

Como mejorar la calidad de la artesanía



Historia de la palma de werregue



**Rescate de saberes ancestrales asociados con
las plantas condimentarias y la preparación
de comida tradicional de Juanchaco**

Como mejorar la calidad de la artesanía

**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

Coordinación del proyecto editorial
Catalina Vargas Tovar

Corrección de estilo
Giselle Mazuera

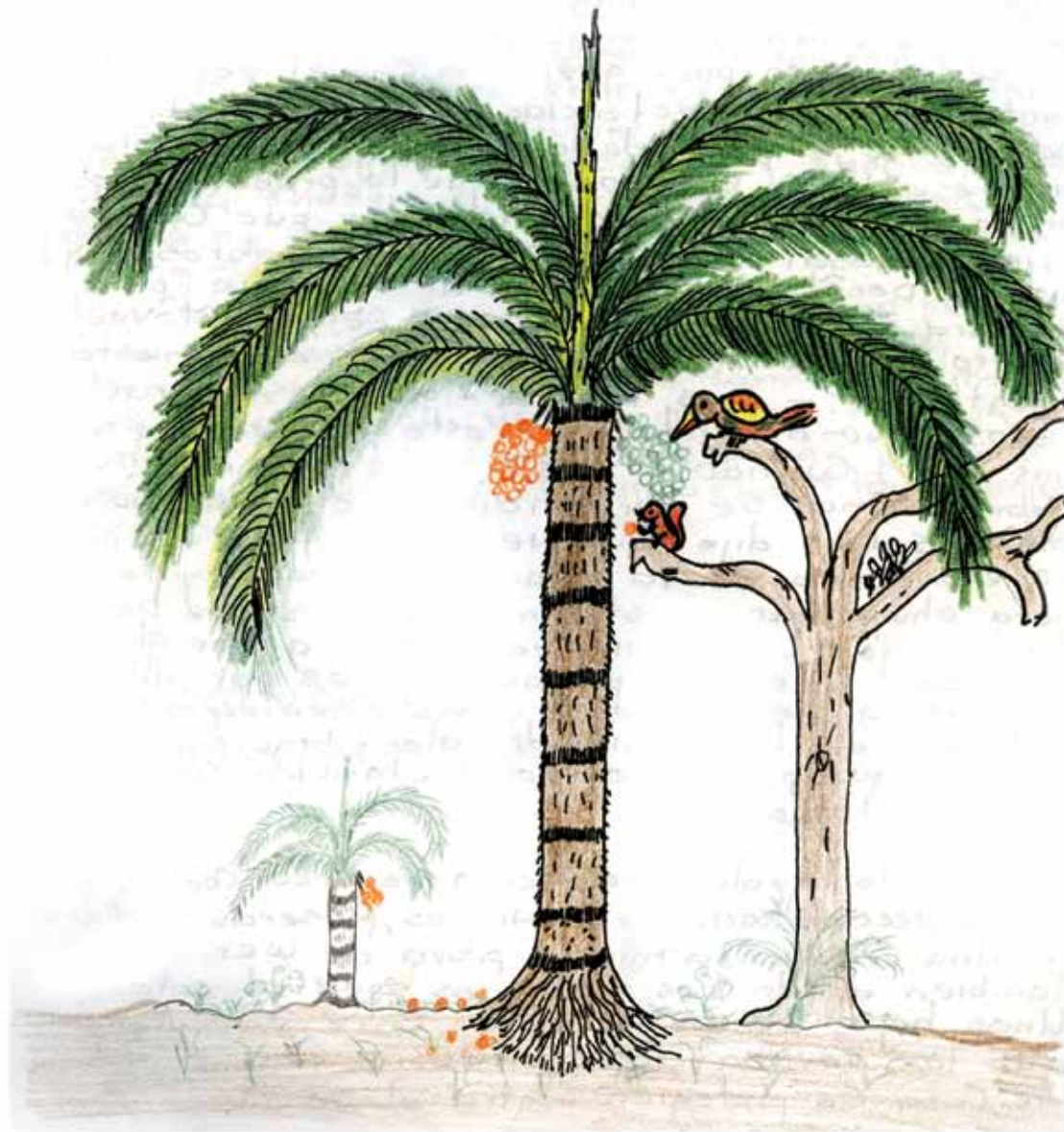
Diseño
Carlos R. Castillo R. crvisual@hotmail.com

Impresión
Bogotá D.C., 2012

Como mejorar la calidad de la artesanía

Tabla de contenido

Historia de la palma de werregue	7
Germinación de semilla de werregue	9
Fruto de werregue (Nemjô weguerr bu dem)	17
Recolección de cogollo	19
La medialuna	21
Sacar las hebras	25
Bija o (achiote)	27
Puchama (puchan)	29
Proceso de tinturación	31
La palma quitasol	33
Tejido werregue	35
Cálculo de costos preparación de tinturas	36



Historia de la palma de werregue

El origen del Werregue inicia cuando se formó el mundo y no había nada de plantas, entonces el Dosât (demonio o Satanás) y Dios hacían apuestas y competencias para ver quién tenía más poder, era una competencia a cada rato para quedarse con el poder. Entre tantas competencias que tuvieron, un día el Dosât trajo el fruto de la palma de chontaduro y se lo presentó a Dios para que lo probara, Dios probó de la pepa de chontaduro y fue cuando dijo – no, mi chontaduro es más sabroso – y le dijo al Dosât que volviera al otro día para que probara el chontaduro de Dios- ¿Dónde está el chontaduro? – Dios le dice – aquí está, pruebe – y Dios sigue diciendo- de este también van a comer mis hijos- cuando el Dosât probó y vio que era sabrosísimo se sorprendió y se enfureció mucho, entonces Dios dijo-aunque usted hizo esa palma de chontaduro,

se va a llamar Werregue y servirá para ahuyentarlo a usted mismo- pues fue Dios quien lo bendijo y le dio propiedades para que ahuyentara al Dosât y de esta forma dejó de ser alimento suministrado por el Dosât y pasó a ser defensa contra él. Dios le dio las propiedades a las fibras para formar un hilo que permita al Dosât y también servirá para amarrar el guayuco.

