

YU  
CA  
BRAVA



# YUCA BRAVA

---

## Enseñanzas de Doña Mercedes

Casilla Naira - Amazonas

*Noviembre 2025*





Pues yo lo que sé de la Yuca Brava y cómo se prepara para comerla, yo lo aprendí fue ya de mi mamá. Pero ella nunca nos dijo en qué forma se formó las formas de preparar.

Hay tres clases de Yuca Brava, una es la Yuca de Almidón, la otra es la Yuca que es como marroncito, la otra es bien amarilla. Entonces el veneno está en que usted come la Yuca, o la cocina para comer, entonces ahí está el veneno, él es tóxico, es prácticamente amargo. Eso sí le puede matar a uno, el veneno está ahí todo pero ya cuando se cierne, ya al colar ya el Almidón sale sin veneno. El veneno de la Yuca sale es cuando uno la lava. Al cernir el Agua el veneno queda en el Agua

y el Almidón ya queda limpio, o sea, libre del veneno. Y el Tucupí también, el Agua ya que queda con el veneno ya al cocinar, ahí también se muere también el veneno. Acá en la chagra indígena siembran la Yuca Brava y siembran la Yuca de comer, son casi parecidas, entonces la persona que no conoce, no roba Yuca, cuando siembran pura Yuca Brava, pues sí le roban, por eso algunos siembran Yuca así mezclado. El que la siembra es quien la puede recolectar, porque pues uno ya está acostumbrado a ir a la chagra, ya uno sabe cual es cuál.

La Yuca aquí en el Amazonas es la comida más preferida, porque de ahí salen múltiples comidas. Nosotros usamos la Yuca desde hace muchísimo tiempo y pues, el trabajo de nosotros en la agricultura es Yuca, casi la mayoría trabajamos la Yuca. La Yuca dulce que es la de comer, pues se prepara normal cocinado, frito, o chicha de Yuca. Eso se prepara de la Yuca dulce. Y de la Yuca Brava, ya es otras clases de preparaciones. De la Yuca Brava es la Fariña, la Tapioca, el Almidón, y el Tucupí. Claro que de la Yuca dulce también se hace Tucupí y también se saca el Almidón pero él ya sale

diferente. El Tucupí de la Yuca dulce no sale morenito sino él sale como en forma de marroncito. Ya no coge el color negro porque como él es blanco, a medida que él va secando, él ya va quedando cafecito, no queda negrito... queda como el color de este perro marroncito.

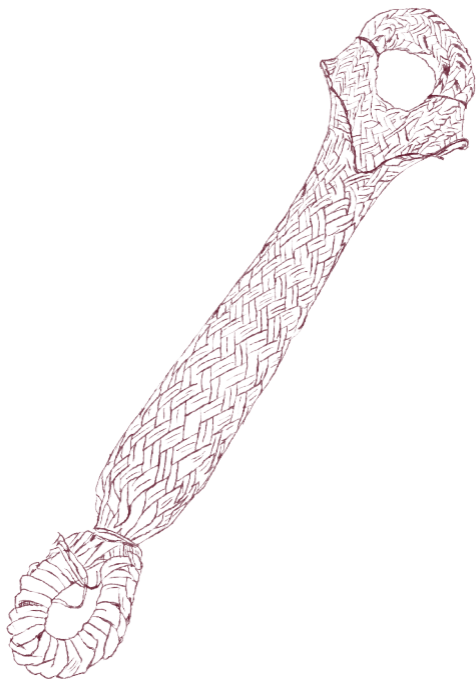
Hay una Yuca Brava que es como blanca también, que esa lo usan los yukunas. Una Yuca como si fuera de comer, pero no es de comer, él es bravo. Es una Yuca de Almidón, él es amargo también. La Yuca Brava siempre ha sido amarilla. Es amarilla, amarilla. Hay dos clases de amarillo: uno que es bien amarillo y hay una que es como amarillo clarito. Y entonces esa Yuca Brava, la que estamos hablando, esa es la que uno raya, la que uno hace Fariña, la que uno hace el Casabe de Yuca madura. Se hacen los envueltos —que viene envueltico en la hoja— eso también se hace, si uno quiere le hace con frutas, con maduro, con Bananos, con Pildoritos. Acá en el Amazonas le dicen nalgas de viejita porque él es blandito, bien blanditico es rico. Y hay una pues que uno le hace sin el Banano, sin el Plátano, él es simple. Y la que se hace con el Banano,

con el Plátano, él es dulcecito, él tiene otro sabor. O sea de la Yuca sale una variedad de productos que uno quiera hacer. Por lo menos el que te digo, el envuelto de la Yuca madura si uno quiere le hace con Pescado, si uno quiere le echa Pollo, si uno quiere le echa carne dentro del envuelto, como uno lo quiera comer. Pero a nosotros pues nos gusta es así, normal, natural, sin nada.

