



Caracterización de prácticas tradicionales de extracción de moluscos (*Mollusca*) y crustáceos (*Crustacea*) empleados para uso culinario en la comunidad de Quiroga, Consejo Comunitario Río Guajú de la costa pacífica caucana colombiana

Characterization of traditional practices of extraction of mollusks (*Mollusca*) and crustaceans (*Crustacea*) used for culinary use in the community of Quiroga, Río Guajú Community Council of the Colombian Pacific Coast

Wendy Tatiana Vallejo Caicedo* 

Resumen

Las comunidades negras del Pacífico caucano son ampliamente conocidas por el desarrollo de prácticas productivas que sustentan la economía de los municipios a la vez que permiten o promueven el desarrollo de las expresiones identitarias. Estas prácticas se extienden hasta el manglar a partir del aprovechamiento de los recursos como crustáceos y moluscos que en el caso de la comunidad de Quiroga, perteneciente al Consejo Comunitario Río Guajú, hace parte de las riquezas que permean o sustentan los estilos de vida de los pobladores. Se realizaron entrevistas semi-estructuras a las concheras o recolectoras del manglar de la comunidad de Quiroga como el instrumento principal para la recolección de información, también se empleó la cartografía social como parte del reconocimiento de los espacios de uso del territorio y registro fotográfico en cada etapa del proceso de la investigación. La captura de la piangua, la almeja, la sangara, el camarón y la jaiba no solo implica o garantiza la sostenibilidad de las familias, sino que también permite la afirmación de unos conocimientos tradicionales que han sido heredados de generación en generación y pervivido a lo largo del tiempo a la vez que fortalecen las expresiones identitarias.

Palabras clave: Conservación, Fomento de la cultura, Identidad, Mujeres concheras.

Abstract

The black communities of the Pacific Caucano are widely known for the development of productive practices that sustain the economy of the municipalities at the same time as expressions of identity. These practices extend to the mangrove from the use

* Investigadora del componente socio-cultural, Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico (IIAP), Chocó, Colombia.

Autor correspondencia:
wtmarimba@gmail.com

Recepción: Septiembre 3, 2018
Aprobación: Diciembre 12, 2018
Editor Asociado: L Vargas-Porra

of resources such as crustaceans and mollusks that, in the case of the Quiroga community, belonging to the Río Guajú Community Council, is part of the wealth that permeates or sustains the lifestyles of the residents. Semi-structured interviews were carried out with the “concheras” or collectors of the mangrove swamp of the Quiroga community, as the main instrument for the collection of information, likewise, social mapping was used as part of the recognition of the spaces of use and the territory, and the photographic record was prioritized in each stage of the investigation process. In that order of ideas, the capture of the “piangua”, the clam, the “sangara”, the shrimp and the crab not only imply or guarantees the sustainability of the families, but also allows the affirmation of traditional knowledge that has been inherited from generation to generation, in generation and survived over time while strengthening identity expressions.

Keywords: “Concheras” women, Conservation, Identity, Promotion of culture.

Introducción

De acuerdo con las especies de moluscos y crustáceos como lo son la piangua (*Anadara tuberculosa* y *Anadara similis*), la sangara (*Anadara grandis*) y la almeja (*Chione californiensis*), el piacuil, el cangrejo barreño (*Uvides occidentalis*) y la jaiba (*Callinectes arcuatus* y *Callinectes bellicosus*) que se encuentran asociados con los ecosistemas de manglar de la costa pacífica colombiana que cuenta con presencia de comunidades negras, se expresa lo siguiente a partir de lo planteados por algunos autores.

Padilla (2006) manifiesta que los hombres usan el manglar para extraer madera, y las mujeres y los menores para recolectar la piangua. Esto significa que la actividad de conchar siempre se ha asociado con mayor frecuencia con mujeres y menores que, en ese proceso de descubrir nuevos mundos,

acompañan a sus madres, tías, hermanas y demás, a realizar esta labor que tradicionalmente se erige como una práctica socioeconómica. Esta idea también se sustenta en lo planteado por Palacios (2012), quien afirma que los grupos de concheras están compuestos por mujeres adultas, jóvenes y niñas que, entre sí, mantienen estrechas relaciones de consanguinidad y de afinidad y cuando la producción de los pescadores disminuye, algunos trabajan con sus lanchas de madera transportando mujeres concheras a esteros más alejados de la localidad y a cambio, reciben un porcentaje de producción.

