otra hoja conocida como platanillo (*Heliconia*) y posteriormente, proceden a amarrarla con tiras resistentes de la misma hoja o pabilo (Foto 5). Es a este producto final que los aripaños llaman “bollo de moriche”. Según ellos, este proceso de cubrir la bola de masa con hoja de plátano o platanillo es necesario porque facilita su cocción y por ende, su ingestión en cantidades moderadas a través del tiempo. Por un lado, ellos consideran que la pulpa de moriche es alta en grasa y de consumirla cruda, aunque en cantidades moderadas, puede ocasionar indigestión o malestar estomacal en algunas personas.

Foto 5 - Bola de masa de la pulpa de moriche y bollo de moriche envuelto en hoja de plátano y amarrado con pabilo



Fuente: Yuliz Cañas, ago. 2002.

Y por el otro lado, sí la pulpa o más bien la masa de moriche se guarda cruda en el refrigerador o congelador, ésta puede descomponerse rápidamente. Por ello, las mujeres aripañas proceden inmediatamente a asar los bollos de moriche sobre una plancha, parrilla o directamente a la leña, por unos pocos minutos, para conservar el sabor; al estar ya cocidas, se dejan reposar hasta que se enfríen a temperatura de ambiente y, de ahí, se guardan en una nevera bien fría para su consumo inmediato o a corto plazo o, en el congelador para un consumo posterior o a largo plazo. Todo este proceso evita su descomposición en el transcurso del tiempo hasta que los aripaños decidan prepararla y consumirla en sus distintas formas o se les presente la oportunidad de vender o cambiar a través de un sistema de trueque uno que otro bollo por otro rubro alimenticio. Y así culmina el día a día durante la jornada de cosecha y procesamiento de los frutos de la palma de moriche.

Además de relucir su potencial como un aporte económico adicional para los aripaños hoy en día, la recolección del fruto de moriche como una actividad tradicional de subsistencia les brinda tanto un valor de uso así como significados histórico-culturales de su paisaje. De acuerdo a los aportes suministrados por varios miembros de la comunidad, la manera de proceder en la recolección y en el procesamiento del fruto de moriche ha permanecido en el transcurso del tiempo. Hasta el día de hoy, los aripaños no han apreciado alteraciones o variaciones que puedan considerarse significativas para desencadenar e inclusive reconocer un cambio sustancial en esta actividad tradicional de subsistencia.

Aunque muchos aripaños comentan que ha habido un declive en la participación de muchachos jóvenes, post-adolescentes, en *morichar*, ellos piensan que esta situación quizás sea sólo temporal hasta que formen su propia familia. Mientras tanto, ellos todavía disfrutan de los morichales como balnearios y se deleitan comiendo tanto los frutos que consiguen en ellos así como los manjares que se derivan de los mismos. Por ello, los aripaños consideran que la cohesión que se forma entre los miembros de la familia y la comunidad con su medio ambiente, no ha sido necesariamente interrumpida o quebrantada. Más bien, esta continuidad eco-cultural se mantiene y se refuerza a lo largo de ese ciclo anual que conforma esta actividad tradicional de subsistencia, es decir, desde la pre-cosecha, la cosecha hasta la post-cosecha (esta última a discutirse en la próxima sección), ya que ha servido como un elemento socializador y catalizador para iniciar el proceso de enculturación desde temprana edad sobre la importancia del colectivo y su relación con el entorno ambiental.

4.5 USOS DE LA PALMA DE MORICHE COMO UN RFNM

Muchas de las partes de la palma *Mauritia flexuosa* L.f. son aprovechadas por los diversos grupos étnico-culturales (FERREIRA JÚNIOR, 2015; HEINEN; LIZARRALDE; GÓMEZ, 1996; MESA; TORO; ISAZA, 2017; PONCE *et al.*, 2000; TRUJILLO-GONZÁLEZ *et al.*, 2011) que hacen vida en ese tipo de ecosistema, como en el Bajo Río Caura. Los aripeños, por ejemplo, sólo utilizan el fruto, el cogollo y la hoja de la palma de moriche.

Con el fruto, los aripaños elaboran y asan “bollos de moriche”. Ellos se sienten muy orgullosos de su producto porque, contrario a sus vecinos del municipio Cedeño, la masa es pura, es decir, no está ligada con la pulpa de otras palmas, como la coroba (*Attalea macrolepis*), con el fin de rendirla y sacarle mayor provecho para su consumo o venta. Además de utilizarlos para consumo propio

en forma de jugo, carato, manjar, helado, turrón y/o dulce, ellos también los venden o los cambian por otros rubros alimenticios bajo el sistema de trueque. La comercialización de los “bollos de moriche” les ha permitido recibir un ingreso extra, el cual hoy en día oscila alrededor de \$ 2,00 por bollo. Este aporte económico que representa su venta es muy pertinente y apreciado por ellos, dada a la escasez de fuentes de trabajo y a una economía más bien deteriorada en la zona, donde es difícil o costoso acceder a bienes de consumo de primera necesidad.

