

Las Pianguieras:

Hijas de La Tierra, El Río y El Mar.



COAUTORES:

MUNICIPIO DE TIMBIQUÍ.

- CCL el Cuerval.
- CCL Negros Unidos.

MUNICIPIO DE GUAPI.

- CCL Río Guajui.

MUNICIPIO DE LÓPEZ DE MICAY.

- CCL Manglares del Río Micay.

EQUIPO DE ASCOLMICAY.

EQUIPO ADMINISTRATIVO.

- Mary Stella Lugo Obregón - Representante Legal.
- Dagoberto Hurtado García - Coordinador General.
- Clara Inés Ledezma - Revisora Fiscal.
- Francisco Montaña Fuentes - Asesor de Proyectos.
- Manuel Emilio Domínguez - Coordinador Socioempresarial.
- Milton Harvey Grueso Romero - Coordinador Agropecuario.
- Cristina Muñoz Valencia - Asistente Administrativa y Contable.
- Julián Andrés Molina - Gestión Documental.

EQUIPO SOCIOEMPRESARIAL.

- Wilmar Sinisterra Riascos - Timbiquí.
- Maryory Candelo Riascos - López de Micay.
- Ingrid Esmeralda Orozco - Guapi.
- María Santo Orozco R. - López de Micay.
- Nidia Lucelly Valencia A. - Guapi.
- Lays Carmenza Zúñiga - Guapi, López de Micay y Timbiquí.

EQUIPO AGROPECUARIO.

- Denis Torres - Timbiquí.
- Miguel Ángel Zúñiga - Guapi.
- Eloy Riascos Riascos - López de Micay.
- Gina Liliana Arroyo - Timbiquí.
- Hugo Cuero - Guapi.

EQUIPO AMBIENTAL.

- Betsy Yaneth Paredes - Timbiquí.
- Arelis Quiñones - Guapi.
- David Antonio Torres - López de Micay.
- Nataly Caicedo - Guapi.

LÍDERES COMUNITARIOS.

- Gonzalo Valencia Garcés - CCL el Cuerval Timbiquí.
- John Jairo Riascos Riascos - CCL Manglares del Río Micay - López de Micay.
- Teodoro Ibarbo Valencia - CCL Negros Unidos Timbiquí.
- Washington Perlaza - CCL Río Guajui - Guapi.
- Pablo Andrés Landázuri - CCL Negros Unidos Timbiquí.
- Efraín Viveros - López de Micay.

AGRADECIMIENTOS.

- Ing. Oscar Rodrigo Campo - Ex Gobernador del Cauca.
- Ing. Carlos Alberto Vela - Ex Secretario de Agricultura del Cauca.
- Ing. Francisco Fuentes - Secretario de Desarrollo Económico del Cauca.
- Wilmer Adher Riascos Arboleda - Ex Alcalde López de Micay.
- Danny Eudoxio Prado - Ex Alcalde Guapi.
- Edison Castro - Ex Alcalde Timbiquí.
- Washington Vidal - Representante Legal CCL el Cuerval.
- Esneda Montaña - Representante Legal Asociación Construyendo Sueños.
- Gil Milena Grueso Romero - Directora Territorial Instituto de Investigación Ambiental del Pacífico - IIAP.
- John Jairo Mosquera Solarte - Ecólogo.
- Teófila Betancourt - Representante Legal Asociación Chiyangua.

GOBERNACIÓN DEL CAUCA.

- Doctor Elías Larrahondo Carabalí - Gobernador del Cauca.
- Ing. Yesid Paz Castro - Secretario de Agricultura del Cauca.
- Luis Eduardo Banderas Fori - Subsecretario de Agricultura del Cauca.
- Hugo Andrés López López - Supervisor Proyecto Piangua.
- Luis Hernán Carabalí - Profesional Especializado Apoyo a la Supervisión.
- Ayda Yanet Idrobo - Apoyo a la Supervisión.

MUNICIPIO DE TIMBIQUÍ.