Nosotros aquí cuando sacamos la Yuca Brava, depende el trabajo que queremos hacer. Si queremos hacer Fariña es para ablandar la Yuca en el Agua, se deja tres días. Se deja la Yuca en el Agua y esa Yuca se madura, se queda blandita. Esa es para la Fariña. Con el Agua también se hace el Tucupí, pero él no sale tan sabroso como sale el de la Yuca rayada. Él tiene como otro sabor como acidito, o sea no me gusta casi el Tucupí de la Yuca madura, pero los huitotos sí hacen de ese Tucupí, pero acá en Leticia, la mayoría no les gusta casi por el sabor que tiene. Es como ácido, como si tuviera vinagre. Cuando uno va a la plaza uno ve una cantidad, no lo venden es por lo que es de la Yuca madura, no les gusta. Pero si uno lleva el de Yuca rayada,

eso sí se va en dos segundos. Mi mamá lleva, ella lleva, yo llevo, cuando hacen feria llevamos. Nosotros vendemos más primero ese que las que llevan el de la de Yuca madura.

Para madurar la Yuca para la Fariña, la Yuca se deja en Agua tres días. Después de los tres días uno va y saca, ya está blandito. Pasa en un costal, lo llena de esa Yuca y le deja que escurra. Al siguiente día ya está escurrido, luego ya uno coge y le saca todas las venitas que tiene adentro y se amasa como si estuviéramos amasando harina. Él queda una masa bien buena y se vuelve y se llena en un costal. Bueno, nosotros lo llenamos en un costal, pero lo típico es que uno hace un tipití del Guarumo. Como nosotros no sabemos tejer, pues nosotros lo mandamos a hacer. Hay uno que es como en forma de una hamaca, que uno tuerce, el que uno cuelga. Y hay una que uno llena, ese es la boa, es el que decimos nosotros, es el que tiene así la forma, de arriba se llena y abajo uno va prensando y va apretando y él va escurriendo. Hay dos diferentes, pero nosotros, pues como no sabemos tejer, no lo hacemos, y entonces le hacemos es en costal por que es como más rápido, porque lo llenamos y le cuidamos



para que se seque y se escurre rápido, toda la cantidad, y ya luego uno lo saca y se cierne y van quedando las bolitas para la Fariña. Cuando uno va moviendo la harina por el cernidor, va formando las bolitas.

Los tejidos del cernidor los hacen para diferentes formas de trabajo también, hay uno que es para la Fariña, hay uno que es para el Casabe, hay otro que es para cernir la masa de Yuca también. Si uno quiere la Fariña que sea más gruesa, más boludo, le hace los huecos más grandes al cernidor. Uno tiene el horno ya listo y ahí se cocina. Si vamos a hacer Fariña solo es eso. La Fariña lista se puede guardar el tiempo que quiera y él no se daña. El Tucupí también dura depende del preparo que le hagas. Porque si no lo haces como debe ser, también se nos agria. Hay unos que, cuando uno compra, lo consumes tres veces y después le vas a querer comer y ya no te sirve. Ya él se rebota y le sale como una espuma...

Para la Yuca rayada, ese es otro proceso. No necesita echar en Agua ni nada, uno va cosecha la Yuca, trae —o trae de una vez de allá de la chagra de una vez pelada—

uno trae de una vez y empieza a rayar. La Yuca se pela con el machete, se saca la cáscara, se juega y va directo al proceso. Después de rayar coge uno, pasa por el colador y ahí uno va lavando, se llena los tanques con Agua, la cantidad de Agua que uno quiera hacer y va lavando, va llenando. El Almidón está en el Agua, le tienes que dejar al siguiente día, ya se deja ahí y queda coladito. Se tapa bien para que no le caiga mugre, bien tapadito, ya la masa queda aparte. Yo me imagino que el veneno queda en el Agua, y el Almidón ya queda limpio. Y el Tucupí también, el Agua que queda con el veneno ya al cocinar se muere también ahí.

Las abuelas le enseñan a uno de que cuando uno raya —si vas a hacer una cosa bien hecha y saber tratar las cosas que tú vas a consumir, que tu trabajas, tu agricultura, tu trabajo— no tienes que perder nada. Entonces esa Yuca que tú rayaste no le vayas a botar la masa. Esa masa que se sacó, se guarda, se tapa. Entonces, para que la Fariña te quede bien buena, vuelve y sacas otro poco de Yuca, pelas, pones a madurar y mezclas para no botar la masa que se rayó. Porque,

pues los Abuelos dicen esto, que cuando tú botas tu trabajo, el alimento, al próximo año que tú vayas a sembrar, que tú quieras cosechar las matas bien cargadas, bien bonito, pues te carguen de nuevo. Pero si tú desperdicias, lo botas, no le vas a procesar esa masa que se sacó de la rayada, tú lo botas, no te interesa nada... bueno, cuando vas a volver a hacer nueva chagra, vas a sembrar, ya no te va a dar fruto. Te castiga. Entonces ya vas a cosechar, pero ¿por qué mis matas no tienen fruto? Porque estás desperdiciando, estás botando.

