

## Vocabulario para los intérpretes y no morir en el intento

Si acierta con las 50 palabras es uno de los curadores.

Si supera la mitad será un buen intérprete y ha leído los textos.

Si logra responder 15 es un colombiano promedio

Si no logra responder más de 10 posiblemente te sentirás mejor como turista.

### Altiplano Andino

- *Chocula*: También le dicen *chucula*. Es un alimento presentado en bolas, que contiene diferentes granos tostados y molidos; a veces es considerado como un chocolate, ya que le ponen cacao; en el Amazonas y Putumayo, elaboran una chula a base de plátano seco y molido. En Boyacá y Santander del sur, la elaboración de la chucula incluye habas, maíz, frijol, cacao, canela, clavos; en algunos casos también las elaboran con miel.
- *Clineja*: Es la trenza que se hace con 8 fibras de palmiche y que debe tener un largo aproximado de 25 metros o brazadas, con un grosor de entre 1 y 5 centímetros, para la elaboración de sombreros y otras artesanías utilitarias, elaboradas en Tapia pisada.
- *Cotiza*: Calzado tradicional campesino, de origen indígena, utilizado en Boyacá y Santander del sur, elaborado de fique; también en algunos casos como en los Llanos orientales y el pie de monte llanero, se elaboran en cuero y son llamadas también *chocatas*.
- *Cubios*: Un tubérculo encontrado principalmente en la sabana cundiboyacense; es utilizado en guisos y sopas; aporta altas cantidades de hierro.
- *Embocinada*: es la expresión que se utiliza en el tejo o bolo aéreo, cuando el tejo en un lanzamiento, entra al bocín y se alcanza la mayor puntuación en el juego.
- *Enea*: Fibra vegetal presente en lagunas y esteros; utilizada como materia prima para artesanías en lugares como la Laguna de Fúquene. Ha sido utilizada principalmente para la elaboración de artesanías utilitarias como canastos, cestos, etc. En algunas ocasiones, se usa mezclándola con otras fibras como el junco que por lo general acompaña a la enea en el ecosistema de laguna y humedal.
- *Tapia pisada*: Es una técnica de elaboración de sombreros a partir de la fibra de palmiche, originaria desde los tiempos de la colonia y elaborada en los territorios del altiplano cundiboyacense. La Tapia pisada es también una de las técnicas de construcción en tierra utilizadas en diferentes lugares del territorio colombiano que

consiste en encajonar la tierra y comprimirla para hacer paredes y construcciones completas; fue utilizada en Boyacá y los Santanderes principalmente.

- *Zurriago*: Es una clase de rejo o fusta utilizado en diferentes lugares de Colombia, por los grupos campesinos de las cordilleras; tanto en Boyacá, los Santanderes y Eje Cafetero y pie de monte llanero, durante muchas generaciones y que se elabora con un palo de cedro o del tallo seco de la planta de café y se le añade una tira de cuero de res seco que se usa a manera de látigo.

## **Eje Cafetero**

- *Angarilla*: Artefacto elaborado en madera que consta de dos soportes en forma de “X” unidos entre sí, para cargar madera, bultos, frutos, etc. Las cargas que entran en este soporte, se llaman frecuentemente angarillados.
- *Aparejo*: Es el conjunto de elementos necesarios para la monta, adiestramiento y trabajo de las mulas cafeteras y caballos destinados al trabajo en la región cafetera.
- *Bambusa Angustifolia*: Es la guadua, especie vegetal del bosque andino que se encuentra relacionada al paisaje cafetero y que ha sido utilizada desde tiempo atrás para la construcción y elaboración de herramientas utilitarias. Actualmente se le conoce también como “Acero Vegetal”, ya que es muy fuerte, duradera y resistente.
- *Colino*: La palabra colino se usa para referirse principalmente a plántulas o plantas muy jóvenes; por ejemplo el colino de café es la plántula que se siembra por lo general en una bolsa y luego se pasa al terreno definitivo cuando es un cafeto. El colino de plátano, es el juvenil que sale de la base del plátano “jecho” y que es la nueva planta que producirá nuevos frutos.
- *Chapola*: es el nombre popular utilizado en la zona cafetera para las primeras hojas que salen de la plántula del café, luego de que el grano o almendra se abre y germina y bota el cascarón.
- *Chusque*: Especie vegetal de crecimiento modular, familiar de la guadua pero de un tamaño mucho menor; es igualmente asociado a paisajes relacionados con fuentes hídricas como cañadas; se encuentra en paisajes de montaña como páramos, bosques andinos e incluso en selvas tropicales.