- Neyla Yadira Amú Venté - Alcaldesa Municipal.

MUNICIPIO DE LÓPEZ DE MICAY.

- Wanner Darío Suarez Mantilla - Alcalde Municipal.

MUNICIPIO GUAPI.

- Plutarco Marino Grueso Obregón - Alcalde Municipal.

COMITÉ DE INVESTIGACIÓN Y EDITORIAL.

INVESTIGACIÓN, SISTEMATIZACIÓN Y CREACIÓN LITETARIA.

- Jesús Iván Sánchez Sánchez - Historiador de la Universidad del Cauca.
- Jorge Iván Meléndez Gómez - Filósofo de la Universidad del Cauca.
- Dagoberto Hurtado García - Administrador de Empresas Agropecuarias.

ILUSTRACIÓN

- Santiago Paz - Maestro en Artes Plásticas.

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN.

- Ana María Fernández Oviedo - Diseñadora Gráfica de la Universidad del Cauca.

EDICIÓN Y CORRECCIÓN DE ESTILO.

- Paola Fernanda Hormiga Ordoñez. - Lic. en Español y Literatura de la Universidad del Cauca.
- María Cecilia Velásquez - Antropóloga de la Universidad del Cauca.

APOYO DE INVESTIGACIÓN.

- David Anonio Torres - Ecólogo.
- Washington Vidal - Representante Legal CCL el Cuerval.
- Esneda Montaña - Representante legal Asociación Construyendo Sueños.

ASCOLMICAY

ASCOLMICAY (asociación para la cooperación e iniciativas de cambio y desarrollo social), tiene como proyección el fortalecimiento del trabajo comunitario potencializando al sector agroindustrial.

El proyecto que da vida a la cartilla; **“Las piangueras hijas de la tierra, el río y el mar”** tiene como objetivo principal fortalecer el sector agroindustrial en los siguientes municipios del Departamento del Cauca: Timbiquí, Guapi y López de Micay, por medio de la construcción de rutas de asistencia técnica para dinamizar la comercialización del cultivo de la piangua en la costa pacífica, logrando beneficiar a trecientas familias (300) pertenecientes a distintos consejos comunitarios. Entre ellos se encuentran CCL. Cuerval, CCL. Negros Unidos, CCL. Manglares del río Micay y CCL. Río Guajui.

Las mujeres que hacen parte del proyecto: “fortalecimiento del sector agroindustrial mediante asistencia técnica para el fortalecimiento y comercialización del cultivo de la Piangua en la Costa Pacífica del departamento del Cauca.” vienen de un sector golpeado por la violencia, el abandono, y el olvido.

Estas condiciones impiden que muchas mujeres de la costa pacífica tengan acceso a una educación, aun trabajo justo y bien remunerado. En pro de traspasar estas fronteras marginales, se vincula a la mujer, el trabajo y el saber ancestral de la costa pacífica.

Continuando con las acciones ejecutadas por el proyecto nombrado al inicio del párrafo anterior, sean realizado procesos de formación en: economía solidaria, empoderamiento económico, comercialización de la piangua y reforesta-



ción ecológica del manglar, que se lograron llevar a cabo respetando los ciclos naturales de la cría, el cuidado y la sostenibilidad de la piangua. De la misma manera, se buscó encaminar hacia la construcción de huertas comunitarias asociadas a la diversidad del cultivo, lo cual permitió crear espacios de aprendizaje e intercambio de saberes, motivando a las mujeres a crear lazos emocionales y de solidaridad entre los integrantes de su comunidad.