Tanto el cogollo – conjunto individual de hojas tiernas, como la hoja grande de la palma de moriche son más bien buscados cuando la necesidad así lo amerite. Mientras que la hoja es obtenida de la palma adulta, el cogollo es adquirido de la palma en etapa juvenil. Este último se encuentra en la copa del follaje de la palma y es reconocido por su particular color blancuzco. Ambos son cortados con una vara larga que sostiene un cuchillo bien amarrado en una de sus puntas, o con un machete, por aquellos hombres aripaños que saben trepar su tronco y conocen bien el cómo hacer el corte. El cogollo, por ejemplo, se corta a unos 5 centímetros por encima del meristemo. Según los aripaños, el corte tanto del cogollo como de la hoja de la palma sólo ocurre cuando la Luna está en Cuarto menguante, con el fin de no hacerle daño o interrumpir el desarrollo natural de la palma.

El cogollo es aprovechado como materia prima para la extracción de fibras. Estas fibras son posteriormente elaboradas en hilos entorchados para ser principalmente utilizados en el tejido de chichorros o hamacas, o en la fabricación de cabuya y otros objetos de necesidad. Pero con el auge de la modernidad, el uso de hilos entorchados ha disminuido y, por ende, la obtención de cogollos no ha sido tan indispensable. En la actualidad sólo hay dos mujeres aripañas quienes se dedican a la confección de chinchorros o hamacas; pero éstas son ahora tejidas con fibras textiles.

Al igual que el cogollo, los aripaños han minimizado el uso de las hojas de la palma de moriche para la cobertura de sus techos. Sus antepasados las utilizaban para revestir los techos de sus casas que estaban hechas de bahareque. Pero debido también a la modernidad, los aripaños aprovecharon sustituir sus casas de bahareque por viviendas rurales, de bloques y concreto, ofrecidas por el gobierno de turno. No obstante, los techos elaborados con las hojas de la palma no quedaron necesariamente en el olvido; éstas más bien son buscadas y utilizadas por algunas familias para recubrir el techo de una vivienda recreacional, con forma circular y abierta, conocida como churuata, y ubicada en el solar de la casa.

CONCLUSIONES

Los morichales, cuyo término proviene de la predominancia de las palmas de moriche en ellos, consiste en un ecosistema caracterizado por humedales que brindan a los aripaños un lugar con recursos naturales para consumir y usar, pensar y soñar, crear y fabricar, aprender y enseñar, divertirse y jugar, compartir y conversar, entre otras actividades. Dentro de esa rica biodiversidad del Bajo Río Caura, la palma de moriche figura como uno de los elementos singulares de la naturaleza para muchos aripaños. Una mujer aripaña, por ejemplo, comenta: “De niña era común para mí, cuando nos poníamos a pintar, dibujar en una hoja de papel, pintaba una palma de moriche” (información verbal)⁵.

Así como con los ríos, lagunas, caños y riachuelos que rodean a Aripao, también los morichales han sido fuentes de inspiración de canciones, poesías, cuentos, mitos y leyendas a través de los cuales los aripaños expresan y representan sus creencias. Los morichales, por ejemplo, son lugares en donde también habitan seres sobrenaturales, como los encantos, los cuales llaman y atraen a los aripaños, sobre todo a los niños, por medio de sus particulares hechizos para que convivan permanentemente con ellos. Con el fin de evitar sus “encantos”, valga la redundancia, la mayoría de los aripaños no sólo siguen las normas culturales de comportamiento sobre el uso de los morichales, sino también se las recalcan a sus hijos e inclusive, a aquellos foráneos que los visitan.

Hasta los momentos se puede afirmar que los aripaños aún conservan mucho de sus conocimientos ecológicos, los cuales están afianzados en la práctica y en la transmisión oral de una generación a otra. Este resultado les ha permitido sacar de sus recursos naturales el máximo provecho de una manera sustentable. La práctica ancestral de la recolección del fruto de moriche, por ejemplo, es una de las actividades tradicionales de subsistencia que se mantiene vigente en Aripao, es decir, sin variaciones significativas en lo que se refiere a todas las etapas de su ciclo anual, desde el período de pre-cosecha hasta el de post-cosecha que comprende los diversos usos de la palma, como lo son el fruto, el cogollo y la hoja. Y aunque no se puede obviar que ha mermado tanto la participación de los post-adolescentes del pueblo en la recolección del fruto de moriche, así como la obtención de cogollos y hojas de la palma, este impacto no ha sido determinante como para producir un cambio y una pérdida sustancial en el CEL de los aripaños.