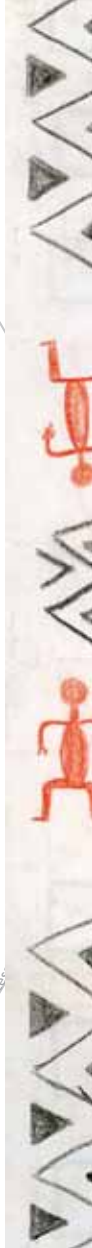
Ya estando la palma bendecida se crea con las fibras una protección haciendo cinturones, pulseras y collares con una cruz en la misma fibra de Werregue. También dicen los antiguos que al colocar unas hojas de Werregue en cruz en el camino que los llevaba a los cultivos o a las áreas de caza, se protegían contra el Dosât.

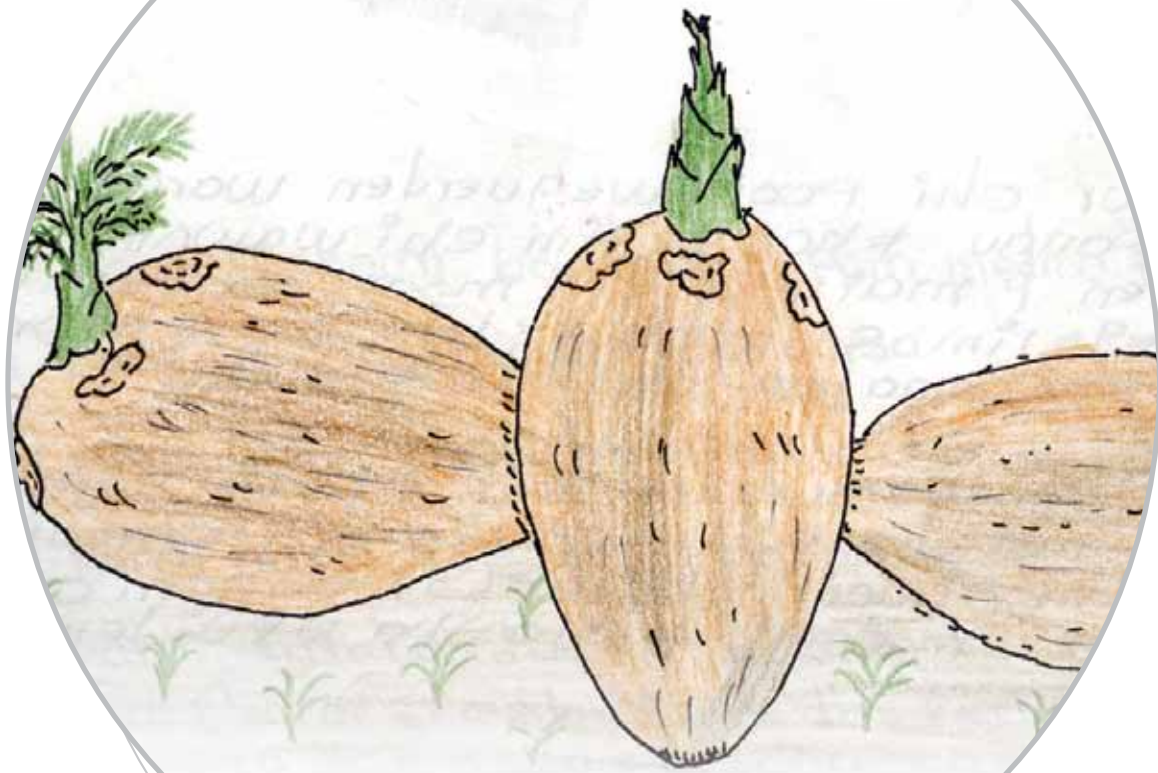


Wigierr ba para pajim maach ewandamua jep paar paawai, wigierr bu paar pajim magba wai pabu jom chukhu jajim ichitha Dosât ewandam dui, juapa chach jejim; khapaag khaita khiir jûg waai siaji ichita chi kopad Dosât, ewandam dui uumba juapa chach jee jim, maag maimua Dosâtau urr por, aubeejim, ich kopadar khopieg aubeejim, maimua ewandamua chi dau khojimi maag khaan nan pa bee khiir urr khom mu dem khom mag chi kopadau jeujim jaam pai pu urr ewandamua khoojim me gaai sim khooba, kopag ewandamua khoojim chi urr Dosât den

maimua ewandamua pu urr ma dem joon khabasim mu den, puden khiir sipag sim.

Maimua ewandamua mag jim Dosât tag nan pu bee khoon maimua nam pu beem khiir, maa parug jeukhim ewandam o jann si chi urr? Ewandamua jaajim, chi urr mug. Gaai sim chi urr jô ooba maimua ewandamua mag jim ¿khooba, khooba? Paam ichag khowe nurrugau me chaain ¿Dosât tau khoojim sipag siajim?.





Germinación de semilla de werregue

War gur chi poor weguerden wargen ardit tau, khêu panau khoogejim chi wawam chi weguerden i maimua chi men chaainau wag au puegejim chi dau je bee ma kuum obeer khag kha maajem chi weguedau.

Nacha chi weguerden geer khuap aujem edau khîia maimua phiu khawia dog pomamee ausijeni khaain thârúp (3) sostoniamkhîir chi por. Maimua wajapha upuijem chi dau maimua khaain âp (1) ausiujem edawag chi weguedau.

Chi ardit tau khoojem chi dau wautar, maimua warjem chi phoor weguerden wargen wap, maimua mathum oberjem chi aupuamanpier chi weguedau.

Anteriormente la semilla de werregue la trasplantaba la ardilla y el tucán comía el fruto maduro, se lo llevaba a cualquier sitio, lo sujetaba del pico y se entierra y se germinaba la semilla del werregue.

La ardilla y el guatín come el fruto maduro y a la vez come el corozo y él también cuando se lleva la semilla a otro sitio, la deja allí y se entierra y se germina sucesivamente, así se iba poblando la palma de werregue.

