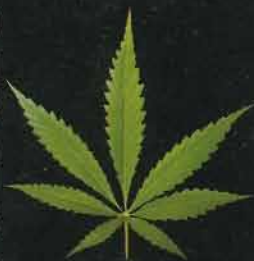


CAÑAMO



NÚMERO 157 Enero  
4,95 euros Sólo Adultos

# CAÑAMO

LA REVISTA DE LA CULTURA DEL CANNABIS

Ahora con 164 páginas

**Marihuana prehistórica**

**Nueva sección:  
Sabiduría chamánica**

**Giorgio Samorini:  
Salivas de sabiduría**

**Etiopía, el país del chat**

**El cáñamo industrial en España:  
¿una oportunidad perdida?**

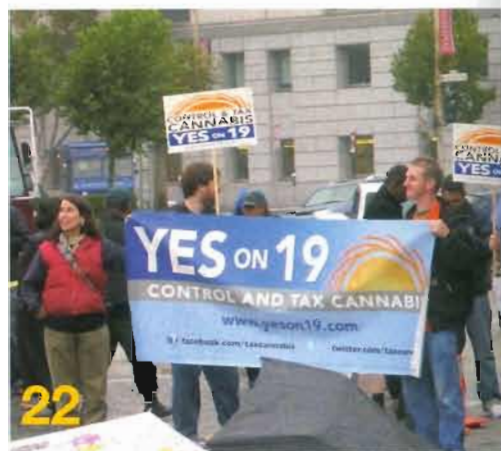


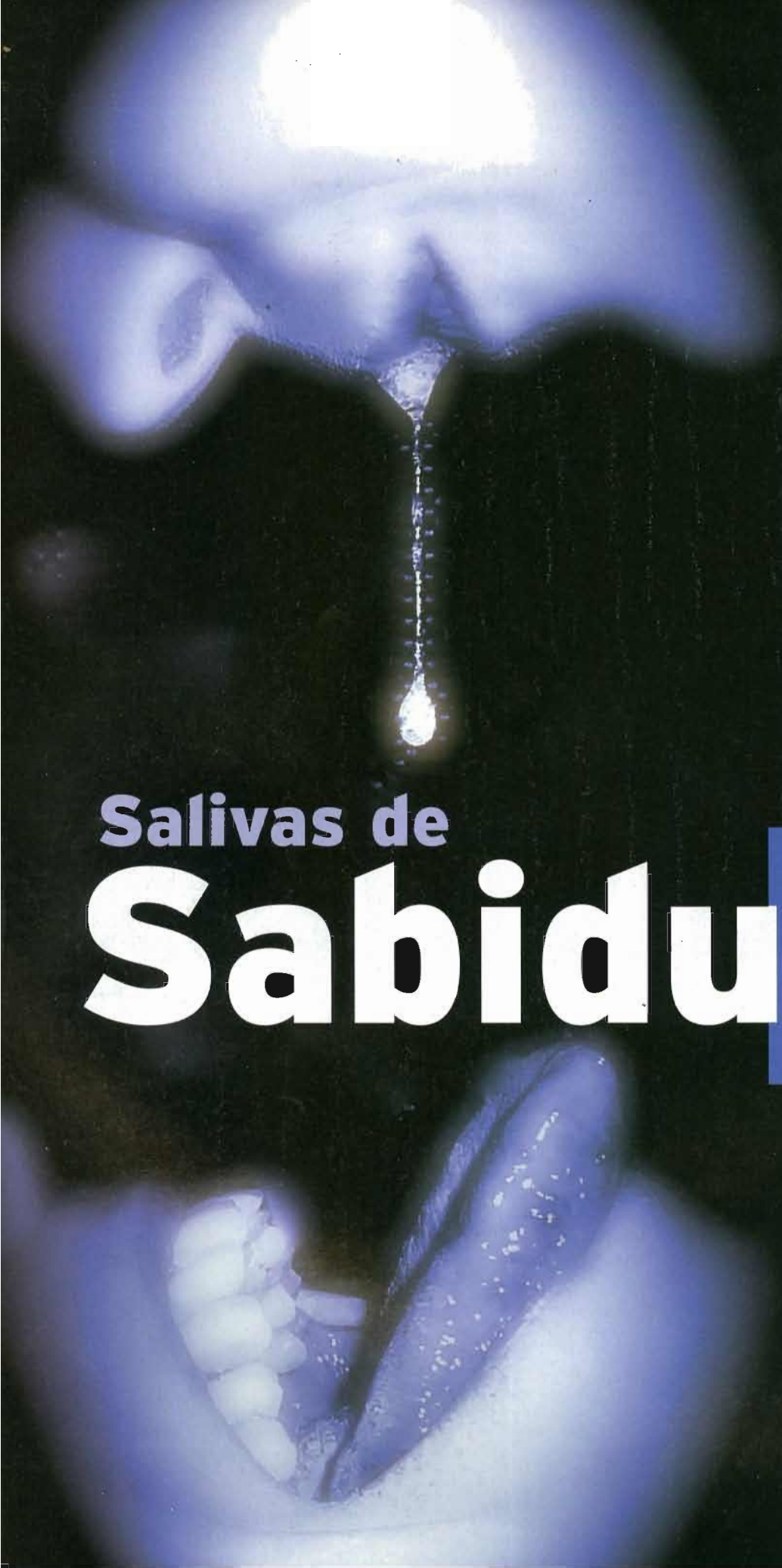
www.canamo.net

Próximo mes obsequio de  
**BIOBIZZ** | [www.bio-bizz.com](http://www.bio-bizz.com)  
World Wide Organics  
-to: pgs. 38-39



Editoria .....	10
Mentalidad imposible: <i>Redes asociadas</i> .....	14
<b>Antiprohibición:</b> Federación de Asociaciones Cannábicas (FAC): asamblea general extraordinaria .....	16
ENCOD: Una salida a la crisis .....	18
TNI: ¿Desarrollo alternativo o más de lo mismo? .....	16
Actualidad californiana: la universidad del futuro .....	22
Legal. La propia imagen .....	20
XXIII High Times Cannabis Cup .....	26
Cannafest 2010. Praga .....	28
Señales: .....	30
Acción Cáñamo 158 .....	38
<b>Medicina:</b> Cannabis y psicosis .....	40
<b>Marihuana:</b> Trichoderma. Un aliado fiel del cultivador .....	44
<b>Cáñamo Industrial:</b> El cáñamo industrial en España: ¿Una oportunidad perdida? .....	50
Klaas Bruinsma. "De Dominee", "De Lange" .....	54
Etiopía, el país del chat .....	52
Ask Erwin .....	48
Mario Vargas Llosa .....	66
Rumanía: Entre el pasado imperfecto y el presente alucinado, el futuro aún se ve lejano .....	68
Salivas de Sabiduría .....	76