En relación con la percepción que se ha construido frente al oficio de conchar, Padilla (2006) plantea que a pesar de que el trabajo es realizado en un contexto de hegemonía y dominio masculino y de reconocimiento casi invisible, las mujeres siguen realizando actividades de recolección de piangua, por la misma construcción identitaria que han establecido con el medio, evidenciado en la manera como lo manejan y las restricciones que ellas mismas se ponen para no acabarlo, como el no recolectar conchas pequeñas. Continúan siendo mujeres que habitan entre el río, los esteros y el manglar, queriendo sus lugares y construyendo un futuro para los renacientes. En otras palabras, como menciona Vieira *et al.* (2014) esta actividad tiene muchos significados que van desde lo alimenticio, pasando por lo económico, lo ancestral y hasta lo lúdico. Es decir, que el manglar es un espacio dotado de significantes que se han producido a través del proceso de conchar y que no solo se reduce a una actividad más sino como una forma de relacionamiento con el territorio y con el grupo social.

Metodología

Área de estudio. El Consejo Comunitario Río Guajú es uno de los cinco consejos comunitarios del municipio de Guapi. Se encuentra a una altitud de un msnm, limita al norte con el municipio de



Timbiquí, al sur con el Consejo Comunitario Bajo Guapi, al sur con el Consejo Comunitario Río Napi y al occidente con el Océano Pacífico. Tiene un área total de 35,718 hectáreas con 7.118 m² y está conformado por ocho comunidades y una vereda llamada Pueblo Nuevo. Las comunidades se dividen así: parte alta, conformada por Concepción, Santa Rosa; parte media, San Antonio, San José, Carmelo; y parte baja Limones, Quiroga y Juanico (IIAP 2016).

De acuerdo con lo planteado por el Ministerio del Interior (2017) el poblamiento de este consejo se dio de la parte alta hacia las tierras bajas del manglar, debido a que en esta zona se encuentran tierras fértiles para el cultivo de arroz y los productos del mar y del manglar, los cuales se asentaron en esas tierras conformando comunidades y/o palenques, territorios que luego, con la abolición de la esclavitud, se convirtieron en comunidades pobladas y están habitadas por grupo étnico de afrodescendientes.

La investigación enfocada directamente con la comunidad de Quiroga, que fue fundada el 11 de junio de 1722 por Cenon Rodríguez, Matías Perlaza y José Cristo Hurtado, cuenta con un gran número de concheras constituidas y organizadas bajo condiciones legales, con los siguientes límites; al sur con la comunidad de Limones; al oriente con Guapi; al occidente con la Playa Obregones y al norte con Playa Blanca (MinInterior 2017).

Método. Para caracterizar las prácticas tradicionales de extracción de moluscos y crustáceos empleados para uso culinario en la comunidad de Quiroga, municipio de Guapi, departamento del Cauca, se llevaron a cabo varias etapas para la obtención de información.

Primera etapa. Para la recopilación de información secundaria se realizó una revisión de literatura en el centro de documentación del IIAP-Sede Guapi, consultas en la web, blog, libros y artículos que permitieron la consolidación del documento. Posterior a la consulta se efectuó un análisis de los textos encontrados, con el

fin de verificar la validez y confiabilidad de la información. De igual manera, la información recopilada permitió realizar análisis comparativo con la investigación primaria.

Segunda etapa. Desde el punto de vista metodológico se estableció un enfoque cualitativo con el fin de realizar la caracterización de las prácticas tradicionales de extracción de moluscos y crustáceos. También se identificó el proceso de transmisión del conocimiento y su sostenibilidad en el tiempo.

