



PERÚ

Ministerio de Cultura

PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN



PRÁCTICAS Y  
TECNOLOGÍAS  
PRODUCTIVAS

## Conocimientos, saberes, prácticas y oralidad del pueblo kandozi

relacionados a la pesca tradicional  
en el lago Musa Karusha

ESTE DOCUMENTO FUE DESARROLLADO A PARTIR DEL EXPEDIENTE PRESENTADO POR EL GOBIERNO TERRITORIAL AUTÓNOMO NACIONALIDAD KANDOZI, QUIEN LO ELABORÓ CON LA FINALIDAD DE SALVAGUARDAR SU EXPRESIÓN.

El valor identitario, productivo, económico, social y cultural de la pesca kandozi, así como su significancia para la conservación y preservación de los recursos naturales que se encuentran en su territorio hacen que los Conocimientos, saberes, prácticas y oralidad del pueblo kandozi relacionados a la pesca tradicional en el lago Musa Karusha sean Patrimonio Cultural de la Nación.



## El pueblo kandozi

Es uno de los 51 pueblos indígenas de la Amazonía peruana reconocidos e incorporados a la Base de Datos Oficial de Pueblos Indígenas u Originarios (BDPI) mediante la Resolución Ministerial N° 208-2016-MC. Asimismo, y tomando en cuenta los resultados de los Censos Nacionales 2017 recogidos por la BDPI, cabe resaltar que en dicho año se identificó un total de 1597 personas que se autoidentificaron como parte del pueblo kandozi a nivel nacional. Por otro lado, el III Censo de Comunidades Nativas 2017 identificó a 54 comunidades nativas autoidentificadas como kandozi, todas ellas en las provincias de Alto Amazonas y Datem del Marañón del departamento de Loreto. De estas, el expediente técnico señala que tienen particular relevancia aquellas localizadas en el área del lago Rimachi o Musa Karusha, como se conoce localmente, y aquellas asentadas en las cuencas de los ríos Chapuri, Chuinda y Pirumba (distrito del Pastaza), y Huitoyacu (distrito de Andoas).

Sobre la procedencia del término "kandozi", Alexandre Surrallés (2007) menciona que este tendría su origen en el vocablo kadoashi que, en lengua indígena, hace referencia a una especie de loro con plumas amarillas en la frente. Asimismo, el autor sostiene que es probable que este pueblo haya tenido un antiguo e importante jefe llamado Kadoashi, motivo por el cual el pueblo entero empezó a ser llamada por su nombre.



## ¿Cómo se organizan las comunidades?

Las comunidades nativas kandozi están organizadas a través de una serie de federaciones tales como la FECONACADIP – Federación de Comunidades Nativas Candoshi del Pastaza, la ORKAMUKADIP – Organización Kandozi de Musa Karusha del Distrito de Pastaza, la ORCASEC – Organización Kandozi Sector Chapuri, la ORKAQUEPIDIP – Organización Kandozi de la Quebrada Pirumba del distrito de Pastaza, la FECAUDIP, la ORKAPREDIP – Organización Kandozi de Puerto Requena del Distrito Pastaza y la OKAUT. Estas, a su vez, se agrupan bajo la forma del GTANK – Gobierno Territorial Autónomo Nacionalidad Kandozi cuya autoridad recae en un presidente que es elegido por períodos de 5 años. Cabe destacar que esta forma de organización cuenta con 8 comités directivos, uno de los cuáles está dedicado a la pesquería.

## ¿Cuál es la importancia de la pesca?

La pesca constituye una de las prácticas tradicionales y saberes productivos de mayor importancia dentro de la identidad cultural del pueblo kandozi, toda vez que constituye una actividad fundamental para sus familias y en particular para aquellas asentadas alrededor del lago Rimachi o Musa Karusha. Muestra de ello se evidencia en los resultados del III Censo de Comunidades Nativas 2017, que identificó la pesca como una de las prácticas tradicionales más practicadas por las comunidades kandozi, teniendo mayor presencia en aquellas asentadas en la provincia del Datem del Marañón y específicamente en el distrito de Pastaza.

