

Plantas tintóreas de la comunidad de Puerto Pizarro



Puerto Pizarro, Buenaventura, Valle del Cauca



Investigación local Plantas tintóreas de la comunidad de Puerto Pizarro

Buenaventura, Valle del Cauca

**Investigación local Plantas tintóreas de la comunidad
de Puerto Pizarro**

Autor (Idioma nonam y castellano)

© Damian Cuero Cárdenas, Comunidad de Puerto Pizarro

Dibujos

© Mariluz Cuero Cárdenas, Comunidad de Puerto Pizarro

Instructor

Climaco Cuero Perdiz

**Formación en gestión ambiental
y cadenas productivas sostenibles
Convenio SENA-Tropenbos**

Coordinación del proyecto
Luis Carlos Roncancio B.

Equipo de trabajo Convenio SENA-Tropenbos

María Clara van der Hammen
Sandra Frieri
María Patricia Navarrete
Norma Zamora
Mauricio Garcia
Javier Fernández
Daniela Pinilla

Coordinación del proyecto editorial
Catalina Vargas Tovar

Corrección de estilo
Marcela Sepúlveda

Diseño
Carlos R. Castillo R.
crvisual@hotmail.com

Impresión
Bogotá D.C., 2012

Tabla de contenido

Árbol manchamancha	7
Tierra descosida (negro)	8
Nacedera	9
Árbol de congola	10
Árbol de coronillo	11
Planta de puchama	12
Mata de azafrán	13
Árbol de titimillo	14
Mata de achiote	15
Árbol de matecillo	16
Árbol de caimán	17
Palma de cristo	18
Árbol de jagua	19

Nasider basim bitha (2 metro) pu neneresim, chi ther phaurathi
ree awia maig mu edan dyraathitam. chi ther phaurathi
tem. arjo mach Nonam pienithe, chi Chaci Tharabawai, do
piejem chi ther joo nawia thuthunag jem'er pimaugau.

maig mugua arjo iigjem kolor. ithee. Chi nasider ther phier au-
jem nempom (1 tilo) maig mugua chi ther piroi piijem. aba
dodai maig mugua jooptijem chi weguer thirpa thorentar
oo aujem (40 Minuto) joodunam. Maig mugua chi dop. chhau-
jem, mag kolor deesim phaurai wajapha. maig mugua. ja
piijem, mag tartherr edau bung. phaisiujem.

NACEDERA. Su crecimiento es bajito mide 2 metro de largo, tiene
barias rama, con Hojas ancho y alargado su color es verde. Tam-
bien sirve como medicina Tradicional para que cuando las mujeres.
estan en hora de parto, se manda a cocinar las hojas y dea deto-
mar en un vaso, estos le sirven para el pasmos. ya para el tin-
toreo se cojen la hoja del nacedero aproximadamente 2 tilo y
despues lo machacan bien, luego lo cocinan. en 40 minuto



PABŪ MANCHA MANCHA

Árbol manchamanca



La manchamanca es un árbol que crece de una altura de 3 a 5 metros. Este árbol se consigue en rastrojo. De este arbusto se saca una fruta de un kilo y también se pela la parte de encima del tronco (el cuero) que machacan bien y después ponen a cocinar en agua. Se deja cocinando durante 30 minutos junto con la fibra de werregue que toma un color amarillo y mandan a secar durante cuatro horas al sol.

También sirve como planta medicinal cuando se producen manchas en la piel del hombre. En estos casos se saca la fruta del árbol y se manda a aplicar sobre la parte afectada.