Tercera etapa. Por último, en esta etapa se aplicaron entrevistas semi-estructuradas a las concheras de la comunidad de Quiroga y se realizaron recorridos sobre la zona de manglar para evidenciar las prácticas en cada faena. Finalmente, se emplea la cartografía social como herramienta de recolección información para graficar los espacios de uso y el territorio, como promotor de prácticas y expresiones identitarias.

Resultados y discusión

Descripción de la práctica de conchar. En relación con la práctica de conchar, en los diferentes conversatorios realizados, las mujeres concheras han manifestado que aprender a conchar es una práctica que proviene de la herencia que ha sido expresada desde la tradición oral. De ahí que el proceso de aprendizaje traza por la enseñanza recibida de las abuelas y las madres.

El proceso de enseñanza-aprendizaje es iniciado desde temprana edad. Muchas coincidieron que comenzaron a conchar entre los 10 y 12 años edad, en las largas y tempranas jornadas realizadas con las mujeres mayores en la playa y el manglar.

Las historias en el manglar en los primeros inicios de esta labor se caracterizan por las marcas y cortadas que se hicieron al intentar sacar la piangua de las cuevas, como también por experimentar varias picadas de pez sapo “pejesapo” (Batrachoididae) que solo se cura tomando un trago de las botellas curadas o preparadas y colocando en

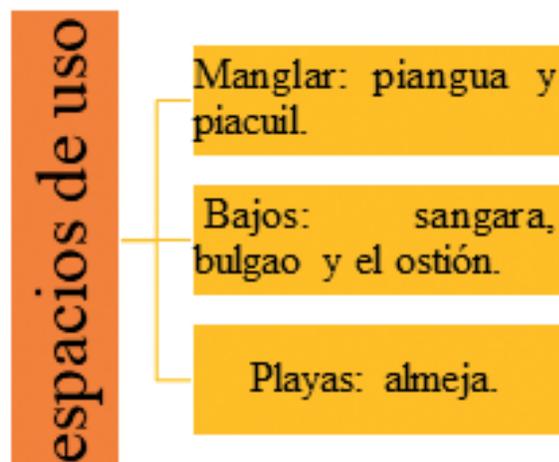


Figura 1. Espacios donde se extraen los productos.

el área afectada una especie de emplasto hecho a base de brea, ajo y coco.

En la misma secuencia, cabe resaltar que cada vez que se dirigían al manglar sus madres o abuelas les recordaban el hecho de conservar esta práctica, porque siempre ha hecho parte de sus familias. De los recursos recolectados del manglar depende el sustento de sus hogares, por lo tanto, es lo que heredan los hijos. Es bajo esta concepción que toda la comunidad se opone a su desforestación, pues son en las raíces de estos arbustos que habitan especies como la piangua.

Las mujeres entrevistadas también han manifestado que en el proceso de conchar todos los espacios son vitales e importantes (Figura 1), no es solo el manglar sino todo lo que se encuentra a su alrededor porque ahí igualmente hay vida, hay

producto que extraer y que explotar, conocidos y desconocidos.

De igual manera, las mujeres manifiestan que para el caso de la práctica de extracción de la sangara se deben visitar los bajos donde ellas se encuentran y solo deben reconocerse en su hábitat. No obstante, afirman que para encontrar el producto se debe tener la habilidad de identificar y también de extraerlo, pues si se encuentra abierto y no se atrapa de una manera apropiada, puede lastimar los dedos.

Para el caso de la piangua se debe insertar la mano cubierta con guante en los pequeños orificios o cuevas que se encuentran directamente en el manglar. Así mismos, el piacuil es uno de los productos que se recolectan y que generan menores riesgos, puesto que este molusco tapa las raíces del mangle lo que favorece la recolección de las concheras.

Por otro lado, las almejas son recolectadas directamente en la playa, mediante un proceso de raspado empleando las manos y conchas de sangara, que permita desenterrarlas. En cuanto, a la captura de la jaiba y el cangrejo, se emplean carnadas hechas a base de hiervas y plátano.