Para finalizar, se nombrarán los elementos técnicos entregados a los 300 beneficiarios, que han logrado alcanzar el fortalecimiento de la vida al interior de la comunidad:

- **El piangüímetro**, el cual permite medir el tamaño de la piangua, de esta manera, permitirle su reproducción, crecimiento en el mangle.
- **Segundo**, los potrillos en fibra de vidrio, que evita que las comunidades talen árboles nativos, afirmando la apuesta ecológica y el compromiso con el ambiente del pacífico.
- **Tercer**, la entrega de canaletes que por su forma ergonómica les permite navegar de una mejor forma.
- **Cuarto**, ocho (8) lachas en fibra de vidrio acompañado

de cuatro (4) motores HP 40 Yamaha y cuatro (4) motores Yamaha 15 HP que permiten navegaciones largas y a los líderes y lideresas comunitarias cuidar la comunidad y el territorio.

- **Quinto**, tanques de quinientos (500) litros y baldes plásticos de diez (10) litros que permite la conservación del agua potable.
- **Sexto**, delantales, guantes, botas y equipo de lluvia que protegen la parte exterior del cuerpo de las diferentes sustancias.
- **Séptimo**, botiquín con elementos de primeros auxilios y capacitaciones para su uso, acompañado de canastillas escurridoras y neveras de icopor.
- **Octavo**, semillas de maíz, plátano, papa china, hortalizas, cebolla larga, cimarrón, cilantro, pepino, pimentón, albahaca, tomate chonto.

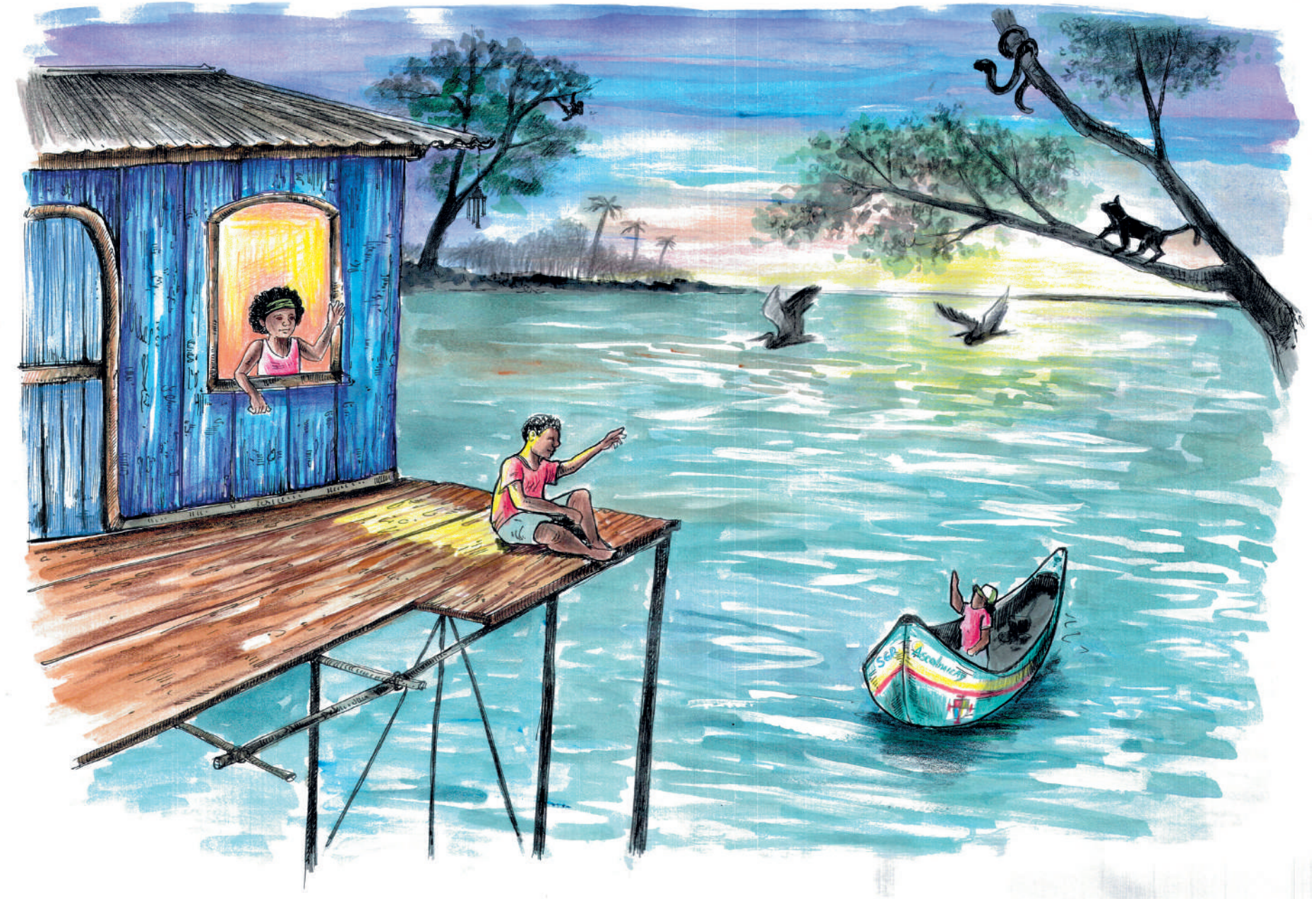
Lo anterior, se logró gracias a las comunidades y los consejos comunitarios, que se encuentran comprometidos, con la vida, la paz y la seguridad de la zona pacífica caucana.