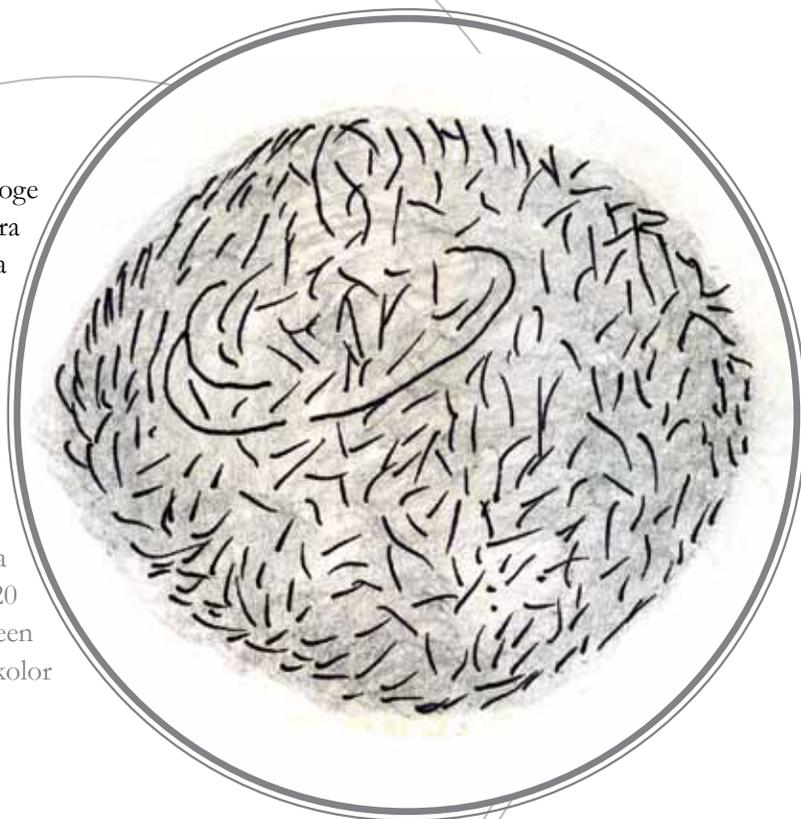
MŪG PABŪ. Bâmsim durag, jurr wei oojem ooig parrgue. Mŷg pabŷ gaim thuu aujem chi daudam maig mŷa. chipabŷ gaim chi eu sarr aujem. Mainmugua chidau, chieu. Pirsu aujem mokdamŷg.do dui joopŷjem âba chiveguer khîmdŷi maig mŷa eguemua. Chuŷauwia aukherrjem jêkhuk.(30 minuto) chikolor oobersim chikhau kha khŷa. akho mŷg pabŷ ik jem chidau mach. monrŷgai phŷ phŷrat ooberwŷi phŷraag.

Tierra descosida (negro)

MEGUERR JÜR THERRTAR CHIPHÜCH

Para realizar el procedimiento se busca o se escoge dónde hay una chamba y de ahí se coge la tierra especial en una vasija o balde. Se echa agua hasta quedar medio aguado y al instante se echa la fibra y se deja en remojo por 20 minutos. Después se saca del balde y se lava bien con agua sola y de esto se da el color negro.

Mug meguer thoii aujem baldedamee. Thoii auwia warreu puijem do dui wajapha kherrsisia wti chi weguer khiir thupuijem. Aukher wia (20 minuto) ooaujem, maig mugua. Chi meguereen thusim chi weguer jêu auwia upuijem. Main chikolor obersim chiphüch.