<b>Trucos y técnicas de cultivo:</b> Los esquejes .....	84
La Brasa de Moncho Alpuente: <i>Brumas y humos</i> .....	76
Cómic: Sin papeles .....	92
Cómic: Abarrots .....	96
<b>Agroecología del cannabis:</b> ¿Qué productos están permitidos en agroecología? Pros y contras	102





**Entre las tribus siberianas de los Vogul existe la creencia de que sus espíritus comen la amanita muscaria —el muy conocido hongo alucinógeno— y que el poder de este hongo proviene del hecho de haber sido creado con el esputo del dios de ultratumba.**

Texto: **GIORGIO SAMORINI**

Fotos: **G.S., CARLOS SUÁREZ Y ARCHIVO**

El hongo es tan potente que el mismo dios de ultratumba al comerlo por primera vez, quedó inconsciente durante siete días y siete noches; es por esta razón que los hombres deben prestar atención a no comer de él en demasía, a no comer "dosis divinas", dosificaciones reservadas sólo para los dioses.

Al empezar explicando esta creencia siberiana se podría deducir que pretendo hablar de hongos psicoactivos, pero al contrario, estoy focalizando la atención sobre aquél

# Salivas de Sabiduría

esputo mediante el cual la divinidad de los Vogul creó el hongo y sobre la relación entre la saliva y las sustancias embriagantes. Se puede pensar acertadamente que esputos y salivas divinas conllevan sabiduría por su naturaleza divina, transmitida por lo tanto por los hongos o plantas a quienes dan origen, pero en culturas antiguas y actuales encontramos también referencias a la saliva humana y a la animal, como portadoras de sabiduría.