Las Pianguieras:

Hijas de La Tierra, El Río y El Mar.

Cómo se busca y se saca la piangua hoy te vamos a contar. Salimos en la madrugada, a veces con la luz de la luna, otras con las estrellas o alumbramos con la linterna si está nublado o lloviendo, hay que embarcarse en el potrillo tomar el canalete e irse para el manglar.





Algunas nos despedimos del compañero y otras de los niños antes de irnos a trabajar. Las mujeres van a pianguar y los hombres con red a pescar.

Cuando el río y el mar está en quiebra, la piangua es difícil de encontrar, es por eso que debemos esperar la puja para que la piangua crezca y poder salirla a buscar, entonces si la marea está en puja ¡muy grande! Hay que tener cuidado, porque el potri- llo se puede voltear y al agua vamos a dar o con algún tronco nos podemos estrellar.





Por eso desde pequeñas aprendemos a nadar en el río y en el mar, a conocer el ritmo y el movimiento de la marea, como si bailáramos con la marimba, los bombos, los conunos y la guasa. Las compañeras van saliendo una a una de sus casas y en el río, sentadas en el potrillo remando, nos reunimos y empezamos a conversar. Juntas nos vamos y juntas nos regresamos, así estamos seguras, para que nada ni nadie nos vaya a dañar.

Mientras vamos remando por el río a veces llega el jején, el zancudo y el tábano para picarnos, nosotras sin demora prendemos la estopa, la tusa en el tiestero para irlos espantando.



Y para no aburrirnos empezamos a cantar:

*Señora Juana María la que vive en el Popete,
póngale cuidado a su hija, que ella ronca canalete,
póngale cuidado a su hija, que ella ronca canalete.*

*¡ay, que ella ronca, canalete. ay que ella ronca, canalete.
¡ay, que ella ronca, canalete. ay que ella ronca, canalete.
¡ay, que ella ronca, canalete...*

(Canción tradicional del Pacífico Colombiano)

A veces nos quedamos calladas por costumbre o por precaución, y de un momento a otro volvemos a conversar o chismear, preguntamos por la familia, contamos nuestros problemas o solucionamos malentendidos o porfías, entre risas y cantos al mangle vamos llegando...



Nos enseñaron desde pequeñas que mientras se navega y se rema con el canalete, la mano en el agua no hay que meter, porque un palo, un pescado o una culebra te puede herir o morder. Un biche para el frío y el ánimo o un curao para la enfermedad, es bueno tomarse uno en la mañana para con ganas pianguar.

Entre risas y cantos al mangle vamos llegando, cada grupo de mujeres que pertenece a distintos consejos comunitarios, sabe cuál es su parte del estero y la costa del mangle que le corresponde para no estar peleando.