## ¿Cómo es el lago Musa Karusha?

El lago Musa Karusha se localiza en la provincia Datem del Marañón y cuenta con un área aproximada de 79 kilómetros cuadrados y una profundidad promedio de 10 metros, lo que lo convierte en uno de los más grandes de la Amazonía peruana. Este es alimentado por los ríos Chuinda, Pirumba, Chapuri y Pastaza, y se encuentra interconectado con alrededor de 40 lagos menores a través de pequeños canales fluviales.

Dada su ubicación, tamaño y manejo, el lago posee una enorme diversidad biológica, con presencia masiva de especies vegetales, animales de cuidado e inclusive algunos en peligro de extinción. Cuenta, además, con una gran cantidad de recursos pesqueros, siendo un espacio que provee de pescado a varias ciudades de Loreto y San Martín, como Yurimaguas y Tarapoto respectivamente. El lago es considerado como un espacio sagrado por el pueblo kandozi, lo que se ve reflejado en su nombre que se traduce como “Lago de Karusha”, siendo Karusha el nombre de un líder kandozi que se dice vivía en sus riberas y que es reconocido como uno de los antepasados del grupo indígena.

## ¿Cómo se gestiona?

Como recogen Roberto Cerna y Elizabeth Morote, el pueblo kandozi tomó control de este espacio territorial en agosto de 1991 para asegurar su cuidado y protección en tanto espacio cultural ancestral, aplicando para ello sus formas de organización tradicional para la gestión de recursos naturales. Esto, en respuesta a la ineficiencia percibida por parte del Estado para su gestión. Al respecto, cabe recordar que en 1945 el entonces Ministerio de Pesquería declaró reserva pesquera al lago Rimachi o Musa Karusha, quedando su manejo y control a cargo de personal del gobierno. No obstante, como recogen Julio C. Póstigo y Mariana Montoya esto devino en la sobreexplotación de especies importantes como el paiche y la gamitana por pescadores comerciales.

Siguiendo a Surrallés, la ocupación del lago Musa Karusha por parte del pueblo Kandozi se convirtió en un hito dentro de la historia del movimiento indígena amazónico en el Perú, en tanto que estuvo coordinado por la FECONACADIP - Federación de Comunidades Nativas Candoshi del Pastaza, con asesoría de AIDSESP – Asociación Interétnica de Desarrollo de la Selva Peruana, y en articulación con las autoridades locales en medio de un contexto particularmente sensible debido a las acciones de grupos subversivos como el MRTA y Sendero Luminoso que aún mantenían vigencia.

Actualmente, se observan avances positivos hacia una mejor gestión de sus recursos, como la Resolución Ministerial N° 145-2012-PRODUCE de marzo de 2012, a través de la cual se estableció la veda permanente entre





noviembre y marzo del *prochilodus nigricans* en la cuenca del río Pastaza, especie de pez mejor conocida como boquichico, entre otras disposiciones.

## ¿Cuál es la finalidad de la pesca?

En relación a la pesca tradicional realizada por el pueblo kandozi, este saber productivo se realiza con fines de autosustento, pero también para intercambios comerciales desde tiempos ancestrales. Asimismo, se trata de una actividad sostenida, de carácter familiar y/o comunal, realizada principalmente por los varones.

## ¿Cuándo se pesca?

Para la pesca se distinguen dos estaciones. La estación de pesca intensiva, que va desde julio hasta marzo del año siguiente (vaciante), descontando los periodos de veda entre noviembre y diciembre. Y la estación de pesca de sustento, entre los meses de abril y junio (creciente).

Durante el aniego o inundación del lago la captura de peces se torna difícil, por lo que las familias pescan solo lo necesario para su sustento diario, dedicándose a otras actividades productivas como la caza, la construcción y reparación de las viviendas, o el cuidado de los cultivos de la chacra.