En algunas fábulas macedónicas, una serpiente, para agradecer a un hombre el haberla salvado, le escupe en la boca y de esta manera el hombre adquiere y comprende el lenguaje de los animales; en una

Pedazos de yuca  
mascados y fermentados,  
el masato, justo antes  
de ser consumido.



de estas narraciones se especifica que la serpiente le escupe debajo de la lengua y de este modo, el hombre adquiere virtudes proféticas. Es sabido que la absorción sublingual de medicinas y drogas es un método muy drástico y veloz.

En otros mitos griegos, unas serpientes lamen –por lo tanto ensalivan- las orejas de algún hombre quien, acto seguido, aprende el lenguaje profético de los pájaros, o lamen los párpados de algún ciego dándole de este modo la vista. En los pueblos de los Dogón de Mali, en África, existe aún hoy en día un jefe espiritual llamado *hogón*, que vive solitario en una cabaña apartada de las demás. Está considerado un divulgador de “Palabra” es decir, de conocimiento y esta sabiduría le habría sido transmitida por una serpiente que cada noche se le acerca depositando sobre su cuerpo su saliva considerada “Agua de Palabra” es decir, fuente de sabiduría. Dado que en todas las poblaciones la sabiduría requiere sacrificios, también el *hogón* debe corresponder a la adquisición de la sabiduría obtenida de este modo, yaciendo con su mujer no más de una vez al año.

Pero la propiedad sabia de la saliva no es exclusiva de las divinidades o de las serpientes. También los hombres o mejor dicho algunos hombres, poseen “salivas de sabiduría”, proporcionando conocimiento, protección o propiedades mágicas a quien tenga la valentía de abrir la boca para recibirlos. Éste es un tema muy difundido entre diversas culturas del pasado y también modernas, desde las antiguas sectas pitagóricas y órficas a los actuales Bantú del África septentrional. En el transcurso de mis investigaciones de campo en Gabón dirigidas a la observación del culto del Buiti, donde se ingiere a modo de sacramento la potente raíz alucinógena de la iboga, cada vez que me iba de un pueblo donde había permanecido un tiempo hospedado por los jefes

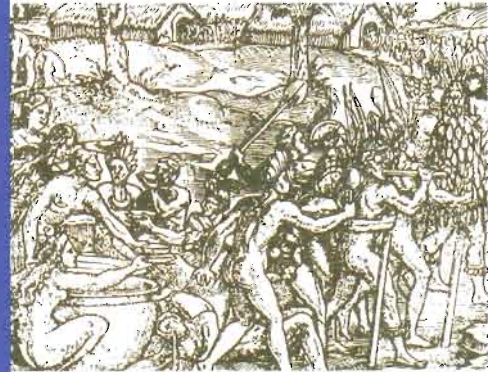
espirituales buitistas (*kombo*) estos me despedían con una bendición que yo soportaba con esfuerzo. En el interior del templo buitista, tenía que ponerme de rodillas con las manos extendidas y los *kombo* se colocaban de pie a mi alrededor, se inclinaban y

**Algunos hombres poseen salivas de sabiduría proporcionando conocimiento, protección o propiedades mágicas**

uno tras otro, me escupían en las manos. Me esforzaba en demostrar felicidad por esta bendición –que por otro lado me habría infundido un poco de su sabiduría buitista- pues sabía que la daban a poquísimas personas merecedoras de ella y obtenerla era una fuerte aspiración entre los individuos de la tribu. También sé que me convenía esta mera de hacer porque hasta 20 años antes, daban la bendición salivar directamente en la boca, pero con la llegada de las epidemias de ébola tuvieron que cambiar el objetivo corporal de sus sabios esputos. Verificado el difundido valor de la saliva como portadora de sabiduría, hay que preguntarse dónde se origina esta extraña asociación y hay que sospechar que divinidad o serpientes tengan un rol secundario respecto al “factor humano”. ¿Cómo puede la



Preparación del cauim entre los nativos de Cabo Frio (de Thevet, 1557-58)



Ingesta colectiva de cauim entre los nativos de Cabo Frio (de Thevet 1557-58)

saliva inducir sabiduría?. Si existieran salivas con propiedades psicoactivas que indujeran estados de ampliación de la consciencia, “estados de sabiduría” habríamos resuelto el enigma. Pero no se conocen salivas psicoactivas. Sin embargo hay casos en los que la saliva está implicada con las bebidas psicoactivas, generalmente alcohólicas.