Llegando al mangle, entre el barro y el mar, hay que tener cuidado, porque hasta el cuello nos podemos enterrar. Por eso vamos rápido, una seguida de la otra, entre las ramas sosteniéndonos vamos. Detrás de la raíz del mangle, con la mano hay que hacer un hueco para poder la piangua encontrar y agarrar.

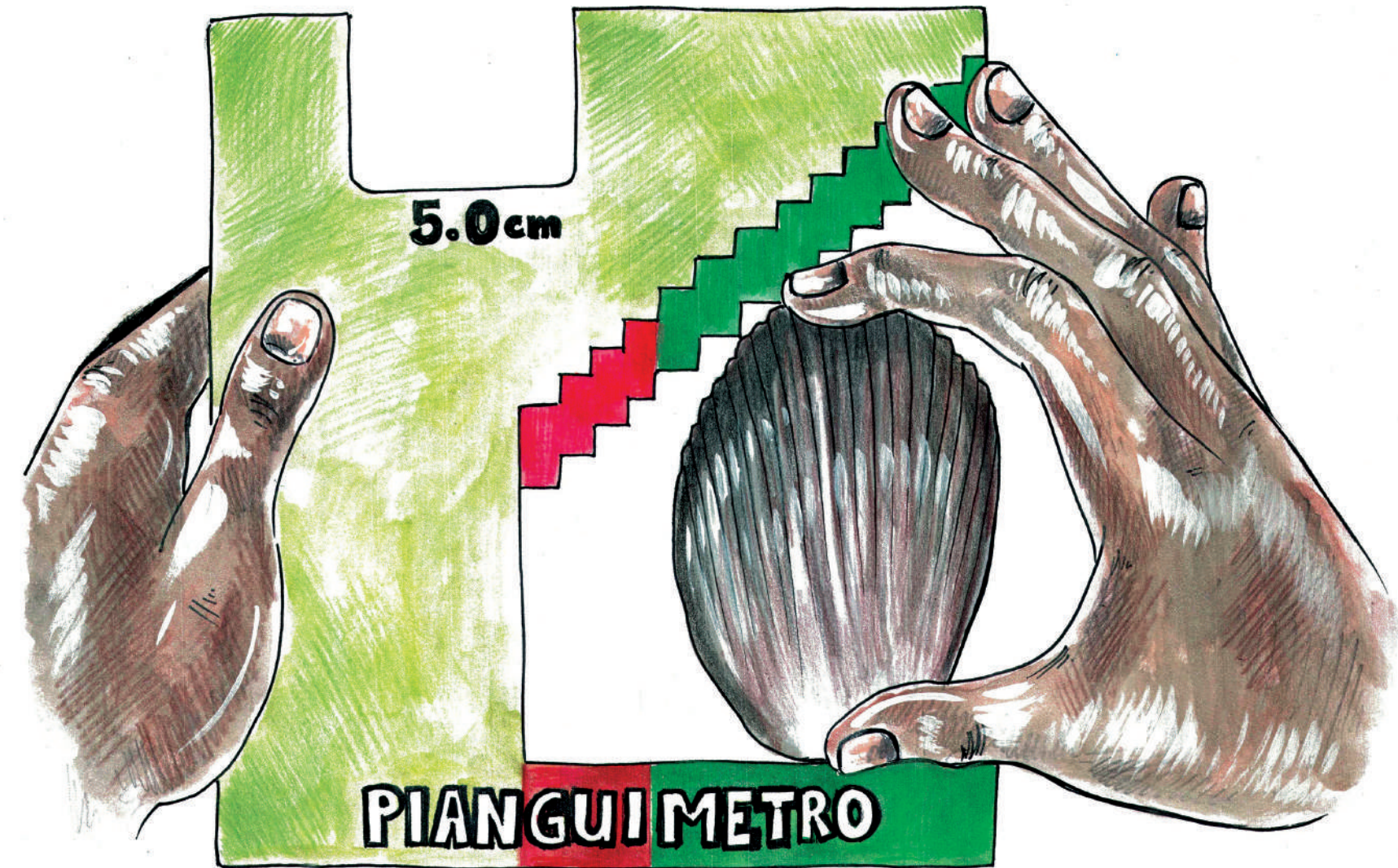
Pero les contamos que este trabajo es riesgoso a muchas nos ha picado en los pies y en las manos el pejesapo, es un pescado con un aguijón venenoso, que también pasa sus huevos al picarnos.