Durante la época de vaciante algunos miembros de las familias se trasladan a lugares específicos en las orillas de los ríos y lagos (cochas), instalando campamentos temporales y distribuyéndose las labores según sexo y edad. Los pescadores prefieren las horas del día de mayor frescura, al amanecer o al anochecer, puesto que los peces suelen aproximarse a la superficie durante esas horas. Es poco probable que los pescadores trabajen cuando llueve.

## ¿Cómo se pesca?

En relación a los diferentes tipos de pesca, existía la pesca por envenenamiento o bótamaama que actualmente ya no es llevada a cabo. Asimismo, la pesca con trampa-presa o katánimaama; la pesca con arpón o kayógamaama; la pesca con cebo o kachímaama; y la pesca con red o kánamaama. La pesca se realiza de forma solitaria, en compañía de los hijos, o de compañeros, dependiendo de la necesidad de seguridad o apoyo que se necesite, aunque es frecuente salir a pescar con un compañero las primeras veces que se realiza la actividad o cuando se utiliza anzuelo.

## ¿Cuáles son las tradiciones?

Una de las tradiciones más importantes que se tiene alrededor de la pesca es la selección de los peces para el consumo, puesto que los pescadores no pueden consumir los mejores peces que atrapan. Estos deben ser cedidos a sus compañeros de pesca y miembros de su familia para asegurar que siempre haya pescado y no decaiga su habilidad como pescador. Asimismo, los pescados de mejor calidad no deben ser consumidos por los que recién han aprendido a pescar, debiendo esperar cinco meses para poder comer los pescados que deseen. También se conoce que cuando se consume pescados considerados buenos

no se deben desechar las espinas, las que deberán esconderse para ser arrojadas al río cuidando que los restos no se contaminen. Ello garantiza que se mantengan las habilidades del pescador para capturar especies buenas.



## ¿Cómo se transmiten los conocimientos?

Sobre la forma en que se transmiten las técnicas de pesca, así como sus valores y significados, esto ocurre de forma intergeneracional, a través de la enseñanza de padres a hijos. Los padres elaboran canoas pequeñas para enseñar a los hijos a pescar, siendo los 6 años la edad promedio para iniciar este aprendizaje. Así, a los 10 años los niños ya con capaces de salir a pescar sin compañía adulta. En las jornadas de trabajo, los niños y jóvenes ayudan en el recojo de las redes y en el eviscerado. Aprender a pescar es importante para los niños kandozi, pues hacerlo correctamente demuestra a la comunidad que tienen capacidad para proveerse de alimento y a sus familias. Los niños además aprenden a reparar redes, elaborar flechas y otros implementos en el seno familiar, ayudados por sus padres y hermanos. Cabe destacar que el aprendizaje de la caza y pesca forma parte del proceso de consolidación de la identidad y espiritualidad de los varones kandozi, lo que Surrallés (2004) identifica como la esencia, individualidad o alma de los seres humanos denominado con el término kandozi vani. Además, el vani se relaciona con el instinto predatorio, la capacidad de cazar o pescar de forma adecuada, tanto de seres humanos como de

animales, siendo esta cualidad uno de los valores fundamentales para el pueblo kandozi. En ese sentido, la capacidad de pescar peces diversos es sumamente valorada y es un gran símbolo de prestigio para los varones.

## ¿En qué zona se pesca?

Entre los saberes más destacados involucrados en la pesca está la identificación de las zonas de pesca a través de los sonidos que emiten los cardúmenes y ejemplares individuales en el lago. Los pescadores distinguen los sonidos de ciertas especies, ya sea por su movimiento en el agua, sus saltos, o por la forma en que asoman a la superficie para poder alimentarse o “respirar”, debiendo contar con oídos finos y desplazarse con cautela y atención. Una vez identificado el espacio, se alistan los instrumentos necesarios para la pesca.