- *Enjalma*: Es una especie de tapete que se coloca al caballo sobre la cruz, que se elabora a base de fique, yute y otras fibras vegetales y que se usa principalmente para soportar la carga.
- *Garabato*: utensilio sencillo de madera con diferentes puntas utilizado como colgadero de diferentes objetos. Objeto presente generalmente en las cocinas campesinas.
- *Iraca*: Fibra sacada de la Palma del mismo nombre encontrada en zonas templadas del territorio colombiano. Es utilizada para elaborar sombreros como el de Aguadas.
- *Lía*: sogas especiales para amarrar o liar la carga en la mula.
- *Mucílago*: Es una de las partes de las semillas frecuentemente encontrada en las semillas de plantas dicotiledóneas o de dos cotiledones, como el café. El mucílago está recubriendo la semilla y se encuentra al interior de la piel o cascara externa del fruto. En el café por ejemplo, el mucílago es como la membrana entre el capuchón y la almendra; puede considerarse una pulpa. Después de que el grano del café está maduro y recogido y la cáscara se ha extraído, es necesaria la extracción del mucílago, que se puede hacer manualmente o con una máquina *desmucilagadora*.
- *Paruma*: delantal de trabajo. Se le conoce también como *tapapinche*.
- *Pergamino*: En la producción del café, es el nombre que se le da a una película que recubre el grano, luego de que se le quita el mucílago y se seca al sol. Es llamado café pergamino porque el secado en el sol deja una capa muy delgada.
- *Retranca*: Es una correa gruesa dispuesta en las ancas que sirve para contener la carga en el caballo o la mula en las subidas.
- *Tripaperro*: Bejuco utilizado para la elaboración de los canastos cafeteros.
- *Viril*: Es un fuste elaborado únicamente de cuero proveniente del pene del toro, utilizado en el eje cafetero.
- *Zurriago*: Es una clase de rejo o fusta utilizado en diferentes lugares de Colombia, por los grupos campesinos de las cordilleras; tanto en Boyacá, los Santanderes y Eje Cafetero y pie de monte llanero, durante muchas generaciones y que se elabora con un palo de cedro o del tallo seco de la planta de café y se le añade una tira de cuero de res seco que se usa a manera de látigo.

## Depresión Momposina

- *Coyongo*: Danza realizada en la Depresión Momposina que consiste en la representación del comportamiento y canto de diferentes aves de la zona; conocida como la danza de los coyongos.
- *Devanador*: Artefacto utilizado en Morroa y otros lugares del Caribe colombiano, que consiste en una cruz de madera que gira sobre sí misma y que sirve para organizar o devanar el hilo para tejer las hamacas.
- *Musengue*: Utensilio hecho a partir de fibras vegetales de la palma de vino, elaborado en la región de Mompo, utilizado para espantar los moscos.
- *Pilón*: Es una especie de mortero por lo general de gran tamaño, utilizado en varias regiones del país. Es un recipiente de madera fina y dura o de piedra, utilizado para moler o pilar a golpes algunos granos como el maíz o el arroz. En algunas comunidades amazónicas, este artefacto lo usan también para moler pescado seco y ahumado o “moquiao”, lo que llaman el “pescao pilao”.
- *Suero*: El Suero costeño es una crema agria, típica del Caribe colombiano que acompaña varios platos costenos. El suero es también el líquido salado que despide el queso una vez se prepara y se seca en el bastidor.
- *Trespuntá*: Calzado típico del Caribe colombiano, que consiste en una sandalia de cuero de chivo con una tira de cuero que se agarra de la base de la sandalia a partir de tres puntadas, dando espacio para el dedo gordo.