En las poblaciones eslavas norte-europeas está muy difundida una tradición que creía que la cerveza, para poder fermentar, debía de tener como ingrediente “la espuma del oso” es decir, la baba o saliva de este animal. Aquí tenemos pues una primera relación entre saliva y bebidas embriagantes. Pero probablemente sea en el *Edda*, poema nórdico del siglo XIII donde encontramos una indicación útil; en un largo pasaje se describe la paz entre los Asi y los Vani, dos grupos de dioses que guerreaban entre ellos desde hacía tiempo; para sellar la paz acabada de hacer, los dioses de ambas formaciones esputaban en el mismo recipiente y de esta amalgama salivar crearon un hombre llamado Kvasir, dotado de sabiduría extraordinaria. El nombre Kvasir está estrechamente asociado al *kvas* de los eslavos y de los rusos y al *kvase* noruego y danés, que son bebidas alcohólicas originalmente de tipo insalivadas.

La figura mitológica del Kvasir pertenece al ciclo indo-europeo de Hombre-Bebida embriagante, del cual el Soma y el Haoma son las manifestaciones más conocidas. Hay que precisar que las cervezas es decir, aquellas bebidas alcohólicas obtenidas a través de la fermentación de productos vegetales con almidón (raíces, tubérculos, cereales) tienen como precursores en la

historia de la *etnofermentología*, las *cervezas insalivadas*. Éstas se obtienen con la técnica de la pre-masticación de material almidonado, que produce azúcares, facilitando por tanto el proceso de fermentación alcohólica por parte de micro organismos difundidos en el ambiente. A este grupo de bebidas pertenecen por ejemplo, la *chicha* producida del maíz y el *cauim* producido del maíz o del tubérculo de la mandioca, dos bebidas alcohólicas tradicionales sur-americanas muy difundidas. En diversas áreas del globo, las diferentes cervezas insalivadas fueron sustituidas muy pronto por las *cervezas malteadas* (especialmente en Europa) y por las *cervezas claras* (en especial en Asia) extraídas mediante técnicas de escarificación más avanzadas y de inoculación de material vegetal almidonado. Pero en no pocas poblaciones tribales, ha sobrevivido la práctica primitiva de la pre-masticación para preparar bebidas alcohólicas, en especial en América Latina y en Formosa.

Mientras que para un europeo las ganas de ingerir cierta cantidad de bebidas alcohóli-

**En muchas poblaciones tribales ha sobrevivido la práctica primitiva de la pre-masticación para preparar bebidas alcohólicas**

cas se satisfacen hoy en día yendo al bar más cercano, todavía en la actualidad, para millares de nativos de América Latina, ingerir la cantidad diaria de alcohol requiere siempre una preparación larga y colectiva, diversamente ritualizada o profana.

Hans Staden dio de ello una primera descripción en 1557. Este marinero alemán fue capturado por los Tupinamba, canibales brasileños con quienes pasó algunos años, preso. Estos decidieron no comerlo porque lloraba considerándolo por esta razón afeminado, ya que para las tribus Tupi, llorar era un comportamiento exclusivamente femenino.

En la biografía de su aventura describió minuciosamente la preparación del cauim, una tarea rigurosamente femenina. Primero las raíces de la mandioca se sometían a una primera cocción en enormes ollas, siendo después trasladadas a otro gran recipiente para que se enfriaran. Para ello, un grupo de mujeres se sentaba en círculo alrededor de este recipiente para hacer frente al trabajo colectivo de masticar trozos de mandioca, para tirarlos luego en otro recipiente al que añadían agua y que volvían a poner sobre el fuego. El líquido obtenido se vertía en unos recipientes especiales, bien tapados y parcialmente enterrados, donde se dejaba fermentar. Transcurridos dos días, el cauim estaba listo.

Las preparaciones actuales no difieren demasiado de la descrita por Staden. El proceso de pre-masticación suele ser largo, pudiendo durar en algunos casos, un par de días.