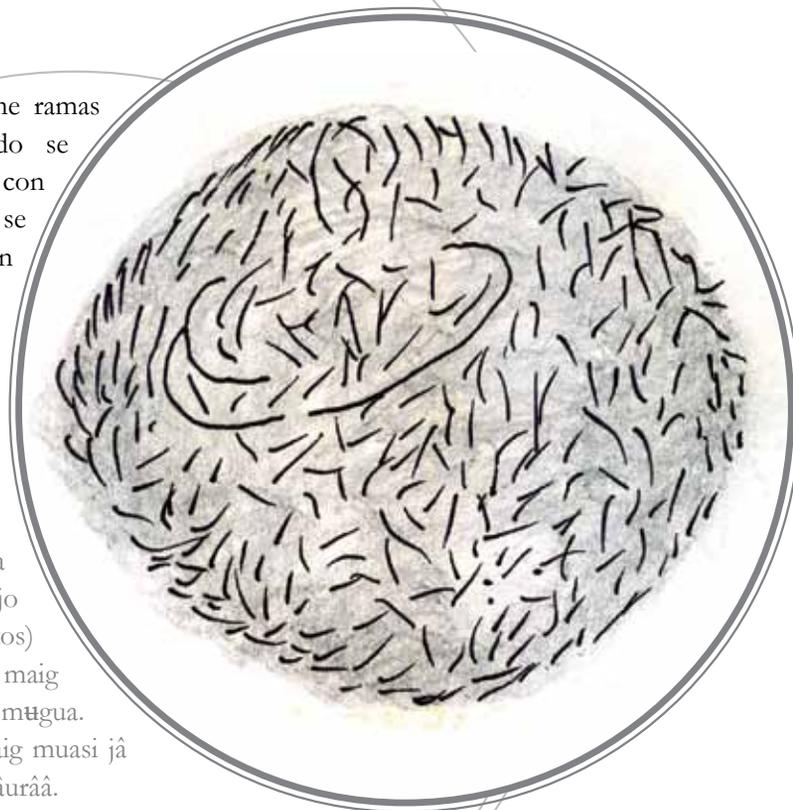


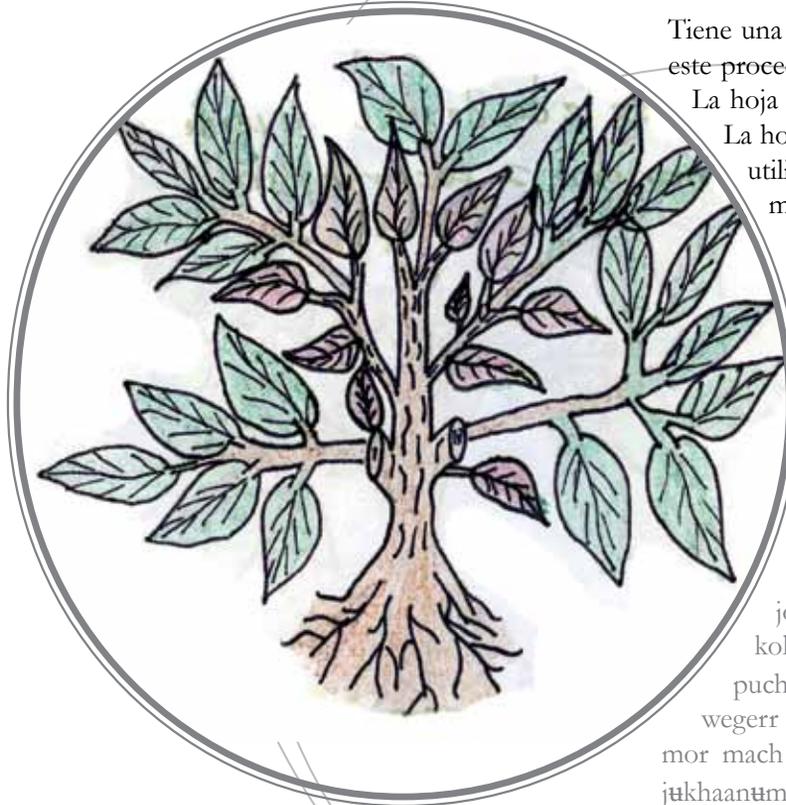
Árbol de congola

KONGOL BŪ

Su talla de crecimiento es de un metro. Tiene ramas delgadas y abundantes hojas verdes. Cuando se machacan las hojas, se pone espumoso y si es con frutos, se pone azul. Se cogen las hojas de un kilo, se machacan y luego se cocinan con agua junto con la fibra de werregue. Este color sale verde claro.

Kongol bŭ bach kŕnii khi tŭm (1 metro) chi piu bibirĩ khitŭm. Mag sim ta kher khapansim, kolor dan arjo phâurâ khitŭm, arjo kampus bauu aabade jem. Chi kher sigwia, chi dau phâurâsim iigjem. Arjo chi kher (1 kilo) phierwia maig mugua sigjem, maig mua. joodŭnŭmjem dodŭi, arjo chi weguer thor khamdŭi, oo aujem (30 minutos) joodŭnŭm, maig mugua chŭŭaujem egeemua, maig mugua jir aujem chi wegerr thor kham, maig mŭgua. Meguer ee pŕriu pŕriu apiejem demora aba, maig muasi jâ pŭijem ausiujem edauwag. Obersim chi kolor phâurââ.





Tiene una altura de 5 metros y solo se utilizan las hojas. En este procedimiento siempre se usan las hojas de Puchicama.

La hoja de Coronillo tiene un color verde y no sale color.

La hoja de Puchicama es de color verde y sale rojo. Para utilizar las dos hojas de la planta. Se cogen y lego la machacan bien. Luego de machacar se ponen a cocinar en agua, junto con la fibra de werrengue. Se demora 30 minutos. De esta mezcla sale un color vino tinto. También es una medicina tradicional que en la salud indígena la utilizan para curar ojo malagre y diarrea. También es un alimento de animales y para los seres vivos.