## ¿Qué especies se pescan?

Las especies que se capturan en el lago Musa Karusha son principalmente tres: el boquichico (*prochilodus nigricans*) o *tucúnari*, la arahuana (*osteoglossum bicirroshum*) o *karáwina*; y el *tucunaré* (*cichla monoculus*) o *akupchi*. Además, se capturan otras especies acuáticas para consumo como las tortugas taricaya (*podocnemis unifilis*) y, de forma muy reducida, lagartos (*caiman crocodilus*). Cabe resaltar que, debido a la fragilidad de la taricaya, el pueblo kandozi ha implementado una estrategia para su aprovechamiento y conservación, el cual es emprendido por la Asociación de Mujeres Productoras Charapi, respaldadas por la Coordinadora Regional de Pueblos Indígenas de San Lorenzo (CORPI-SL), múltiples organizaciones indígenas y PROFONANPE. Lo anterior, en atención a que este recurso forma parte de la mirada del pueblo kandozi y resulta en la conservación de la especie, así como en un soporte financiero de las mujeres.

## ¿Cómo se pescan?

La captura de los peces se realiza de forma diferenciada de acuerdo a la especie. Algunas especies grandes, como el paiche (*arapaima gigas*) o *payatsa*, la *gamitana* (*colossoma macropomum*) o *kamítana*, y la *doncella* (*pseudoplatystoma fasciatum*) o *tsumgaru*, son capturadas con arpones (artesanales e industriales) y flechas. Los pescadores cuentan que estas especies suelen salir a la superficie a cazar en horas de la mañana o hacia el final de la tarde, emitiendo sonidos característicos. Es en estos momentos cuando los pescadores despliegan sus anzuelos y acechan con los arpones.

Cabe destacar que el paiche se pesca principalmente de noche. Para especies de tamaño mediano y chico como los boquichicos (*prochilodus nigricans*) o *tucúnari*, las lisas (*leporinus trifasciatus* y *megaleporinus trifasciatus*) o *sangupa*, *pirumba*, *katiyi* y *yuri*; entre otras, se suelen utilizar redes o *kawashi*. Las redes se colocan en zonas identificadas anteriormente y se dejan durante pocas horas, siendo necesario que los pescadores las vigilen constantemente ya que si son dejadas mucho tiempo existe el riesgo que sean rotas por lagartos o delfines de río (bufeos) para alimentarse de los peces atrapados. Que un

caimán o lagarto destruya las redes es considerado un signo de mal augurio y que la pesca, del paiche por ejemplo, no se logrará de forma correcta.

Los pescadores detallan que antes del uso de la red se utilizaba un palo o vara de entre 2 o 3 metros donde se colocaba un hilo y un anzuelo para capturar peces. Este instrumento se denomina "barrandilla" y su uso es poco frecuente en la actualidad, si bien algunos jóvenes y niños aún lo usan durante su aprendizaje de la actividad.



## ¿Cómo es el proceso acondicionamiento?

Una vez capturado, el pescado se traslada en las canoas hasta los campamentos temporales ubicados, por lo general, en las orillas de los ríos y lagos. Ahí el pescado es eviscerado y *pishtado* (salado y salpreso) para evitar que se descomponga debido a las altas temperaturas propias de la zona. Para crear el salpreso se utiliza alrededor 400 gramos de sal por cada litro de agua. Además, hay otros procesos de acondicionamiento para los pescados como el secado y el ahumado, los cuales permiten conservarlos por periodos largos de tiempo y así comercializarlos o consumirlos.

La labor de acondicionamiento de la pesca es realizada de manera conjunta entre toda la familia, e incluso a través de faenas colectivas. Para el caso del consumo directo se destacan las mujeres en esta labor, pues forma parte del proceso culinario. Entre los productos de mayor importancia que se comercializaban se encontraba el paiche seco, que se enrollaba, envolvía con hojas y transportaba a lugares lejanos mediante las canoas.



## ¿Cuáles son los rituales?

Existen muchos componentes rituales en torno a la pesca del pueblo kandozi. Por ejemplo, se menciona que los sueños permiten a los hombres conocer de antemano si habrá o no pesca abundante, por lo que estos guían las faenas. Además, se tiene al icarado, ritual que involucra cantos ceremoniales acompañados de la ingesta de bebidas a base de tabaco. Estos son realizados por sabios mayores siempre que se necesita pescar o cazar, y buscan propiciar que los jóvenes y niños tengan buenas jornadas y sean buenos cazadores y pescadores.

