

# tinturado de la palma estera

Guías de trabajo  
para el artesano



Ministerio de Desarrollo Económico

artesanías de colombia

Artesanías de Colombia

Centro de Documentación CENDAR

Artesanías de Colombia  
Centro de Documentación CENDAR



GERENTE GENERAL

María Cristina Palau L.

SUBGERENCIA DE FORMACION

Mauricio Vila Mejía

JEFE DE DISEÑO

Carlos Z. Baquero Angel

DISEÑO

Adriana Arenas Piedrahita

EDICION Y MONTAJE

Jacqueline Rivera B.

ILUSTRACIONES

Leovigildo Mejía

# tinturado de la palma estera



Ministerio de Desarrollo Económico

**artesanias de colombia**

Agradecimiento

"A MIS ARTESANAS"

Sea esta la oportunidad para expresar mis agradecimientos por la colaboración, el cariño y la orientación recibida por uds. y demás personas que hicieron posibles el desarrollo de esta cartilla.



## A. INTRODUCCION

Este trabajo tiene como fin presentar una cartilla para las artesanas, que se acoge a lo establecido por Artesanías de Colombia.

Representa un desarrollo formal del proceso de tinturado, siendo un trabajo experimental herencia de los ancestros Chimilas, que nos dejan la inquietud de seguir investigando y experimentando para la obtención de nuevos colores.

Esta cartilla constituye un material de capacitación destinado a desarrollar creatividad y técnica a nivel de tinturado.





Los aviones se remontan  
y se los llevan la brisa  
Chavarón el pabellón en el  
puerto de Leticia yae - yae  
bonito gano Colombia.

II

Muchachos Chimicagueros  
vamos a participar  
Sé que en la artesanía de  
Colombia vamos a triunfar.

III

La artesanía de Colombia  
nos ha brindado su amistad  
muchachos hechemos pa lante  
que vamos a triunfar.

IV

Tejemos por divertirnos y para  
defender el diario; el día que  
no se pueda, muchachos no se que  
hago.

FELICINA VEGA VIGIL.