## Bosque Húmedo Del Pacífico

- *Achotero*: recipiente para contener y dispersar el achiote, colorante natural.
- *Alabaos*: Cantos fúnebres a capela de la región del Pacífico de origen africano.
- *Castellano*: Medida del peso del oro en el Chocó biogeográfico.
- *Damagua*: fibra vegetal proveniente de la corteza de un árbol que es utilizada a manera de tela para la elaboración de sombreros y bolsos.
- *Rayo*: Utensilio elaborado en madera que consiste en una tabla recta y alargada con hendiduras para restregar la ropa.

- *Tomín*: Medida del peso del oro en el Chocó biogeográfico.

### **Llanura Suroriental**

- *Cabestro*: Es como un tipo de bozal abierto utilizado para llevar los caballos; consta de un espacio por donde se introducen las orejas y el hocico del animal y tiene por lo general una ranura para amarrar una soga. En algunos casos es posible decir “traiga la yegua de cabestro”.
- *Calabazo*: Fruto del árbol del calabazo, encontrado en países tropicales y en ecosistemas de zonas bajas tanto en el Amazonas como en los Llanos y las costas en Colombia. El fruto del calabazo es utilizado para muchos fines utilitarios. Este fruto cocinado y desocupado se usa para cargar agua, hacer instrumentos musicales, etc.
- *Campechana*: Hamaca hecha de una sola pieza de cuero, a partir de cortes especiales; proveniente de los llanos orientales.
- *Mamona*: Forma especial para la preparación de la carne llanera; consta de una novilla abierta con diferentes cortes según la ocasión; se usan diferentes tipos de maderas y tiempos de cocción.
- *Morichal*: Bosque compuesto principalmente por la palma de Moriche; es un parche de palmas de Moriche agrupadas; se encuentran principalmente en los bosques de galería o sea en los bosques de las orillas de los ríos o en las zonas inundables; tanto en los Llanos orientales como en algunas regiones del Amazonas y el Putumayo.

### **Selva Húmeda Tropical del Amazonas**

- *Ambil*: Pasta de tabaco elaborada a partir de la cocción de las hojas del tabaco durante muchas horas hasta que el agua se evapora y queda un concentrado de tabaco en pasta. Es utilizado en diferentes comunidades indígenas amazónicas y del putumayo, con fines ceremoniales y medicinales. En algunas comunidades campesinas es utilizado ampliamente para fines medicinales y veterinarios.
- *Calabazo*: Fruto del árbol del calabazo, encontrado en países tropicales y en ecosistemas de zonas bajas tanto en el Amazonas como en los Llanos y las costas en Colombia. El fruto del calabazo es utilizado para muchos fines utilitarios. Este fruto cocinado y desocupado se usa para cargar agua, hacer instrumentos musicales, etc.

- *Casabe*: Arepa o pan de color blanco, hecho a partir de la yuca brava rayada y exprimida; elaborado ampliamente en la región amazónica.
- *Chambira*: Fibra vegetal extraída de una palma amazónica, que es utilizada para hacer tejidos desde sencillos hasta muy complejos.
- *Chagra*: También Chacra; es el nombre utilizado en algunas regiones del Amazonas y Putumayo para denominar el espacio para la siembra.
- *Lui Lui*: instrumento musical del Amazonas que consiste en un tubo de madera de balsa muy liviana y que se interpreta soplando.
- *Mambe*: Polvo de hoja de coca tostada y mezclada con cenizas de yarumo, utilizado con fines ceremoniales y para mantenerse activo durante largas jornadas de trabajo; se usa en comunidades amazónicas y del Putumayo colombiano; por lo general es relacionado con el uso del ambil.
- *Matafrío*: Instrumento con fibras naturales para exprimir la yuca brava, utilizado en el Amazonas.
- *Tucupí*: Es un caldo amazónico de color amarillo preparado a base de la Yuca Brava, luego de un proceso dispendioso de secado y rayado; se usa en comunidades amazónicas colombianas y brasileras.

### **Contextos Urbanos**

- *Aborrajado*: Comida típica del valle del cauca que consta de dos tajadas de plátano maduro con queso campesino en el medio, bocadillo y bañadas en harina de trigo para luego fritarlas, dando un aspecto de apanadas.