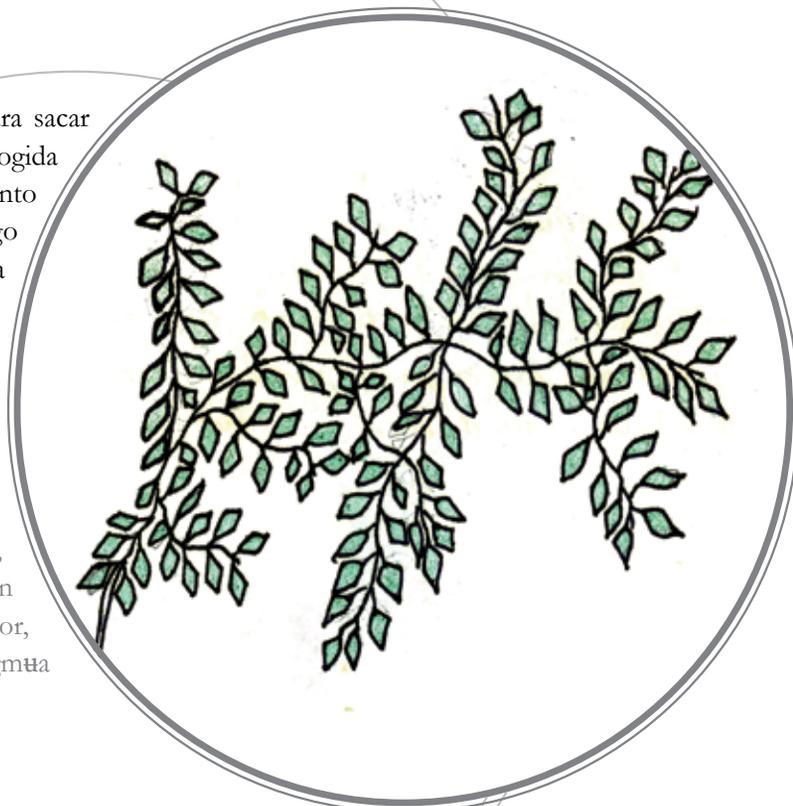
Kokofôbũ bâusim dũucha (5metros) arjo ïgjem chikher kolor ithee, agnawe chikher phier aujem, maigmua, sigpũũijem juadamua, maigmua joopũũijem âba chi wegerr thor khamdũũ, acha mũg, kolor, oobersim khiir joiraata ich kheragpai, arjo puchandũũ joopũũiweita oobersim khiir phũphũsar chi wegerr thorreatar, arjo mach nonam pienau ïgjem chaai mor mach pabade wei ojou chi kherau domêrpiejem, arjo jũkhaanũũ ithee ajausiejem, arjo nemchainau khoojem chi nemjô.