También, hay conchuelas y culebras venenosas que nos pueden morder y enfermar hasta matarnos, para evitar eso, al curandero o curandera deben llevarnos, con curao, rezos y secretos nos van sanando.

Cuando pescamos las pianguas primero las medimos, para eso tenemos el piangüímetro, una regla que nos permite saber si está lo suficientemente grande para poderla sacar, porque si empezamos a llevárnosla muy pequeñas ellas no podrán reproducirse y muy pronto se van acabar.



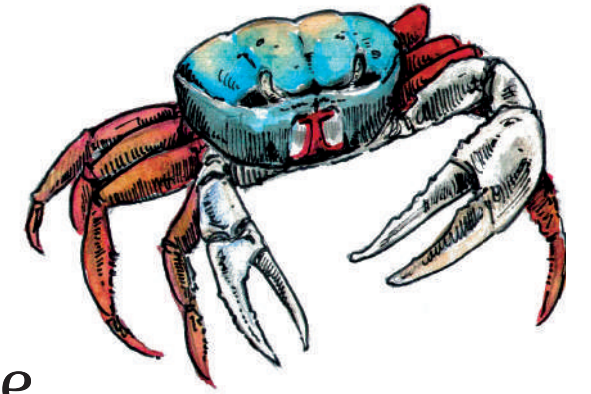


Al sacar la piangua la metemos en los canastos que nosotras mismas tejemos, los hacemos con fibras vegetales de palma y luego los decoramos, algunas son multicolores, verde, rojo, amarillo, azul, como el manglar o las nubes al atardecer.

Cuando hemos cogido suficiente nos regresamos con las pianguas que encontramos, eso sí con cuidado al subir al potrillo, porque si no la piangua y piangüera al mar van a dar.



En el manglar pescamos también, cangrejo, piacuil y jaiba, en la playa ostras y almejas que traen las olas del mar. Nuestra segunda casa es el manglar, sin su raicero la piangua no vuelve y no puede existir más.





El manglar tenemos que cuidar, en compañía de los consejos comunitarios y la comunidad debemos reforestar ¡hay que sembrar! Sin echarle químicos y no cortar ni mucho menos quemar. Se debe limpiar las basuras que nos llegan del mar. En este lugar el tigrillo se acerca a pescar piangua de la que se va a alimentar, también en lo alto del mangle, viven gaviotas, cuervos y pelicanos que al mar se van a pescar. Y si cuentas con suerte, hasta un oso perezoso en la cima de los árboles puedes mirar.





Cuando regresamos a casa, seguimos conversando, de la vida, la familia y la piangua y empezamos nuevamente a cantar:

¿A cómo venden la piangua?

Hermanita yo no sé

¿A cómo venden la piangua?

Hermanita yo no sé

Llegando a la galería

Allí fue que la encontré

Con un canasto de piangua

Por eso le pregunté

¿A cómo venden la piangua?

Hermanita yo no sé

(Canción tradicional del Pacífico Colombiano)

Llegando a casa nos volvemos a encontrar con las familias, otras con los compañeros y con los hijos. Nosotras desde niñas aprendemos a pianguar y a cocinarla, para abrirla ponemos agua a calentar, preparamos empanadas, arroz endiablado, atollado y hasta tamal, a los hombres cuando se van a demorar pescando en el mar, nuestras comidas con piangua les empacamos para que se acuerden del manglar.