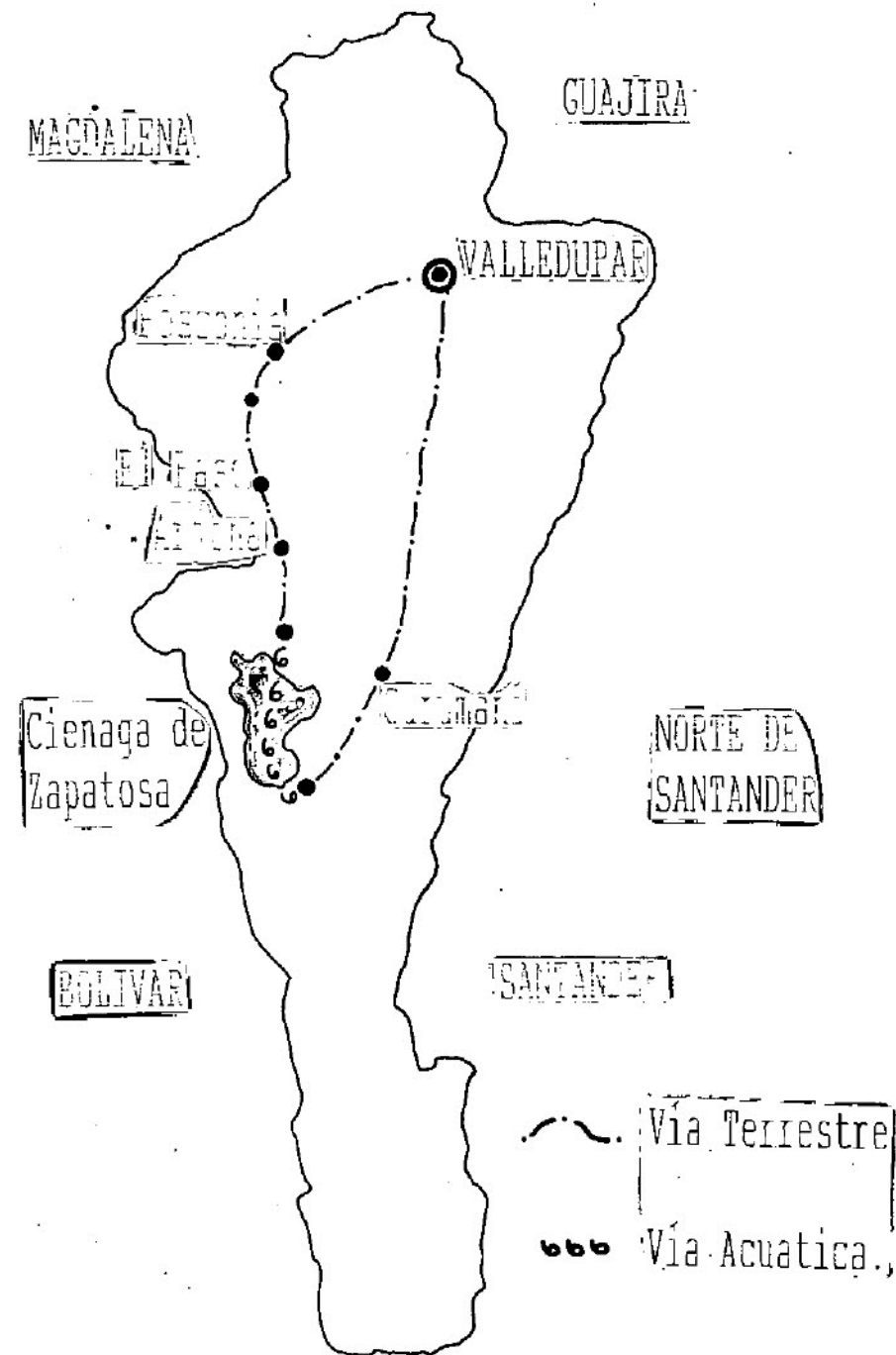
## B. LOCALIZACION

El municipio de Chimichagua se encuentra en la parte norte occidental del departamento del Cesar; localizado a cuatro horas y media de Valledupar, tomando la vía Valledupar; Curumaní, Saloa, Chimichagua; este último trayecto se realiza en chalupa por la ciénaga de Zapatosa. O también se puede tomar la vía Valledupar, Bosconia, 4 Vientos, El Paso, Arjona, Chimichagua.

Chimichagua fué fundada por Fernando de Mier el 8 de Diciembre de 1748. Constituyó la cuna de los indios Chimilas, ubicados a orillas de la ciénaga de Zapatosa.

Es una región eminentemente ganadera, aunque la siembra de maíz, yuca y plátano se efectúa en pequeña escala.

Su artesanía está representada por el petate o estera y las aguaderas.

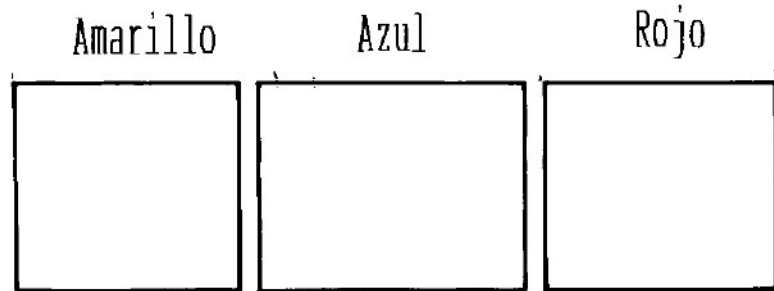


# EL COLOR

!Color: Es la impresión que produce en la vista la luz reflejada por un cuerpo u objeto.

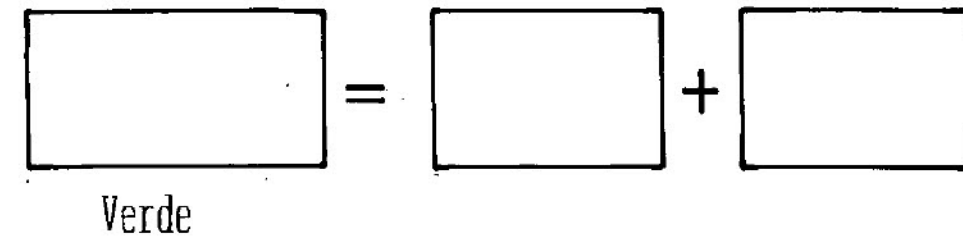
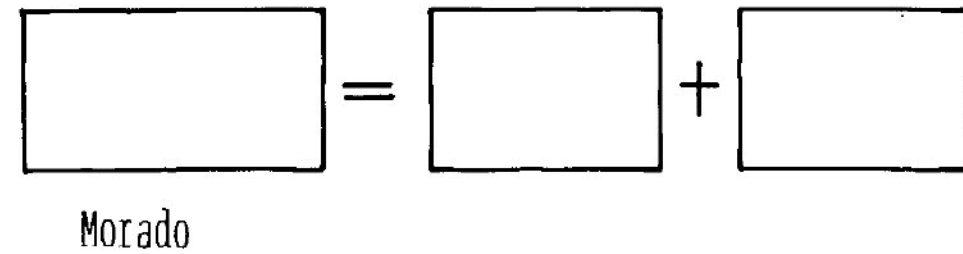
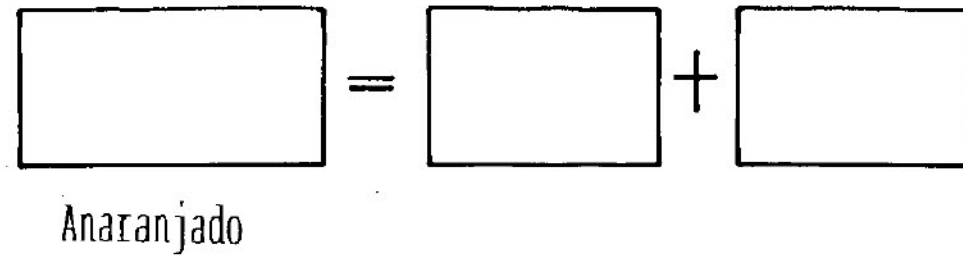
Entre los más importantes tenemos los colores primarios y los colores secundarios.