⁵ Información verbal proporcionada por YCS, mujer aripaña, en el día 27 de abril de 2016. Se aclara que esta cita está identificada con la inicial del primer nombre, primer y segundo apellido de la mujer aripaña entrevistada por Paul A. Hurtado.

Si bien la modernidad, la crisis socioeconómica nacional, las migraciones y la minería ilegal los ha afectado hasta cierto grado, ¿Podrán los aripaños salvaguardar su CEL a lo largo del tiempo? Esta es una pregunta que debería hacerse eco entre las mismas comunidades, las entidades gubernamentales, el cuerpo científico-académico, el mundo empresarial y las organizaciones como las no gubernamentales (ONGs), con el fin de proteger ese saber etnoecobiológico que es parte del patrimonio cultural, tangible e intangible, de una nación a través de la búsqueda de soluciones apropiadas y viables dentro del marco de los derechos consuetudinarios, constitucionales e internacionales. Sin lugar a dudas, la diversidad etnoecobiológica encontrada actualmente en el Bajo Río Caura y en toda su Cuenca, no deja de ser frágil ante cualquier amenaza, alteración, intervención o devastación antropogénica. Pero el desafío radica en cómo preservar, conservar y proteger esta riqueza sin estancarse en argumentos triviales entre lo global y lo local, o entre la modernidad y lo tradicional.

REFERENCIAS

- ANDERSON, E. N. *et al.* **Ethnobiology**. New Jersey: Wiley-Blackwell: John Wiley & Sons, Inc., 2011.
- ARISTIGUIETA, L. Consideraciones sobre la flora de los morichales llaneros al norte del Orinoco. **Acta Botánica Venezuelica**, Caracas, v. 3, n. 1-4, p. 19-38, 1968.
- BERKES, F. Traditional ecological knowledge in perspective. *In*: INGLIS, J. T. (Ed.). **Traditional ecological knowledge: concepts and cases**. Ottawa: IPTEK y IDRC, 1993. p. 1-9.
- CVG-TECMIN C. A. Informe de avance NB-20-1. Clima, geología, suelos y vegetación. **Proyecto Inventario de los Recursos Naturales de la Región Guayana**. Ciudad Bolívar: CVG-TECMIN, 1994a. t. I. p. 1-557.
- CVG-TECMIN C. A. Informe de avance NB-20-5. Clima, geología, suelos y vegetación. **Proyecto Inventario de los Recursos Naturales de la Región Guayana**. Ciudad Bolívar: CVG-TECMIN, 1994b. t. I. p. 1-606.
- ELLEN, R.; PARKES, P.; BICKER, A. **Indigenous environmental knowledge and its transformations: critical anthropological perspectives**. Amsterdam: Harwood Academic Publishers, 2000.

FERNÁNDEZ, A. Los morichales de los llanos de Venezuela. *In*: DUNO DE STEFANO, R.; AYMARD, G.; HUBER, O. (Ed.). **Catálogo ilustrado y anotado de las plantas vasculares en los llanos Venezuela**. Caracas: Fudena, 2007. p. 91-98.

FERREIRA JUNIOR, A. **Entalhadores do efêmero: a vida associativa na criação dos Brinquedos de Miriti de Abaetetuba**. 2015. 198 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2015.

GERIQUE, A. An introduction to ethnoecology and ethnobotany theories and methods. *In*: INTEGRATIVE ASSESSMENT AND PLANNING METHODS FOR SUSTAINABLE AGROFORESTRY IN HUMID AND SEMIARID REGIONS, 2006, Loja. **Anales** [...]. Loja: Equador, 2006. p. 1-20. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/239591352_An_Introduction_to_ethnoecology_and_ethnobotany_Theory_and_Methods_-_Integrative_assessment_and_planning_methods_for_sustainable_agroforestry_in_humid_and_semiarid_regions. Acesso em: 20 dez. 2020.

GONZÁLEZ, V. **Los Morichales de los llanos orientales: un enfoque ecológico**. Caracas: Ediciones Corpoven, 1987.

GUERRA, M. *et al.* Caracterización físico-química del fruto de la palma de moriche (*mauritia flexuosa*) y de harina del tronco. **Universidad Nacional Experimental de Los Llanos Occidentales “Ezequiel Zamora”**, Barinas, 2011. Disponível em: http://www.postgradovipi.50webs.com/archivos/agrollania/2011/agro2011_3.pdf. Acesso em: 30 abr. 2011.