Se corta el racimo de werregue para almacenar la semilla en menguante, después de cortada se trae a la casa el racimo y se desgrana, se echa en una olla con agua, se deja 3 días para que ablande la cáscara, se lava bien la semilla y se deja al sol un día.

La semilla de la palma sin ayuda de los dispersores naturales, puede recolectarse, aunque eso demore más de 6 meses, lo más efectivo para que propague la palma es trasplantar las palmitas que se hacen debajo de las palmas adultas.

TRONCO DE LA PALMA WERREGUE



Tronco de la palma werregue

Chibu igiem weguerden

Chi bu igag weguerden:

- Wawag papoor mia benkhum ithee
- Wawag di ithee
- Wawag trapich ithee
- Wawag chokhier maimua pa pheer
- Wawag thakhaar di
- Wawag chaain khôor ee phook

Chi miu weguedem:

Nacha wegurr gayin chimiu khôiwia aubeewia degag, maimua ed dawee joowia, maita chi miu phaasim ma sîta phophoota apiejem maimua put bawee uir puui jeem chi miu maimua chi miu urruuujem chi khipardui maimua chaain gaai pee jem ma mepeem beepibem chaai gaai.

Uso:

- Se usa para elaborar bastones para médico tradicional
- Se usa para la construcción de casas
- Se usa para hacer trapiches para moler caña
- Se usa para hacer flecha y bodoquera
- Se usa para salero de la cocina
- Se usa para curar el ombligo de los recién nacidos o los niños para que sean personas fuertes.



Chi weguedauden wau jem:

Sortig khaag, khacheem khag, odigayim khag maimua phinsir khag.

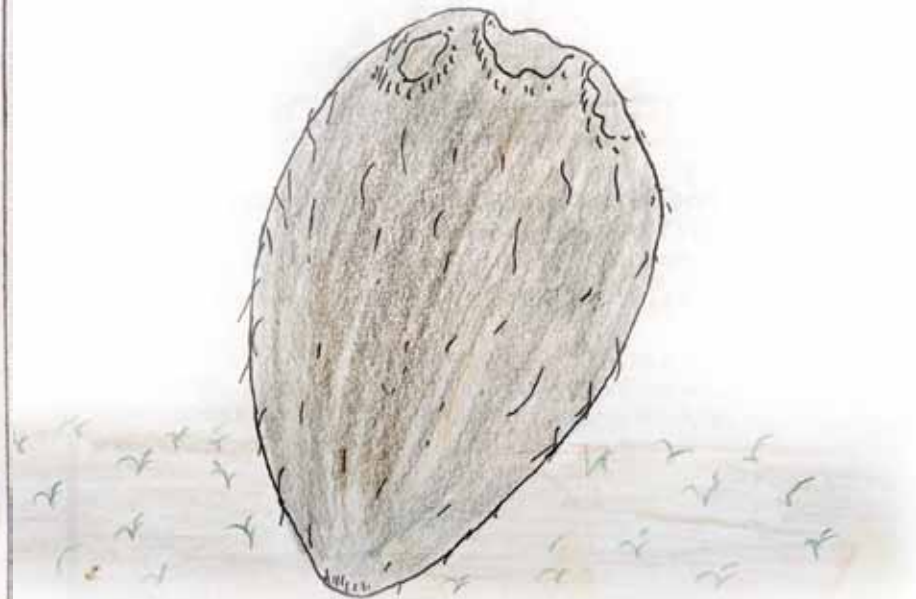
- Chi phinsir: jem khajem juapachachag ich kha peedui.
- Sortig maimua collar maimua kacheem igjem ewcn naan ikhee.
- Chi chichir igjem: chaam khiupa awag.



Los frutos se utilizan para elaborar artesanías como: anillos, aretes, collares, guacharacas y trompos.

- El trompo: sirve para competir con otro trompo para saber quién tiene más fuerza.
- La guacharaca: instrumento musical tradicional y occidental.
- El anillo, aretes y collares: sirven de adornos para los jóvenes.





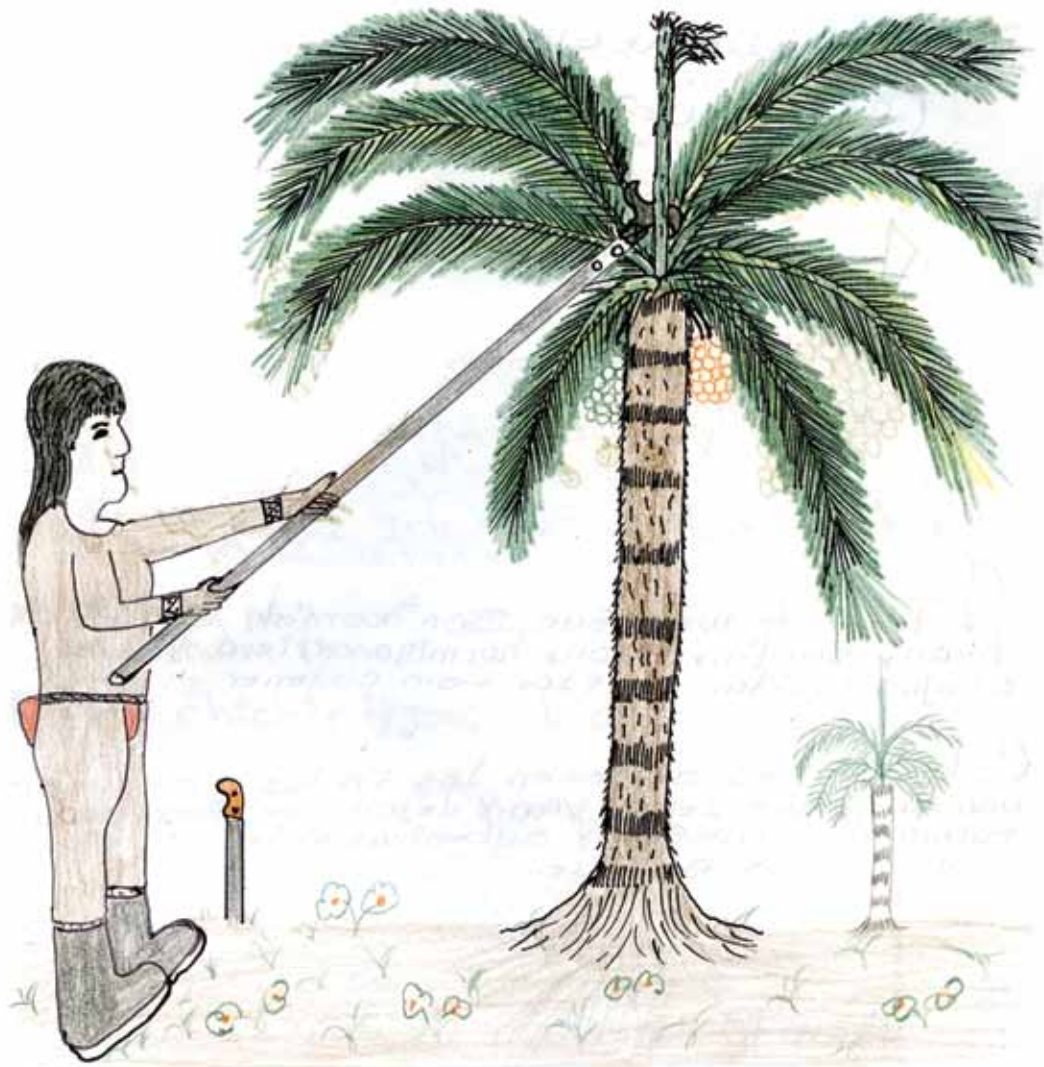
Fruto de werregue (Nemjô weguerr bu dem)