COLORES PRIMARIOS  
son los colores fundamentales:



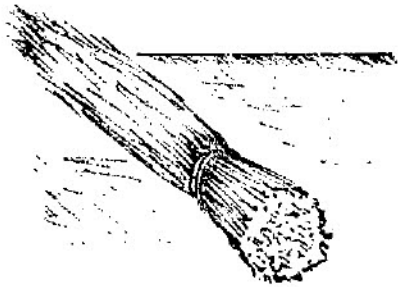
## COLORES SECUNDARIOS

son los formados por la combinación de los colores primarios:



## D, QUE SE NECESITA PARA TINTURAR?

Lo primero que se debe hacer es conseguir todos los elementos necesarios, para empezar a tinturar.



LA FIBRA que es la palma con que tejemos la estera. Ella debe estar amarrada en pequeños manojos muy sueltos, para un excelente tinturado.

De acuerdo al color existen tres clases de palma:

Palma estera natural: que es el color que toma la palma después de su procesamiento.

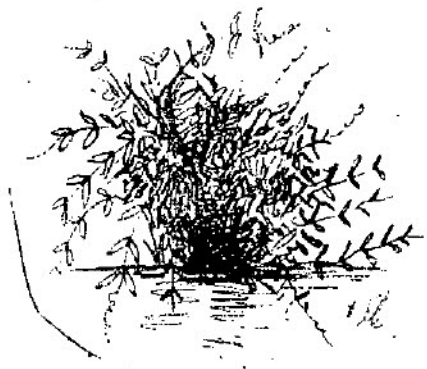
Palma estera curtida: que es el color que toma la palma después de ser enterrada en barro..

Palma de corozo: que es de color gris.

### RECUERDE

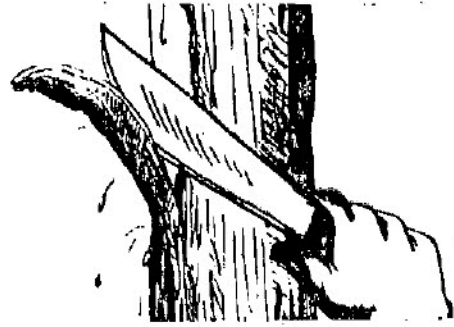
° Para un buen proceso de tinturado se recomienda tener todos los elementos listos.





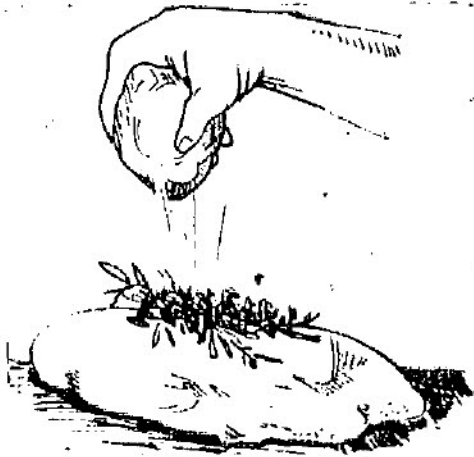
● *LA PLANTA TINTOREA*

Es el elemento básico que contiene el color.