Entonces eso es que uno dice, yo no voy a botar esa masa, voy a madurar otro poco de Yuca y le mezclo con ese para que la Fariña quede con buen gusto, no quede simple, porque esa masa está bien lavada, no queda nada puros bagazos. Entonces para que no quede así y no botarlo, pues se vuelve a madurar otro poco y se mezcla con el que quedó allí rayado.

Ya al siguiente día, ya tú recoges todo el Agua que se asentó, ya uno saca el Agua y abajo está el Almidón. Se saca el Almidón, se pasa en un balde, ya el agüita que está buena ya, uno va acomodando de una vez





la paila para el fogón. De una vez ya va para el fogón el Agua. No se le puede dejar ahí porque si tú le dejas al siguiente día, él ya coge otro sabor, queda agrio, entonces al mismo día se pone. Entonces, ya el Almidón se sacó, ya el Agua también se separó, se va arreglando el fogón para colocar la paila y ahí de una vez va colocando todo el Agua para hervirlo, ahí ya comienza el proceso para el Tucupí. Ya ese día tú ya no vas a ir a la chagra, porque tienes que estar pendiente del Agua que está hirviendo, échele leña, traer leña, amontona, pone la paila... ya mientras estoy haciendo un oficio yo acá, estoy pendiente de la paila del Agua. Porque si le voy a dejar ahí, ya no me va a salir el Tucupí bien bueno, ya coge otro sabor. O sea, el secreto es eso: estar pendiente, ese mismo día mejor dicho, que se vaya secando despacio, despacio, despacio... bueno y así, el día entero me la paso es ahí, y estoy acá en la cocina, pero estoy pendiente allá.

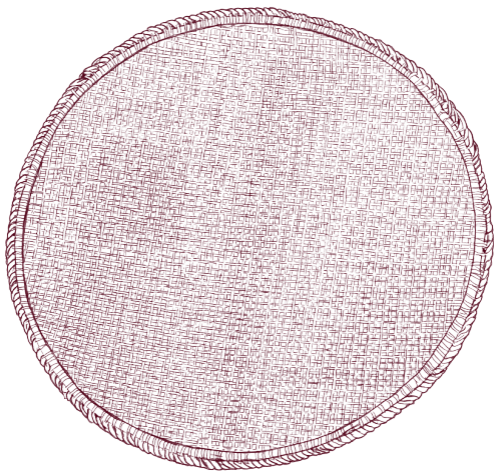
Bueno, después que ya pongo todo el Agua, que no se quede nada allá en la bandeja, ya le dejo ya, que hierva despacio. Al siguiente día sigo con el proceso; sigo atice, atice, atice, atice, hasta que ya él

va mermando, a veces uno dura tres días haciendo ese proceso. Tres días uno métale leña, cuídele... ya cuando él está más o menos tanto así, ya uno le va mermando a la candela, ya no le mete mucha leña, ni dejarlo ahí porque si uno le deja, pues él seca y se quema. Cuando él ya va quedando como cafecito, así como el color del perrito, ya uno ya dice: bueno, él ya está quedando bueno. Ya cogió el sabor y el olor, uno va probando y el saborcito viene, está bien bueno. Uno lo pasa a otra olla, se saca de la paila grande, ya uno coloca en otra vasija más pequeña y lo trae acá, ya para hacer el último proceso que es el Ají. Uno coge el Ají, le cosecha el Ají, y le mete en una olletica pequeña. Se usa el Ají de bolitas, o del que uno quiera echarle. Coge y echa en una ollita, le pone en el fogón con Agua y el Ají queda bien blandito, y se le va machucando el Ajícito, se le va machucando, le queda bien blandito, y cuando uno mira que ya está bien desecho los Ajís, ahí sí ya se le echa a la olla, y cuide la olla.

Después que ya está con el Ají ahí, se le echa salesita, un poquito también para que él tenga un poquito de sabor y ahí se

va cuidando, si uno le quiere espeso, o si no le quiere muy espeso, pues uno no le seca mucho, él ya queda como aguadito, no queda muy espeso. Si uno le quiere más espeso, pues uno le seca, le va secando ya queda bien espesito, pero ya nosotros pues le hacemos ya así, como un poquito no muy espeso ni muy aguado entonces ya le dejamos así.