Nemjô weguerr bu dem

Chi dau khoojem arddit tau, kheupanau, echkhumau, bich khuur maimua khekhemanaui chi marr khôojem cha mukhum pabu een khîrau, chi dau warjem warp ma pa buee obeejem khapam chinemchaainau aupuatar ma thum obeer khamajem chi weguer bu.

El fruto de werregue es comida de ardillas, tucán, guatin, ratón, hormiga arriera y las abejas visitan la flor para obtener el polen.

Estos animales se comen los frutos y se los llevan a una parte lejos, van y dejan la semilla. Se germina la palma de werregue y sucesivamente van reforestando los bosques.



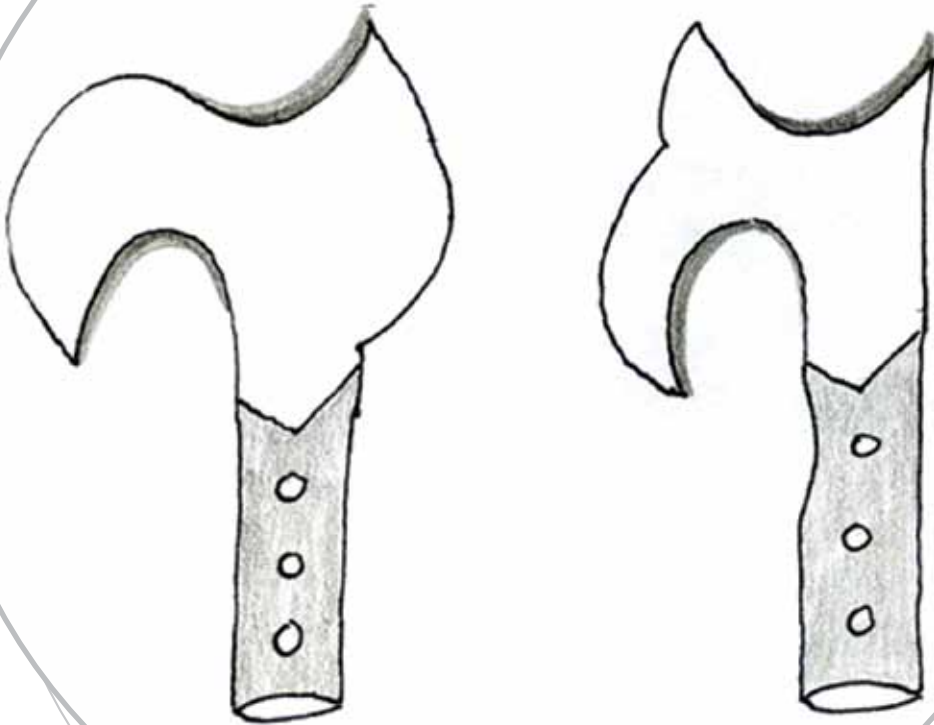
Recolección de cogollo

Wargur wounaanau weguerr bu thuar au jem thuthapau chi chiir ithee is artesanía kolombiau chi khiir jug dee tarrau maimua phesau chi bu thupibajim chi weguer bu.

- Nacha chi khiir durag siejem 180 cm maimua chi chiir jirtar siejem 2.50 chi bu durag weguerden siejem 5 metros.
- Ayôo âp (1) abamua chi bu gayan thuag aujen chi khiir.

Anteriormente los nonaam tumbaban la palma de werregue con hacha para la recolección de cogollo y hoy con la asesoría de Artesanías de Colombia y la fundación F.E.S se hizo una estrategia para la no explotación de la palma de werregue.

- Para saber si el cogollo (hojas jóvenes antes de expandirse) está bueno, si es necesario se cortan 1 o 2 hojas abiertas para ver mejor. Si se encuentra un árbol al lado se sube en él para poder hacer el corte del cogollo.
- Un cogollo de 180 a 250 hojas puede medir hasta 5 metros aproximadamente. Puede cortar entre un cogollo en un día y en un año se cosecha dos veces.