● *UN MACHETE O CUCHILLO*

Para trozar las cortezas, los tallos, frutos y hojas de las plantas



● *UNA PIEDRA:*

Para pangar, machacar ó macerar las plantas

Alumbre



Cerveza

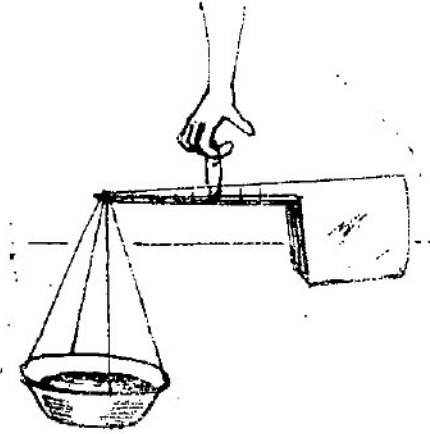


Aguacate



● *EL MORDIENTE*

● *LA BALANZA*



● *EL AGUA*

● *EL PALO*

● *LA OLLA*

● *EL FUEGO*



# ◎ PLANTAS TINTOREAS

PLANTAS TINTOREAS: Son aquellas especies que contienen en uno o, en sus diferentes partes altas concentraciones de sustancias colorantes.

Todas estas plantas tintóreas se encuentran en los alrededores de la región.

## HOJAS

BIJA  
PERALEJO  
MATARRATON  
CULIMBA

## FRUTOS

JAGUA  
ACHIOTE

## CORTEZAS

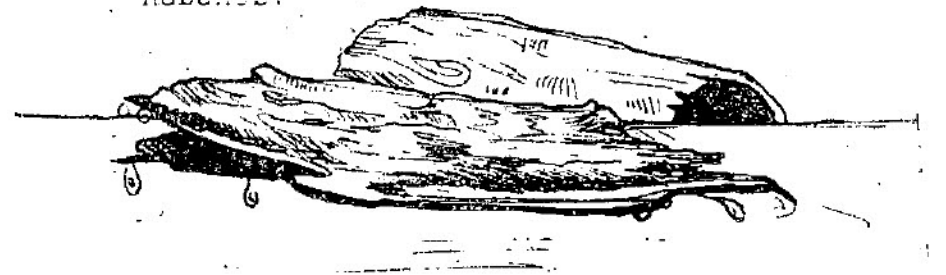
PERALEJA  
SANGREGAO  
PIMIENTO  
PAPAYUELO

### PERALEJO

Nombre común: Chaparro manteco, Manteco, Noro, Pedralejo, Yuco, Nancite.

- Piso termico: Cálido y templado.

Al utilizarlos, obtendremos caleras habanos.



## HOJAS .

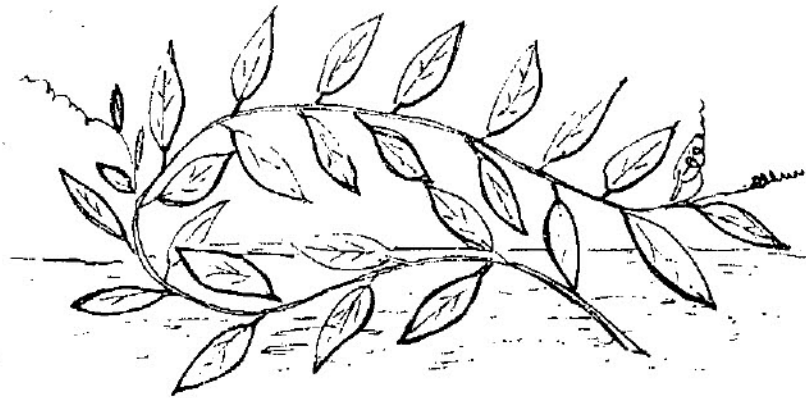
### BIJA

Nombre común: Abujo, Carayura, Ejuseima, Pirrimapa, Unano, Paipai, Onote.

Nombre científico: Bixa Orellana L.

Piso térmico: Cálido y Templado.

Al utilizarlo, obtendremos colores rojos y morados.