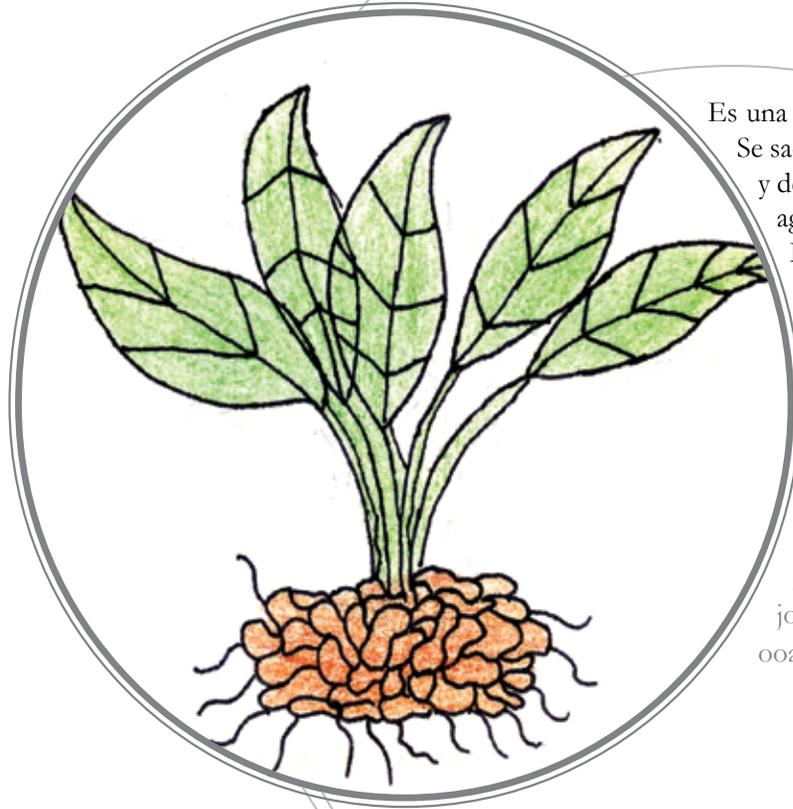
Planta de puchama

PUCHAM BŪ

La Puchama es una planta que sirve la hoja para sacar color. Esta hoja es de color verde y debe ser cogida y bien machacada. Luego se manda a cocinar junto con la fibra de werregué por 30 minutos. Luego lo retiran del fogón y sacan de la olla la fibra ya cocinada. Esto da el color anaranjado y no lo mandan lavar. En cuanto se saca de la olla se manda a secar.

Pucham nemjîrbuug, iigjem wegerr thiin thuâg,
chi kherphâurââsim, nacha chikher, phier aujem,
maig mua sigpuijem wajapha, maigmua joorpuijem,
ooajem (30 minutos) joodunum chi wegerr khiin
dhi, maigmua chuaiwia, jêuauwia, maig chikolor,
chi wegeer khiindem oobersim chi phur, maigmua
jâpuijem, argo phaisiujem edaug.





Es una mata de la que solo se utiliza la semilla de la raíz. Se saca la semilla en un mate grande, luego la lavan bien y después la rallan en una ralladora. Después le echan agua para cocinarla en una olla por 20 minutos. Luego sacan o retiran la fibra de werregue de la olla y sale de un color amarillo.

Mug padau jïir tar iigjem chi khargai obersim chiporta ba aujem, maigmua thâu porag baaujem, maigmua chi meger uruiwia , arjo dojooiwia, ich mag pirsiejem, maig mua egdau phuthunumug joosiujem chi wegerrkhir thorreutarpa. (20 minutos) ooaujem mug kolor obersim chi khuara.

Árbol de titimillo

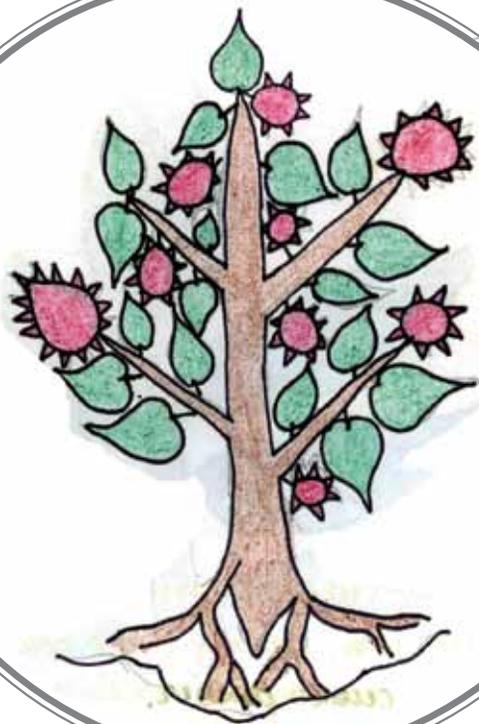
TITIMIA BU

Su altura es de tres metros y se utilizan las hojas. Luego las cogen del monte y las traen para la casa. Después las machacan bien y luego las cocinan junto con la fibra de werregue. Se dejan cocinar una hora y luego la sacan de la olla. De esto sale un color negro claro.

También sirve para una curación de quemadura o granos en la piel y esto no deja notar la cicatriz.

Titiamia kher. Jâ pabuu jâ iigjem chi kher phierraancia, maigmua, sigpuijem wajapha, maigmua jooduunjem, âba chi weger khiin thorreutardui, ooaujen (1 hora) joodunum, maigmua chi kolor obersim chi phuch, arjo pakherau, âjausiejem chamdau phuraag, arjo oopibasim mach môr gai phuphurat.