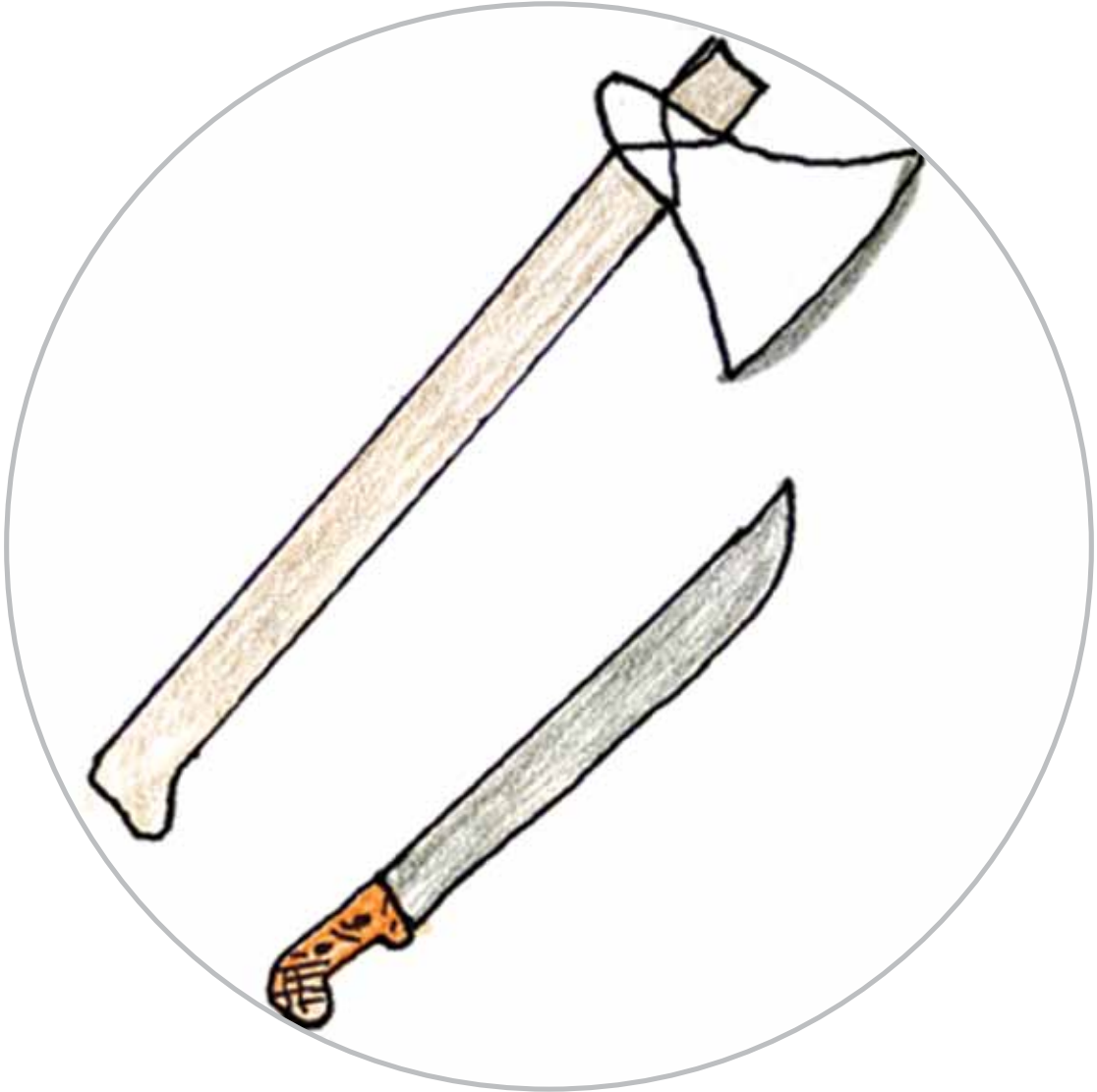
Consumir por la calidad de la artesanía

La medialuna

La medialuna es una herramienta que reemplaza al hacha y al machete, funciona como una cuchilla fabricada en hierro y sirve para realizar diferentes actividades agrícolas. Principales características de la medialuna:

- Debe amarrarse en una vara liviana que pueda manejarla fácilmente una sola persona.
- El árbol del cual se extrae la vara debe ser abundante, de fácil generación.
- La vara debe medir entre 5 y 8 metros de largo para permitir el acceso a cogollos de palmas altas.
- La vara debe ser bien derecha y sin nudos.

- Los mejores árboles para sacar varas son: cargadero, burilico, caraño y cauchillo, se recomienda que las varas sean guardadas en las viviendas.
- Al cortar se debe tener mucho cuidado para que la cuchilla de la medialuna no se desprenda de la vara y no caiga encima.
- Es importante que al salir a cortar el cogollo vayan al menos dos personas.
- Es necesario cargar clavos, martillo, lima y gafas protectoras para las espinas.



Medialuna dam

Mug medialuna beejim thuphap jûrr maimua thuthui jûrr chi khieer deg siejem ma phoboor eemuata beejim.

- Mug medialuna dui phig khaag a mugau:
- Wajapha buur awia pada sim gai chi medialuna upher jir awag chi wonau.
- Chi weguer dacha siegau pa bu ag gaimua thuap awag.
- Chi padurag siegau 5m maimua 8m chi durag ma chi khîir khuap awag.

- Chi pa khajapha siegau.
- Mu khum pa paroban khaban mu khum naau bulilig pa, rallao pa maimua echuipa.
- Thuapag pu dajo ta siegau pu chi medialuna dui.
- Pu chi medialuna thuapag naagau oom numi (2).
- Pu weguerr thuamag waragau lim, martia, elab maimua gapha protectora.