El Tucupí queda café, pero yo no pensaba que un Agua que tú le miras en un balde ahí transparente quedara de ese color. Yo antes no sabía, mi mamá tampoco, ella no sabía, ella dice “¿pero cómo es esto?” porque hay muchas abuelas que son más viejitas que uno, pues ellas ya saben su proceso, y uno está pendiente a veces mirando cómo es y yo decía ¿pero cómo será que hacen ellos eso para que quede así café? yo pensaba que le echaban algo, para que él quedara con ese color... y no, es la misma Agua. Él ya cuando va mermando, mermando, mermando él va cogiendo ya ese colorcito como cafecito y, como dice mi mamá, ya uno se va quedando como... pues tranquila, porque ya uno mira que él va quedando de un color. Pero mientras que está pura Agua, pues uno le preocupa



porque él también se daña. Si tú no lo secas rápido. Él queda ácido, agrio como un Limón. Entonces uno se preocupa que él se seque lo más rápido, ya después que uno mira que esté como cafecito, ya no hay preocupación, entonces uno ya le va mermando despacio. Porque hay muchos que no le secan rápido, él queda bien agrio. Un día nos trajeron, nos vinieron a vender, como ese día nosotros no teníamos, se nos acabó, ¡el de nosotros se acaba rápido! entonces un vecino dijo, yo tengo Tucupí. Y nos trajo un Tucupí, yo le miré bueno el color, estaba bonito, negrito, bien bonito, pero yo no le había probado, cuando fuimos a probar, me dicen: “este Tucupí esta pero bien ácido como un Limón”, a mí me tocó botarlo porque nadie lo pudo comer. Ese Tucupí era como un Limón ácido, no tenía ni el sabor que era Tucupí, yo no sé cómo lo hicieron, pero era bien feo, bien feo estaba. Eso de lo agrio pasa es por no mermarlo a tiempo. Ya cuando él coge un colorcito como cafecito, él ya no se daña. Ya uno le va mermando despacio. A veces uno dura tres días, a veces estoy hasta las diez, once, atice y atice hasta que él ya... A veces me dicen: “pero déjalo ahí que mañana sigues”, pero es que a él no tiene que dejarlo ahí, porque



él mañana ya va a amanecer con un sabor diferente. Ya el tercer día ya es solo para ya terminarle de hacer el proceso que queda del Ají, el sabor que queda, el espeso, todo eso.

Él dura depende de como se haga. Yo he vendido mucho, mucho... a veces me han pedido frascos grandes y yo mando, pero hasta ahora no me han dicho: doña Mercedes, su Tucupí se dañó, no me sirvió, se pasó, se agrió. No, hasta ahora no, pues yo me imagino que es muy duradero, tú le metes en la nevera porque ahí no se daña. Si lo consumes rápido ¡pues hasta mejor! porque se acaba y ya no se dañó.

Con el Almidón se puede hacer Casabe o la colada de Almidón, la caguana. Los huitotos le toman la caguana, ellos le hacen sin bolitas, los yukunas le hacen con bolitas, como si fuéramos a hacer Casabe, pero los huitotos no le hacen con bolitas, ellos le hacen liso, como una colada, le baten el Almidón y le echan a la paila y baten y él queda lisito, no queda con nada. Nosotros aprendimos fue a tomarle con bolitas. Las bolitas se sienten como chiclosito, uno le siente como más sabor

así, porque uno le va mascando; y uno le hace con frutas, depende de la fruta de la temporada que haya, cuando hay temporada de Canangucho uno le hace con eso, si uno quiere con Piña le hace con Piña, pues hay unos que le hacen con Humarí también —esa fruta que parece Mango— con diferentes frutas uno le puede hacer y él queda bien rico. Se hace la nalga de viejita y el yomenico, él también es una arepa grande es bien blandita simple, envuelto en hoja, uno le hace en hojas de Plátano y eso se hace al horno, en cambio el Casabe se hace en la sartén.





La comida que más nos gusta a nosotros aquí es el pescado con el Casabe y el Tucupí. Esa es la comida preferida de la familia aquí de la casa. Por lo menos mis hijos que están por allá, cuando yo les llamo me preguntan “¿mami que estás almorzando?” pescaíto con Casabe y Tucupí “¡ay! no mami, yo quiero ir porque yo quiero comer esa comida”. O sea, esa es la preferida de la familia, de todos de los muchachos, a todos les gusta ese caldo con Tucupí y Casabe, nada más. O sea, para ese día no hay Fariña, no hay Plátano, no hay Yuca, no hay arroz. Solamente el Casabe, el Pescado y el Tucupí. Esta es la comida y ya todos tranquilos.



he



aliens  
institute

*Contra-hegemonía mágica*  
2026