A sí, transcurre la vida del pacífico caucano, en la madrugada y en la mañana a buscar la piangua y pescar; al medio día en la casa trabajar y cocinar; en la tarde a jugar y charlar y en la noche a descansar, para al otro día bien temprano si hay puja volver a pianguar. . .



Glosario

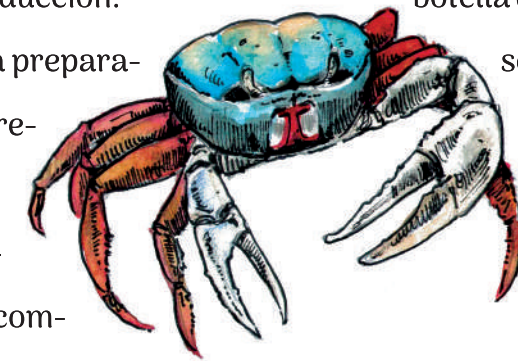
- **Biche o viche:** Es una bebida tradicional del Pacífico, elaborada con la caña de azúcar que aún está viche. Este procedimiento hace que el sabor y el grado del alcohol sea diferente al aguardiente y otras bebidas realizadas con la misma planta. El jugo de caña conocido como guarapo se fermenta y se destila en alambiques hechos artesanalmente con ollas de barro calentadas en fogatas realizadas entre la arena y piedras. Se usa para prender el fuego el mismo bagazo de la caña, esto hace que la bebida adquiera un sabor especial. La primera parte destilada se llama flor, y es la que tiene un mayor porcentaje del alcohol considerándosele la más medicinal. Es la

base para hacer las botellas curadas. Se puede tomar para fortalecer el cuerpo, subir el ánimo para el trabajo y sacar el frío.

- **Canalete:** es un remo corto de madera, de una o dos palas anchas ovaladas, que se usa para remar y como timón para impulsar el potrillo.
- **Conchar:** para las mujeres es ir a buscar o pescar la piangua en el raicero del manglar.
- **Consejos Comunitarios:** son producto del reconocimiento internacional, constitucional y legal de las comunidades negras o afrocolombianas. La Ley 21 de 1991 y la Ley 70 de 1993 plantea que un consejo comunitario es cuando una comunidad negra solicita, recibe y administra un territorio de forma colec-

tiva de acuerdo a sus concepciones culturales y sus saberes y conocimientos ancestrales. Por lo general son territorios baldíos, localizados en zonas rurales ribereñas de los ríos de las cuencas del Pacífico, los que han sido ocupados históricamente por las comunidades afrocolombianas, en las que desarrollan sus prácticas tradicionales de producción.

- **Curao o botella curada:** es una preparación medicinal que tiene como ingrediente conocido el viche o biche, no obstante, los curanderos o curanderas lo hacen con distintos componentes y propiedades de su entorno natural y de acuerdo a su contexto cultural y localidad, se utilizan vegetales, animales y minerales. Las distintas medicinas o productos se introducen en botellas de vidrio oscuro y se mezclan con el biche, para que liberen sus esencias y se mezclen, creándose un remedio que produce una fuerza vital en la persona que la toma, también, se utiliza para fiestas, velorios



y hasta para que lo tomen las mujeres en los partos. Los curanderos o curanderas hacen una serie de oraciones, rezos y secretos que forman parte de los saberes ancestrales, incluso preparan la medicina con el nombre, el apellido y la fecha de nacimiento de la persona que lo encarga, está no podrá dejar tocar la

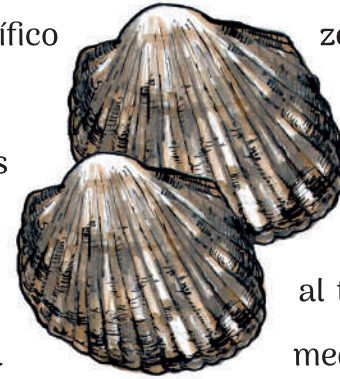
botella de nadie, sino le robaran su energía vital, sexual y su espíritu, lo que puede hacer que se enferme o matarlo. La botella de curao siempre va acompañada de una totuma del árbol de totumo, zapallo o de coco, de la cual todos los invitados de confianza beben, compartiendo así, la medicina.