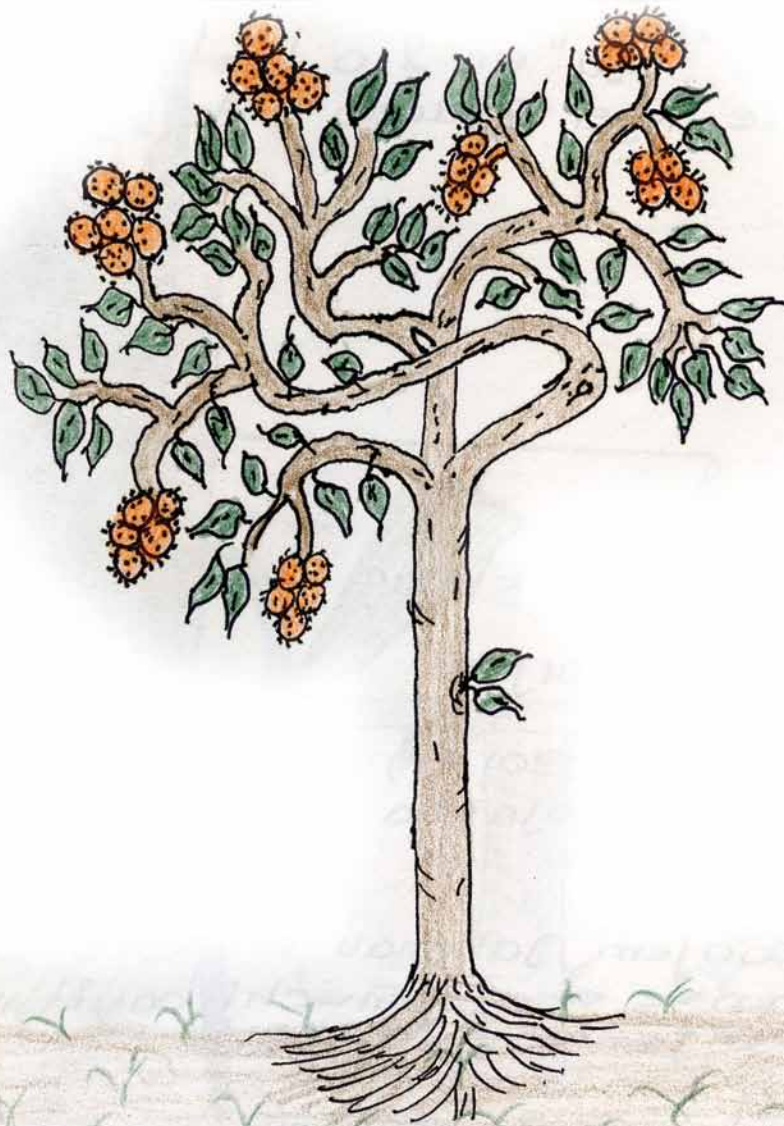


Sacar las hebras

Nacha chi wisiguir khaag

- Nacha chi wisiguir sarjem.
- Nacha chi wisiguir sarrag magen khaai jayap (4) maimua upuijem wajapha khachau pimaugau chi miwau.
- Nacha doee sâajem jabonau chi wisiguir maimua kheurag serenee ausiujem chi bauithee maimua agnoram japuijem chi wisiguir.
- Chi wisiguir edawag juu piejem.
- Chi wisiguir khiir saar aujem numi (2) mag ee obee piejem 8 chi khau dasig.

- Se saca la fibra, para sacar un lado se demora 4 días después de sacar la fibra. La persona se debe lavar para que no le dé rasquiña debido a la espina que tiene la fibra.
- Se lava la fibra en el río, si es para color blanco se deja en sereno después de lavar con jabón; si se saca la fibra por la tarde, se deja serenar y se lava al otro día; si se saca por la mañana se lava inmediatamente.
- Se deja secar al sol.
- Se divide la “hoja” en 2 o hasta 8 hilos, depende si se quiere tejer grueso o delgado.



Bija o (achiote)