En el proceso de conocer el manglar y los espacios de uso como se muestra en la Figura 2, las mujeres manifiestan que sienten preferencia por ciertas prácticas, es decir, algunas optan por sangarear que pianguar porque se minimiza el riesgo de que, al introducir la mano en una cueva del manglar, puedan ser mordidas o picadas por



Figura 2. Conociendo y graficando el manglar. a, b, c, g: mujeres concheras de Quiroga realizando cartografía social e identificando el manglar. e: coplas realizadas por las concheras. d, f: socialización de conclusiones y cartografía.



algún animal; otras piensan que almejar es la mejor actividad de extracción, por las condiciones factibles y poca exposición al peligro. De ahí la importancia también recae en que estas prácticas sean valoradas por quienes consumen el producto, ya que sin el esfuerzo y la destreza de estas mujeres para adentrarse en el manglar y recorrer todo el ecosistema no se podría disfrutar de los diferentes platillos o recetas culinarias.

Herramientas utilizadas en la extracción de moluscos y crustáceos. Dentro de las herramientas utilizadas en la extracción de moluscos y crustáceos, se encuentran el canasto, andullo o chomba, trampa o gorro de malla, galoneta perforada, fósforos o encendedor, cano, motor y canaleta, cuchara y cuchara mate (Figura 3), las cuales han sido las más empleadas a lo largo del tiempo por las personas que desarrollan la práctica de conchar. No obstante, en aras de facilitar la actividad de extracción, las mujeres han implementado los guantes como mecanismo



Figura 3. Herramientas de uso identificadas.

de protección en caso de encontrar algún animal en las cuevas y las galonetas con un orificio en la parte superior para recolectar los diversos productos. Para el caso del proceso de almejar se emplea un cucharón de mate, conchas de sangara o un recipiente plástico que permite extraer el producto de la arena.

Canasto. Es indispensable para la actividad de pianguar. Los canastos son elaborados por las mismas concheras, usando como materia prima la matamba y el chocolatillo, pero en ocasiones, por la misma durabilidad del producto son empleados canastos de plásticos para recolectar las pianguas que se extraen en las jornadas de concheo.

Andullo o chomba. Debido a las características biológicas del manglar, permanentemente se encuentra jején, por ello las mujeres emplean la chomba que es parecida a una antorcha para ahuyentar el mosquito con el humo y así poder realizar la actividad de extraer la piangua.

Trapo o gorro de malla. Las mujeres han establecido el trapo o gorro de malla como parte de la indumentaria de trabajo para evitar las afectaciones del cuero cabelludo y protegerse a la vez de los insectos.

Galoneta perforada. Esta herramienta ha sido actualmente implementada debido a que facilita recolectar a las sangaras, porque por el tamaño y el peso de la concha se dificulta llevarlos en los canastos utilizados para recolectar la piangua. Esta herramienta se elabora a partir de galonetas que no se emplean más en el hogar. A estas se le adapta una cuerda con una pequeña parte de madera que sirve para aprehender y arrastrar el recipiente en la medida en que se recolecta el producto.

Fósforos o encendedor. Son empleados para encender las chombas.

Cano, motor y canaleta. Estos hacen parte del medio de transporte empleado para llegar hasta el manglar.

Cuchara de mate (producto elaborado con calabazo). Para la cuchara de mate, se realiza el mismo procedimiento que el mate, solo que



Figura 4. Identificación de algunas herramientas de uso. a. Canasto donde se recolecta la Piangua. b. Recipiente adaptado para la recolección de sangara. c. Chomba o andullo para ahuyentar jéjén.

dista en el empleo que se le da (servir, mover los alimentos y comer) y la forma en que es cortado, ya que se debe partir de forma ovalada.