- **Estopa, la tusa y el tiestero:** son métodos para controlar o espantar el jején, el zancudo y los tábanos, insectos que pican y afectan el trabajo de las piangueras, tanto en el río como en el mangle. La estopa es un costal plástico (en ocasiones un costal de tejido vegetal) y la tusa se realiza con partes de las cáscaras de coco secas o de sus hojas, los que se

quemar en una olla metálica o de barro conocida en la costa pacífica como tiestero. El humo que produce el tiestero espanta los insectos.

- **Jaiba:** es un crustáceo decápodo, reconocido bajo el nombre científico de “*Callinectes sapidus*”, se caracteriza por tener cinco pares de patas y un exoesqueleto con tonalidades azuladas, por lo cual se le conoce también en la región del Pacífico bajo el nombre de azulejo.

- **Manglar:** Es conocida por los biólogos como un área biótica o bioma, formada por árboles que son tolerantes a las sales del mar, por lo general se encuentra cercanos a la desembocadura de los cursos de agua dulce en las latitudes tropicales y subtropicales. Entre los lugares del manglar se encuentra en los estuarios y zonas costeras. En el manglar existen gran biodiversidad de fauna: aves, reptiles, peces, crustáceos, moluscos, mamíferos. Es el hogar de la piangua.



- **Pejesapo:** para las piangueras es un pez que habita en los pozos y charcos que deja la marea alta, y también, se puede hallar en el barro del manglar. Las mujeres le temen, porque cuando van a buscar la piangua, algunas caminan descalzas y no usan guantes en las manos, lo que las hace vulnerables a ser heridas, causándoles dolor e hinchazón en la zona afectada y fiebre general. Este pez tiene una espina de tres centímetros, sólida y cortante encima de su dorso, la cual entierran en su víctima cuando se sienten amenazados al tocarlo. Las piangueras conocen distintos remedios, pero el más usado es un curao preparado especialmente para la picadura.
- **Piacuil:** es un animal de la familia de moluscos que tiene una concha como el caracol y se encuentra en el manglar, se utiliza junto a la jaiba y la piangua para hacer distintas recetas como el arroz endiablado, una comida típica del Pacífico colombiano.
- **Piangua:** (*Anadara tuberculosa* y *Anadara similis*) es

un molusco bivalvo que se encuentra entre las raíces del manglar en el Pacífico americano y colombiano. En el litoral pacífico, las comunidades, principalmente las mujeres, la pescan de forma artesanal para el consumo y la venta en diferentes restaurantes, haciendo parte de la cultura gastronómica de esta población.

- **Pianguar:** es la práctica de pesca artesanal de la piangua que realizan las mujeres del pacífico.
- **Potro o potrillo:** es una canoa que se usa para los esteros generalmente, construida con el tronco de un árbol grande y ancho y se mueve con un remo llamado canaleta. Actualmente, se hace con materiales sintéticos como fibra de vidrio. La proa y la popa son iguales y simétricas, como si fueran una plataforma, y su “quilla” es cóncava, formando el casco o una especie de barriga. Antiguamente, se usaban árboles de la selva del pacífico como el cedro, chanchazo, chagualo, entre otros. Es el medio de transporte de las comunidades afrocolombianas en los ríos de la costa pacífica colombiana.

- **Puja y quiebra:** En la costa pacífica colombiana el mes se divide en cuatro mareas llamadas pujas y quiebras. La puja es una marea que tiene mucha fuerza, que coincide con la luna llena y la luna nueva, en las que el agua sube y baja más. La quiebra, por el contrario, se presenta en cuarto menguante y cuarto creciente, y la oscilación de la marea es menor. Las piangueras dicen que para buscar la piangua se debe hacer en la puja cuando el agua baja, debido a que aparece mejor dentro del mangle.



Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derecho puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