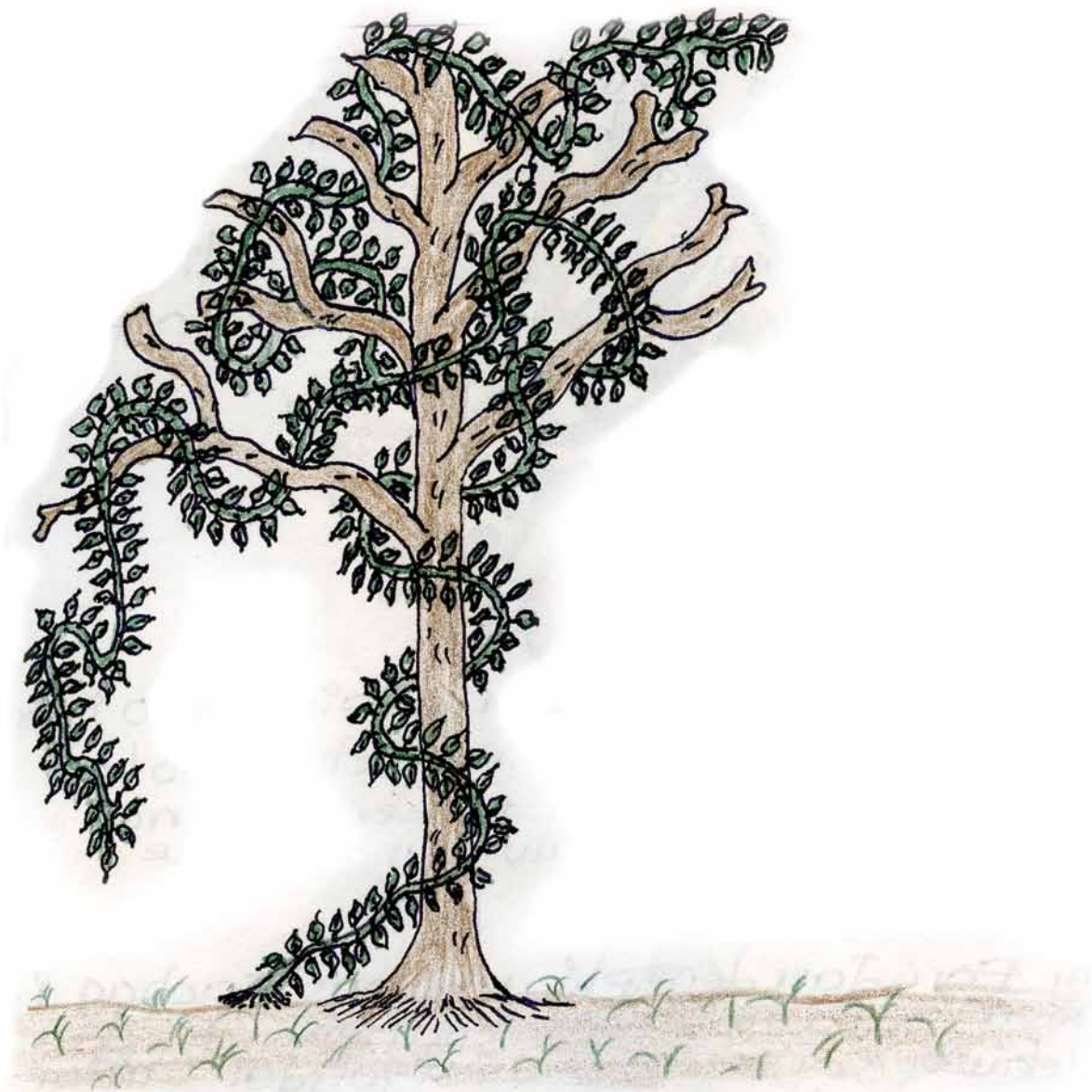
Jaar bu

Chi jar bu ewandamua apuatar, agpia akho ijgen fag ithee i maimua khoon khiir chicho jootar awarr choec akho igjem, chi kheer domerrag phomiau dewai maimua, khukhunag ikhee.

- Tinte: Chi por jarren phiakhajem jachag ikhee maimua jaswia doe thajem chi dau maimua ogdawe jogem chi wisiguirdui thôor khawia 30 minutos maimua jîir aujem khurr emua, mag jîir awia khumpapiwia do ee uujem maimua edawag ihaisiujem juwan khiir.
- Medicina de achiote: Chi kheer igjem phomia barwai i maimua pasmo ikhee.
- Sagrado: wargor jooinau chi piu igjem jarr piu den ed dau pag.

La planta Bija o Achiote es sagrada, a la vez es medicina que usaban los nonaam y sirve para tinturas, su color es zapote. Se siembra en una parte seca a pleno sol, también se cogen las frutas para dar color a la comida. Sus flores son blancas y atraen muchos insectos, las ramas rebrotan y su crecimiento es rápido; produce aproximadamente a los dos años.

- Tinte: se abre el fruto, se saca la pepita y se echa en una olla con agua, después se machaca, se cierne y se saca el jugo, luego se cocina con la fibra aproximadamente 3 minutos, se baja la olla y ya cuando esté fría se lava para ver el color zapote.
- Medicina: Las hojas sirven para la menstruación o para espasmos. Se cogen las hojas, se echan en una olla con agua, luego se baña la persona.
- Sagrado: Anteriormente los viejos utilizaban las ramas de bija o achiote como fósforo para prender el fogón.



Puchama (puchan)

Puchan

Mug puchan: War gur weta urum ma siejem purr pa bu gaai chi kheer siejem chi phaau ma ig jem chi phur ithee.

- Nacha chi kheer au beejem dich nemjir eem maimua degag, maimua pi sieejem, mag baman urrag maimua joogem dop poman ee chi wisiguir.
- Mag joo auwia ausiujem 30 minutos, maimua jaa puijem maimua oojem chi kolor chi phur dem ma chug pa ba jem chi kolor chi phur den.

- Puchama es un bejuco usado por mucho tiempo que se enrolla en un árbol, sus hojas son verdes, ellas se utilizan para tinturar las fibras.
- Se cogen las hojas del rastrojo o de la quebrada, se trae a la casa, se machaca en un pilón o se ralla, después de pilonear o de rallar, se cocina en una olla grande con agua junto con la fibra.
- Cuando termina de cocinar, se deja 30 minutos y se lava, ya se ve el color rojo y no se descoloriza.



PROCESO DE TINTURACIÓN

Proceso de tinturación

- Nacha chi puchan phiar awan maajem dich jebeem.
- Maimua chi puchan degag aubeejem, maimua pii siejem mog dawau chi puchan.
- Nacha chi pucham joo jem 20 minutos, maimua phupuijem chi wisiguir 30 minutos, maimua khumpapiejem chi jootarchi puchan.
- Chi pucham chi wisiguir dui biegap paita (1) joo jem chi phur ithee uncha bieguni joo jukhabasim.
- Chi wisiguir joowai pautaa waarreujem chi wisiguir khiir wajapha puran khiir.
- Chi pucham thuauwia chi wisiguir dui edawag phaai siujem.
- Chi wisiguir chug pasim khapag puijem limón, tha khaar maimua alumbre.
- Chi puchan piisieg jurba jierdop mogdau maimua do.

Wajau siejem weguerr khiir eeda wag juwag pe phuram khiir maimua phig du pimau gau maimua jurchoo amkhiir maimua naciaan khiir chi wisiguir.

Se recolecta el tinte en el monte o parcela, la mayoría saca las hojas, pero también puede ser de semilla o corteza de árboles. Se machaca la hoja de la planta en una piedra grande. Se cocina en el fogón la fibra con el zumo de la hoja por 20 a 30 minutos, después de hervir se deja reposar la fibra.

El proceso se puede repetir hasta 3 veces pero cada vez se daña más la fibra por cocinar mucho. Cuando se pone la fibra en el fogón se va revolviendo con un palo revisando hasta cuando se fije el color. Se deja secar al sol.

Para probar el color se echa limón, sal o alumbre, si el color se pierde ya no se puede cocinar más la fibra.

Utiliza ollas, una piedra, una masa grande y agua.

Es importante secar la fibra de weguerre al sol para evitar que se enrede, para que se vea bien el brillo y que dure más la fibra.



La palma quitasol

Se corta el cogollo, sirve para formar la base del jarrón.

- El cogollo se corta y se trae a la casa, se parte en varias tiras.
- Se deja secar al sol.
- Se cocina para prevenir los hongos a la vez para que el material dure.
- Siempre el cogollo se corta en tiempo menguante.

Quitasol bu

Chi Quitasol bu khîr thuap jem weguer khag

- Chi Quitasol khîr thuawia, aubeejem degag chi khîr thoor khaag.
- Chi Quitasol khîr joo jem chi memen khog chug pag maimua na sii am khîr chi Quitasol.
- Chi Quitasol khîr wajapha edawag phaai jem.