El crecimiento de la mata de Achiote es de un metro y se utiliza su fruta. Se cogen bastantes y después sacan las semillas de las frutas que estén jechas. Esto se lava bien y solo se utiliza el jugo de las semillas y después se manda a cocinar junto con la fibra de werregue. Se deja cocinar 30 minutos y esto da el color zapote.

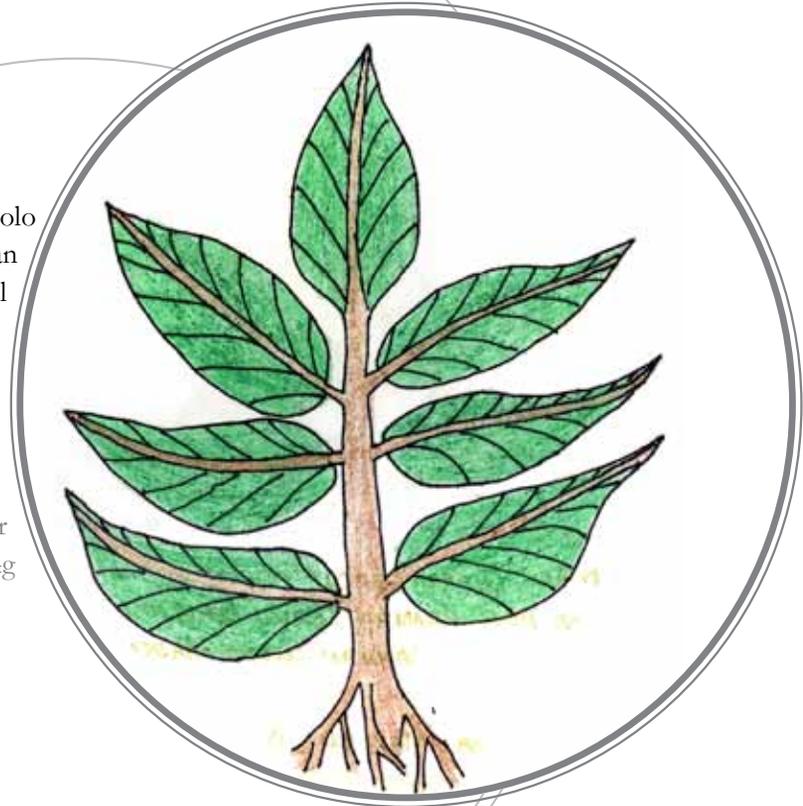
Jar bu bâusim buthu (1 metro), iigjem ch ijar, maigmua, phierauwia khapam, maigmua chijar poreem jach puujem, maigmua aujem chidau, maigmaudoe sigpuujem, maig muguata aaujem chicho papaita, magtar khu, joopuujem chi weger khiin thorreutodui, ooaujem (30 minutos) joodunum, mug kolor oberjim chi phu.

Árbol de matecillo

MATESIEBŪ

Su tamaño de crecimiento es de cuatro metros. Solo se utilizan las hojas. Se cogen y luego las machacan bien y las mandan a cocinar una hora. Esto da el color que es pálido o no es claro, pero con otro color sale azul claro.

Matesiabŭ bāusim durag (4 metros) iigjem chikher, maig muaphierrauwia, pirsipŭijem, wajapha, maigmua, joopŭijem, âba chi wegerr khiin dŭi ooaujem una hora joodŭnam, maig mŭg kolor deesim khiin jooiraa.





Su tamaño es de tres metros. Solo se utilizan las hojas. Estas se cogen de una cantidad, luego las machacan bien y después las cocinan junto con la fibra de werregue. Se deja cocinar una hora y su color es verde claro.