Anteriormente, se tenía también un ritual que consistía en impregnar los anzuelos con sangre de gavilán, considerado un buen animal cazador. Para la realización de estos rituales se debe cumplir ciertas restricciones, como el no consumo de ají, sal, ni comidas calientes, así como abstinencia sexual de 3 a 10 días.



## ¿Cómo se elaboran las canoas?

En cuanto a otros saberes relevantes asociados con la pesca artesanal se tiene la elaboración de canoas o *kano*, las cuales, tradicionalmente, son elaboradas para los hijos varones como un instrumento necesario para iniciar la vida productiva. El árbol del que se hará la canoa es seleccionado por el padre de familia en las áreas boscosas, las cuales suelen estar en zonas altas alejadas de los ríos y cochas.

Una vez identificado el árbol, se dirigen ahí con masato y otros víveres pues la tarea puede tomar días. En un lapso de 7 a 20 días, según el tamaño y la dureza del tronco del árbol seleccionado, este es derribado y tallado con un machete y hacha. Si el trabajo se considera difícil, se realiza una minga o faena colectiva en que la familia invita a un grupo de comuneros a realizar la labor de cortado del árbol, ofreciendo a cambio comidas y masato preparado por las mujeres. De manera recíproca, la familia beneficiada está comprometida a prestar ayuda similar para cualquier tipo de faena que soliciten los colaboradores.

Una vez formada la canoa, se le quita la humedad poniéndola al fuego por breves momentos. Este procedimiento elimina la humedad y evita que la madera se pudra. Luego, a través de otra minga, allegados de la familia trasladan la canoa al río donde se dejará reposar para que adquiera su versión final.

En los muelles a lo largo de la ribera de las cochas y los ríos se encuentran canoas de diferentes tamaños que se utilizan tanto con remos como con motores a gasolina. Las canoas largas llamadas *kapungo*, de alrededor de 10 metros, se utilizan para transporte mas no para pesca; mientras que la *kanopaqchi* es una canoa mediana que no cuenta con motor, y que solo se impulsa con remos siendo utilizada para pescar. Por su parte, los remos son hechos de la madera conocida como *remocaspi* pues deben ser más livianos que el cedro que suele usarse para las canoas.

Los remos tienen forma de corazón o flecha, dependiendo de la persona que los elabora. Elaborar un remo puede tomar entre 1 y 2 días y, dependiendo de su cuidado, estos pueden llegar a durar hasta por 3 años.

## Cómo son los saberes culinarios?

En cuanto a los saberes culinarios asociados a la pesca se conoce que estos son portados, principalmente, por las mujeres, al igual que el cuidado de la chacra en donde se siembra yuca y plátano. Se distinguen tres formas de preparación frecuentes: el asado directo a la brasa conocido como *ksima*; el asado envuelto en hojas, llamado comúnmente *patarashca* y, en idioma kandozi, *kpátama*; y la preparación en caldos y mazamoras o *masamuro* conociéndose que el consumo de esta mazamorra es importante para las mujeres gestantes.

Además, se hacen preparados en sudados y de manera frita, pero estos no son parte de la dieta regular de las comunidades. El aderezo principal utilizado es la sal y los acompañamientos suelen ser el plátano y yuca, aunque también se utilizan fideos y el arroz.



La enseñanza culinaria entre las niñas kandozi inicia aproximadamente a los 5 años, cuando comienzan a acompañar a sus madres y hermanas mayores en las labores de cocina, por lo que a los 10 u 11 años ya son capaces de preparar comida por su cuenta.

Por último, una característica importante vinculada a la comida es que su consumo, en el contexto de reuniones o faenas, suele realizarse de forma colectiva. Para ello se disponen todos los alimentos en bandejas grandes o a lo largo de una mesa cubierta de hojas de plátano, de manera que cada comensal pueda tomar la comida directamente con sus manos. Esta forma de consumo alienta el contacto social y genera camaradería entre los participantes.





PRÁCTICAS Y  
TECNOLOGÍAS  
PRODUCTIVAS