THE WOODS

Tejido werregue

Wargur wisiguir chi uuinau khawedurajim, chi thûr maimua. Chi nowea avendem ajim maguata chi thûr akharag ta khaagejim maimua bâraa khagejim ma weeta a mach phakkom, a mach sondau is ewag ermananau barchewia is chi thum wajaphata khanum.

Wisiguir thoor khaag:

- Wisiguir sirrag
- Nacha purjem chi wisiguirau
- Noweuwau chi kolor thutar khajem
- Nacha khoajem ûgthaag, maimua khûijug aujem chi dibujo chi uui nau.

Anteriormente las mujeres wounaan tejían jarrones, con una aguja de llave de avena sacaban las puntas, por esa razón los tejidos eran rústicos y los jarrones eran pequeños donde guardaban el dinero, aretes, etc., y los colores eran naturales.

Posteriormente por la influencia de las hermanas capuchinas mejoraron los tejidos y con diseños nuevos también cambió la calidad de los jarrones.

Procedimiento:

- Torcer el hilo.
- Coge el alma y se enrolla con la fibra de menor calidad, el alma puede ser de palma werregue.
- Con aguja y los hilos tinturados se teje la base de diferente tamaño dependiendo de lo que va a hacer.
- Se inicia el tejido hacia arriba y se selecciona el dibujo con el conocimiento de la mujer.

Cálculo de costos preparación de tinturas

Comunidad Puerto Pizarro Octubre / 2004

Color vinotinto

Materia prima	Cantidad	Costo Unitario	Costo total
Puchama libra	05	\$ 5000	\$ 2500
Cocinada hora	05	\$ 1875	\$ 938
Hierba Ochora (2 libras)	0.5	\$ 1875	\$ 938
Limón	2	\$ 200	\$ 400
Sal	0.25	\$ 500	\$ 125
Cocinada final hora	0.25	\$ 1875	\$ 469
Total costo color vinotinto			\$ 5.369

Color blanco hueso

Materia prima	Cantidad	Costo Unitario	Costo total
Sal	0.5	\$ 500	\$ 250
Limón	5	\$ 200	\$ 1000
Cocinada hora	0.5	\$ 1875	\$ 938
Total costo color blanco hueso			\$ 2188

Color negro

Materia prima	Cantidad	Costo Unitario	Costo total
Puchama libra	1	\$ 5000	\$ 5000
Machacar, rallar	1	\$ 1875	\$ 1875

Horas			
Primera hervida hora	1	\$ 1875	\$ 1875
Mezclada con barro	0.25	\$ 1875	\$ 469
Segunda hervida horas	0.25	\$ 1875	\$ 469
Lavada	0.25	\$ 1875	\$ 469
Total costo color negro			\$ 10156

Definición del costo del color por cogollo

Un cogollo de werregue lo forman 135 tiras (promedio), se forma a guangos o manojos cada uno= 135/9=15 litros por manajo.

Un guango=49 hilos una tiras=49 hilos=3.26=hilos x tiras un cogollo=135 tiras x 3 hilos= 405 hilos por cogollo

Consumo de tintes o color por productos

Negro=810 hilos por color

Vinotinto= 405 hilo por color

Blanco hueso = 405 hilos por color

Cuadro de costos totales y valor de venta

Comunidad Puerto Pizarro

Producto	Costo Preelaboración Materia Prima	Costo de elaboración / Mano de obra tejido			Costo total	Valor venta del producto Tobia 2002
		N horas	Costo hora	Total Costo hora		
Vasija 98 x 45 (4C)	\$ 136.025.00	196	\$ 1.875.00	\$ 367.500.00	\$ 503.525.00	\$ 307.000.00
Vasija 29 x 66 (3C)	\$ 102.033.00	90	\$ 1.875.00	\$ 168.750.00	\$ 270.783.00	\$ 187.000.00
Vasija 16 x 44 (1C)	\$ 34.011.25	3450	\$ 1.875.00	\$ 64.687.50	\$ 98.698.75	\$ 92.000.00
Vasija 11 x 40 (1/2C)	\$ 17.006.00	54	\$ 1.875.00	\$ 101.250.00	\$ 118.256.00	\$ 62.000.00

C = COGOLLO DE WERRENGUE

Producto	Costo Preelaboración Materia Prima	Costo de elaboración / Mano de obra tejido			Costo total	Valor venta del producto Tobia 2002
		N horas	Costo hora	Total Costo hora		
Vasija 13 x 42	\$ 59.175.00	47	\$ 2.500.00	\$ 117.500.00	\$ 176.675.00	\$ 77.000.00
Vasija 15 x 39	\$ 59.175.00	38.50	\$ 2.500.00	\$ 96.250.00	\$ 155.425.00	\$ 62.000.00
Vasija 14 x 40	\$ 59.175.00	72	\$ 2.500.00	\$ 180.000.00	\$ 239.175.00	\$ 62.000.00
Vasija 12 x 30	\$ 59.175.00	56	\$ 2.500.00	\$ 132.500.00	\$ 191.675.00	\$ 32.000.00
Vasija 12 x 30	\$ 59.175.00	64	\$ 2.500.00	\$ 160.000.00	\$ 219.179.00	\$ 62.000.00
Vasija 18 x 46 (1,5C)	\$ 91.262.00	111	\$ 2.500.00	\$ 277.500.00	\$ 368.762.00	\$ 107.000.00
Vasija 18 x 44	\$ 50.175.00	68	\$ 2.500.00	\$ 170.000.00	\$ 229.175.00	\$ 92.000.00
BANDEJA	\$ 80.000.00	16	\$ 2.500.00	\$ 40.000.00	\$ 48.000.00	
BANDEJA	\$ 29.588.00	12.50	\$ 2.500.00	\$ 31.250.00	\$ 60.838.00	



Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles



Organización
de Estados
Ibero-americanos
Para la Educación,
la Cultura
y el Deporte



Organización
de Estados
Ibero-americanos
Para la Educación,
la Cultura
y el Deporte