HEINEN, H. D.; LIZARRALDE, R.; GÓMEZ, T. El abandono de un ecosistema: el caso de los Morichales del Delta del Orinoco. **Antropológica**, Caracas, v. 81, p. 3-36, 1996.

JOHNSON, M. **Lore: capturing traditional environmental knowledge**. Ottawa: Dene Cultural Institute/IDRC, 1992.

LASSO, C.; RIAL, A.; GONZÁLEZ, V. **Morichales y Cananguchales de la Orinoquia y Amazonia: Colombia-Venezuela**. Parte I. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt Colombia, 2013.

MARRERO, C.; RODRÍGUEZ, D. **Ríos de morichal de la orinoquia venezolana**. Barcelona: Editorial Académica Española, 2014

MESA C.; TORO B.; ISAZA, A. Manejo de *Mauritia flexuosa* L.f. para la producción de artesanías en la altillanura colombiana. **Colombia Forestal**, Bogotá, v. 20, n. 1, p. 85-101, enero. 2017.

PÉREZ, B. Pantera Negra: an ancestral figure of the Aripaños, maroon descendants in Southern Venezuela. **History and Anthropology**, London, v. 10, p. 219-240, 1997.

PÉREZ, B. The journey to freedom: maroon forebears in Southern Venezuela. **Ethnohistory**, New York, v. 47, p. 611-633, 2000.

PÉREZ, B. The Aripaños Landscape: local control within global reality. **Identities: global studies in culture and power**, London, v. 9, p. 519-544, 2002.

PÉREZ, B.; SOUTO, T. Etnobotanical knowledge of *Sarrapia* (Dipteryx Odorata [AUBL] Willd.) among Three Non-indigenous Communities of the Lower Caura River Basin, Venezuela. **Journal of Ethnobiology**, New York, v.31, n. 1, p. 128-149, 2011.

PONCE, M. E.; STAUFFER, F. W.; OLIVO, M. L.; PONCE, M. A. *Mauritia Flexuosa* L.F. (Arecaceae). Una revisión de su utilidad y estado de conservación en la cuenca amazónica, con especial énfasis en Venezuela. **Acta Botánica Venezuelica**, Caracas, v. 23, n. 1, p. 19-46, 2000.

PRONUNCIAMIENTO conjunto en apoyo a los esfuerzos de los pobladores del Caura por proteger sus derechos contra la minería depredadora. **Provea**, Caracas, 28 ago. 2020. Disponible em: <https://www.derechos.org/ve/web/wp-content/uploads/2020/08/Pronunciamento-Caura-Agosto-2020-Final.pdf>. Acceso em: 28 ago. 2020.

ROSALES, J.; HUBER, O. Ecology of the Caura River Basin. I. General Characterization. **Scientia Guianae**, Caracas, n. 6, p. xi-xviii, 1996.

STUDLEY, J. Dominant knowledge systems and local knowledge. *In*: COMMUNITY-BASED MOUNTAIN TOURISM: PRACTICES FOR LINKING CONSERVATION WITH ENTERPRISE, X., 1998, New York. **Proceedings** [...]. Washington: Community-Based Mountain Tourism, 1998. p. 1-24 Disponible em: https://www.researchgate.net/publication/263657323_Dominant_Knowledge_Systems_Local_Knowledge. Acceso em: 20 dez. 2020.

TRUJILLO-GONZÁLEZ, J. M.; TORRES MORA, M. A.; SANTANA-CASTAÑEDA, E. La palma de Moriche (*Mauritia Flexuosa* L.f.): un ecosistema estratégico. **Orinoquia**, Meta, v. 15, n. 1, p. 62-70, enero. 2011.

VISPO, C.; KNAB-VISPO, C. Introduction: a general description of the Lower Caura. **Scientia Guaianae**, Caracas, n. 12, p. 1-34, 2003.

WARREN, D.M. Using indigenous knowledge in agricultural development. **World Bank Discussion Papers**, Washington, D.C., n. 127, 1991.

ZENT, S. Productos forestales no-madereros: hacia una estrategia para el desarrollo de la Amazonía venezolana. *In*: HERNÁNDEZ ALFONSO, L., VALERO, N. (Ed.). **Desarrollo sustentable del Bosque Húmedo Tropical: características, ecología y uso**. Ciudad Bolívar: Fondo Editorial UNEG: BioGuayana, 2005. p. 133-177.

Texto submetido à Revista em 20.04.2020

Aceito para publicação em 22.03.2021