Importancia socioeconómica y social. Desde la importancia socioeconómica y social de la práctica tradicional de extracción de moluscos y crustáceos, se debe rescatar que, desde el ámbito económico, las concheras han establecido a partir del desarrollo de esta práctica un mecanismo de subsistencia y sostenibilidad de sus hogares. La comercialización de la piangua, la sangara, el cangrejo, la almeja y el piacuil han permitido la generación de ingresos a las mujeres y, por ende, la independencia económica de las mismas, rompiendo con ello formas patriarcales que subyacen dentro de la vida rural y urbana. Por lo tanto, los productos del manglar y la práctica en sí misma deben ser vistos como una forma de empoderamiento y crecimiento de la mujer rural.

De igual manera cabe resaltar que mediante la venta de estos productos se genera un crecimiento de la oferta en el mercado local, basando la alimentación en los productos del medio y garantizando a su vez la diversidad de lo que se comercializa.

Por otro lado, desde lo social se enfoca en el fortalecimiento de la identidad culinaria y por

ende la dieta alimentaria de los diferentes grupos sociales presentes en el municipio de Guapi, por lo tanto, esta práctica representa la continuidad en la representación de diferentes platillos que hacen parte de la comida tradicional elaborada en fechas u ocasiones especiales en los pueblos.

En el marco del fortalecimiento de la identidad se desarrolló un encuentro con las concheras para compartir experiencias, conocimiento y sabores que permitió entrelazar saberes heredados y degustar platillos elaborados con los productos obtenidos del manglar y el resto del territorio tales como la piangua, la sangara, el piacuil, el cangrejo, y demás (Figura 5), que muestran no solo la riqueza y la variedad de recursos que se encuentra en el ecosistema, sino también la misma apropiación alimentaria que tiene la comunidad por el desarrollo de variadas formas de preparación de los mismo.

Las mujeres y el manglar. La actividad de conchar representa, como se ha mencionado, en la información secundaria, una práctica que es desarrollada principalmente por las mujeres y que a su vez es producto del conocimiento heredado. Por lo tanto, esta práctica ha sido enmarcada como mecanismos de emprendimiento y empoderamiento de género, donde son las mujeres que en



Figura 5. Elaboración de diferentes platillos con productos del manglar y sus alrededores. a, b, c: mujeres concheras elaborando diferentes recetas a base de crustáceos y moluscos.

largas faenas garantizan parte del sustento de sus hogares y contribuyen al crecimiento económico local. Corroborado bajo lo mencionado por Padilla (2006) que, a pesar del trabajo realizado y el reconocimiento casi invisible en un contexto de hegemonía y dominio masculino, las mujeres siguen realizando actividades en especial la recolección de piangua, ello por la misma construcción identitaria que han establecido con el medio.

De igual manera, cabe reflexionar que el manglar constituye para las mujeres una expresión de resistencia en el territorio y una forma de identificación y localización, por ende, se presenta una conexión directa entre concheras y el manglar que traza por lo social, lo cultura y económico. Es decir, es una expresión de las dinámicas identitarias.

En la misma secuencia, se resalta que el manglar como un espacio donde se reproduce vida, es utilizado para entrelazar y fortalecer las relaciones de amistad y hermandad que permite la construcción de la convivencia, como también la recreación y la construcción de espacios de ocio para nativos y foráneos. Entonces, como lo han mencionado las concheras en las entrevistas realizadas (Figura 6), el manglar representa lo que son y su significado trasciende más allá de lo biológico, por tanto, las mujeres han identificado en este una forma de conservar las prácticas tradicionales que hacen parte de la cultura negra, volviéndose de esta manera parte de su diario vivir.

El conchar desde una relación socioambiental. Las actividades de extracción de moluscos y crustáceos deben estar enmarcadas en la conservación y salvaguarda del ecosistema en general, porque de las estrategias o mecanismos empleados para garantizar la sostenibilidad del manglar y los productos presente en él, se construye todo un camino para que las nuevas generaciones puedan seguir perpetuando el desarrollo de las prácticas culturales.

Conchar como es designada esta actividad en la comunidad de Quiroga, implica realizar el aprovechamiento de especies como la piangua, el piacuil, la sangara, la almeja, el cangrejo y la jaiba, de los cuales, en el manglar abunda la piangua, el piacuil y el cangrejo. Por ello, las mujeres han generado una conciencia protectora de este ecosistema por el mismo valor que representa para la comunidad dentro de la seguridad alimentaria, la economía y las expresiones socioculturales.