Generalmente tienen que ser muchachas vírgenes o todo lo más mujeres casadas pero que hayan mantenido abstinencia sexual durante algunos días, quienes mastiquen y ensaliven los granos de maíz para la preparación del *cauim*. En caso contrario, se considera que la bebida se estropea resultando imbebible.

El importante rol social del *cauim* en las tribus brasileñas es claramente evidente pues se consume en cada ocasión de cierta rele-



Preparando el *cauim*.

vancia como la primera menstruación, un nacimiento, la perforación iniciática del labio inferior de un muchacho, en las asambleas para tomar decisiones importantes para la vida colectiva, e incluso en los preparativos para la guerra y en el sacrificio ritual de los prisioneros. Siempre y con un respeto casi ceremonial, se servía en primer lugar a los ancianos.

También entre los Guaranís bolivianos el *cauim* adquiere un rol fundamental en la vida de la tribu, hasta el punto que un viejo nativo sintetizó el uso de la bebida embriagante con la frase: "El *cauim* es nuestro padre y nuestra madre". Es importante puntualizar que las otras bebidas alcohólicas extraídas de la fruta o de diferentes vegetales de los que estas poblaciones disponen, nunca han alcanzado aquel valor sacro y ceremonial reservados a las bebidas insalivadas.

La saliva está asociada a la historia de las cervezas y las otras bebidas alcohólicas fermentadas puesto que está implicada en una primitiva fase de la *etnofermentología* donde, un poco en todo el mundo, se descubrió como preparar bebidas alcohólicas embriagantes con materia vegetal pre-mas-

## La saliva está asociada a la historia de las cervezas y las otras bebidas alcohólicas fermentadas

ticada; fue un descubrimiento de los períodos neolíticos o tal vez epi-paleolíticos de la humanidad.

La graduación alcohólica variaba y sigue variando hoy en día, entre 2 y 7-8 grados alcohólicos. En cuanto a los orígenes aparentemente insólitos y enigmáticos del acto de pre-masticar y ensalivar cualquier cosa y por tanto, extraerlo de la boca, se esclarecen observando que la acción de pre-masticar era y sigue siendo muy difundida como comportamiento materno con el objetivo de transformar en más digerible el alimento para el niño. Este modo de hacer ha sido observado por ejemplo, entre las mismas poblaciones tribales brasileñas que preparan y usan el *cauim* y la *chicha*. Este comportamiento parece estar también difundido entre los macacos y otros mamíferos superiores.

Es por lo tanto bastante probable que el descubrimiento sucedido diversos miles de años atrás, de la fermentación alcohólica de una materia vegetal insalivada, se deba atribuir a las mujeres y no es por casualidad que aún hoy en día, sea un trabajo exclusivamente femenino pre masticar para conseguir bebidas embriagantes.

La pre masticación está también presente en la preparación de algunas drogas psicoactivas no alcohólicas. Entre los Koriaki de Siberia, es la mujer quien prepara en su boca el bolo de amanita muscaria, bien triturado e insalivado, que después traspasa con amor al marido.

También en la preparación original del kava, bebida embriagante no alcohólica del Pacífico, extraída de la raíz de la *Piper methisticum*, se ejecuta una pre masticación, esta vez realizada como tarea exclusiva de los hombres.

No debemos olvidar el difundido valor terapéutico de la saliva. Entre los Chibcha colombianos, la saliva del chamán es considerada sagrada y tiene un rol ceremonial importante en la preparación ritual de la *chicha*. En diferentes tribus del nordeste brasileño, la saliva toma valores mágico-terapéuticos según una compleja distinción entre la saliva obtenida después de un ayuno prolongado (esputo vírgen), la saliva del fumador de tabaco de pipa, la saliva del masticador de hojas de tabaco, etc...

Verificada la presencia de la saliva como un importante elemento en la primitiva fase de la *etnofermentología*, es posible que su valor simbólico como portadora de sabiduría nazca del concepto que la saliva –sea humana, animal o divina– es responsable de la producción de bebidas embriagantes, estas últimas universalmente portadoras de sabiduría, siguiendo por tanto el silogismo: SALIVA=EBRIEDAD=SABIDURÍA. 🍷