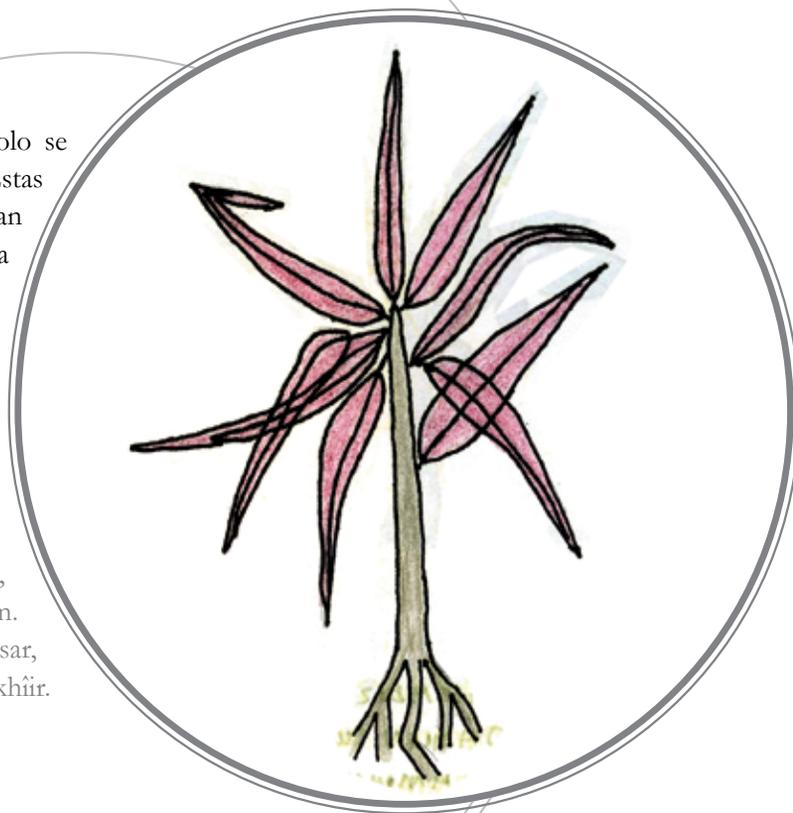
Kaimam bu bâusim durag (3 metros) iigjem chi kher, phierrauwia maigmau sigruijem, wajapha, maigmua, joodunum jem âba chi wegerr khir thorreutardwi, ooaujem una hora joodunum, maig mua chaaaujem, dopeem, mng kolor deesim lokit khar.

Palma de cristo

NEM JÎR EWAN DANDEM

Es una mata de crecimiento de un metro y solo se utilizan las hojas largas de la Palma de Cristo. Estas se cogen y se machacan bien y luego se mandan a cocinar junto con la fibra de werregue. Se deja cocinar por 30 a 40 minutos y el color es verde claro. También sirve la mata para espantar a los espíritus malignos o para huir.

Mug nem jîr bâusim bûthû, iigjem chi kher, mug kher edan duraata khitum. Mug kher phieraunaawia, sigpûijem, maigmua joodû nûujem âba chi wigerr khiin thorreutardûi, ooaujem (30 minutos a 40 minutos) joodûnûm. Maigmua chûaujem, chi kolor obersim phuphusar, arjo iigjem di khugan jîrsiuwang, akhar ogkha pikhûir.





Su talla de crecimiento es de 10 metros aproximadamente. Solo se utilizan las frutas de Jagua. Las cogen en cantidad y luego les pelan con cuchillo lo de encima, y lo de adentro lo rallan en una ralladora. Esto lo mandan a cocinar junto con la fibra de werregue por una hora y luego lo sacan de la olla. Esto da el color azul claro.

Khipar bu, bâusin durag (10 metros) iigjem chi por, naucha phierrajem, chi poor khapan, maigmua ɤpɤijem phisoendamua, maigmua, chi ɤrtar joodunum jem âba chi wegerr khiir thorreutar dui, ooaujem (1 hora) joodunum, acha mug kolor obersim chi phâu.

titiamia kher. Jā pabeu jā iigjem chi kher phieraunaa, maig
mua, sigpiijem wajapha, maigmua joodunjem, āba chi weger
khiin Thorrentardui, ooujen (1 hora) joodunum, maigmua
chi tolor obersim chi phach, arjo pattherau, ajausiejem
chamdau phu raag, arjo oopibasim mach mör gai phuphu-
rat.

AAROL DETITIMILLO. su altura es de 3 metro, se utiliza las
hojas, Luego la cojen del monte y lo traen para la casa,
despues la machacan bien y luego la cocinan junto con la
fibra de werregee. y se dejan de cocinar 1 hora, luego la
sacan de la olla, esto se sale un color Negro claro.

Tambien sirve para una curacion de quemadura, granos
en la piel y esto no se deja notar la cicatriz.

Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles



Organización
de Estados
Ibero-americanos

Para la Educación,
la Ciencia
y la Cultura



Organización
de Estados
Iberoamericanos

Para la Educación,
la Ciencia
y la Cultura