De igual manera, cabe resaltar que las mujeres en sus largas faenas en el manglar, como se visualiza en la Figura 7, han hecho de este espacio un lugar



Figura 6. Entrevistas y conversatorios con concheras de la comunidad de Quiroga.



Figura 7. Actividad de extracción de moluscos y crustáceos. a, b, c: en el manglar en recolección de piangua. d: recolección de almeja.

para compartir, cantar, afinar versos y poemas que terminan forjando historias y construyendo la cultura oral de los pueblos.

Por otro lado, en el marco de cuidar y proteger el manglar y las especies que lo habitan, las concheras mencionan que solo extraen el producto que se ha desarrollado completamente, es decir, que los que son pequeños son devueltos a su

hábitat para que puedan desarrollarse y reproducirse. Por lo tanto, se convierte en una estrategia para garantizar la permanencia del producto en el ecosistema. Esta misma idea es expuesta por Padilla (2006) al mencionar que se evidencia en esta actividad la manera como manejan los manglares y los recursos que se encuentran en él, con restricciones que ellas mismas establecen



para no acabarlo, como el no recolectar conchas pequeñas. Continúan siendo mujeres que habitan entre el río, los esteros y el manglar, queriendo sus lugares y construyendo un futuro para los renacientes.

No obstante, pese al esfuerzo de prácticas limpias y adecuadas que realizan las mujeres concheras, el manglar sigue estando expuesto a problemáticas ambientales enmarcadas en la minería, como es el caso de la utilización del mercurio el cual transita en el río hasta llegar al manglar y afecta los productos inmersos en este, como es el caso de la piangua, afectando de esta manera todo el ecosistema, la dieta alimentaria y la salud de la población de un municipio.

Conclusiones

Las concheras de la comunidad de Quiroga, perteneciente al Consejo Comunitario Río Guajuí, mediante el desarrollo de las prácticas de extracción de moluscos y crustáceos, siguen perpetuado las tradiciones y todo el cúmulo de saberes que han sido heredados a través del tiempo por las mayores, a la misma vez que esta práctica contribuye con el mejoramiento de sus ingresos económicos y de manera directa amplían a nivel local las opciones de productos en el mercado para dinamizar la economía del mismo.

También se resalta que para las mujeres concheras esta actividad representa un mecanismo de emprendimiento y empoderamiento que se fundamenta desde la percepción territorial e imaginario cultural, producto de la relación con el medio, las prácticas tradicionales de aprovechamiento y los mecanismos propio de salvaguarda de los ecosistemas de manglar para la misma sostenibilidad de la fauna como también de la identidad cultural.

Literatura citada

- Palacios CA. 2012. Caracterización de mujeres recolectoras moluscos del río Mayorquín. *Sabía Revista Científica*. Universidad del Pacífico. <https://bit.ly/3CDB3md>
- IIAP. 2016. Identificación y caracterización de lugares de recolección de bivalvos (piangua, sangara y almeja), univalvos (piacuil), crustáceos (cangrejo, barreño y jaiba) en la costa pacífica caucana. Guapi: Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico (IIAP). 89 pp.
- Ministerio del Interior. 2017. Plan de caracterización del Consejo Comunitario de Río San Francisco, Guapi. Bogotá: MinInterior. 40 pp. <https://bit.ly/3S5Cek0>
- Padilla KS. 2006. Espacio y territorio: mujeres del río, del manglar y de la tierra. *Jangwa Pana*, 5 (1): 150-70. <https://doi.org/10.21676/16574923.457>
- Vieira-Betancurt CA, Tavera-Escobar HA, Rincón-Villafrade C, Rentería-Maturana E, García-Imhof C, Murillo-Palacios JE. 2014. Plan de manejo de los manglares del Golfo de Tribugá. Bogotá: MinAmbiente, CODECHOCÓ, Parques Nacionales Naturales. <https://bit.ly/3RYWYUk>