## FRUTOS .

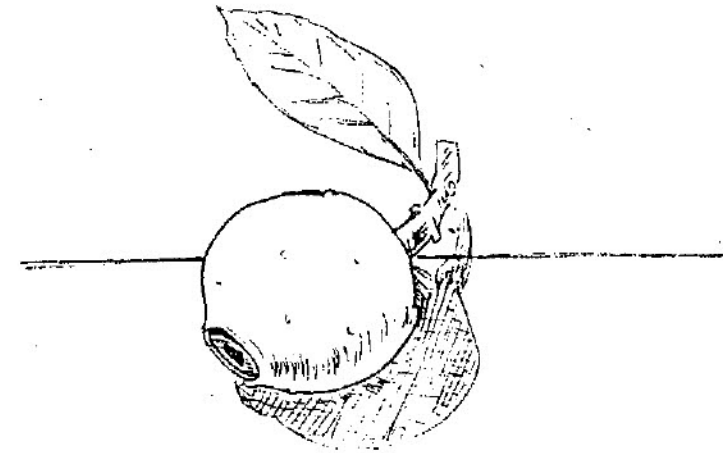
### JAGUA

Nombre común: Jagua, Jigua, Chibara, Chaparra, Curuto, Granada, Pignio, Guanapay, Botellon, Xagua.

Nombre científico: Genipa Americana L.

Piso térmico: Cálido.

Al utilizarla, obtendremos colores grises ó negros.



### DIVIDIVI

Nombre común: Ichi, Ichi Ajujiay,  
dividivi calentano.

Nombre científico: Caesalpinaceae.

Piso térmico: Cálido.

Al utilizarlo, obtendremos colores  
amarillos ó anaranjados.

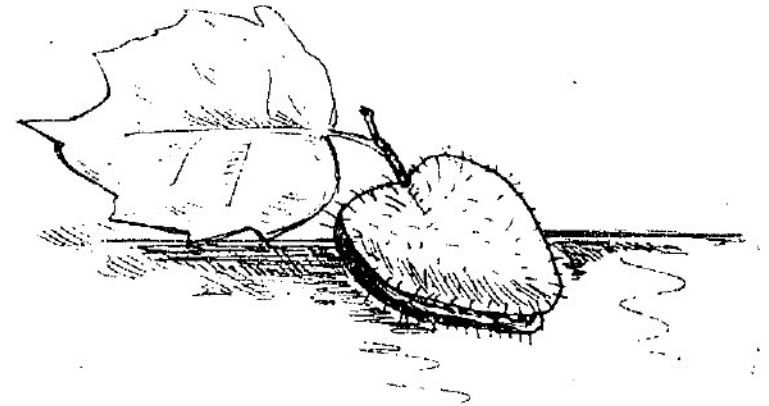


### ACHOTE

Nombre común: Achote, Achiote.

Piso térmico: Cálido y templado.

Al utilizarlo, obtendremos colores  
amarillos y anaranjados.



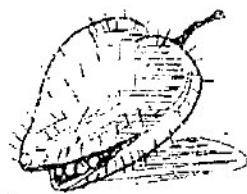
## — PROCESO DE RECOLECCIÓN

La recolección de las plantas debe realizarse durante la noche, ya que la savia no llega a la planta y así se maltrata menos.

Se recomienda tener en cuenta las fases de la luna, ya que en la fase creciente las plantas tienen mayor cantidad de tinta.

OBSERVE si la planta se encuentra:

- cerca de un río o una carretera.
- Si crece en invierno o verano
- Cuál es la mejor época para co



Los frutos deben cogerse maduros, ya que su pigmento es mayor, y así obtendremos un mejor tinturado.



Hay que tener cuidado en la forma como se cortan las cortezas:

NUNCA deben cogerse los trozos muy largos, ni debe enterrarse el cuchillo con mucha profundidad, porque no podría llegar alimento a las plantas.



Quando tome las hojas de un árbol, no desgarre la rama completa, tome hojas de varias ramas para su conservación.

## ◎ MORDIENTES

### QUE ES MORDENTAR?

Mordentar es una preparación especial que se le lleva a cabo a toda fibra (cabuya, palma estera, lana, hilaza, paja de iraca, etc), para que abra los poros de la fibra y quede bien limpia.

Se debe mordentar una hora antes del proceso de tinturado, con el fin de que la fibra absorva bien el colorante.

### QUE SON LOS MORDIENTES?

Los mordientes son las sustancias que se usan para mordentar.

El mordiente garantiza que los colores queden más vivos y fijen mejor, de modo que no destiñan al agua y al sol.

### CUALES SON LOS MORDIENTES?

Los mordientes más utilizados son:

- Alumbre.
- Aguacate.
- Lengua de Vaca (este no es muy tradicional, pero en algunas regiones del país es muy utilizado).

El Aguacate y la lengua de vaca, se utilizan de la misma forma que el proceso realizado con el alumbre, con la diferencia de que estos deben pangarse muy bien para sacar todo su jugo y así obtener mejores resultados durante el proceso de tinturado.

## -PROCESO DE MORDENTADO

## ◎ AGUA

1. Colocar en una olla 7 litros de agua, y añadirle

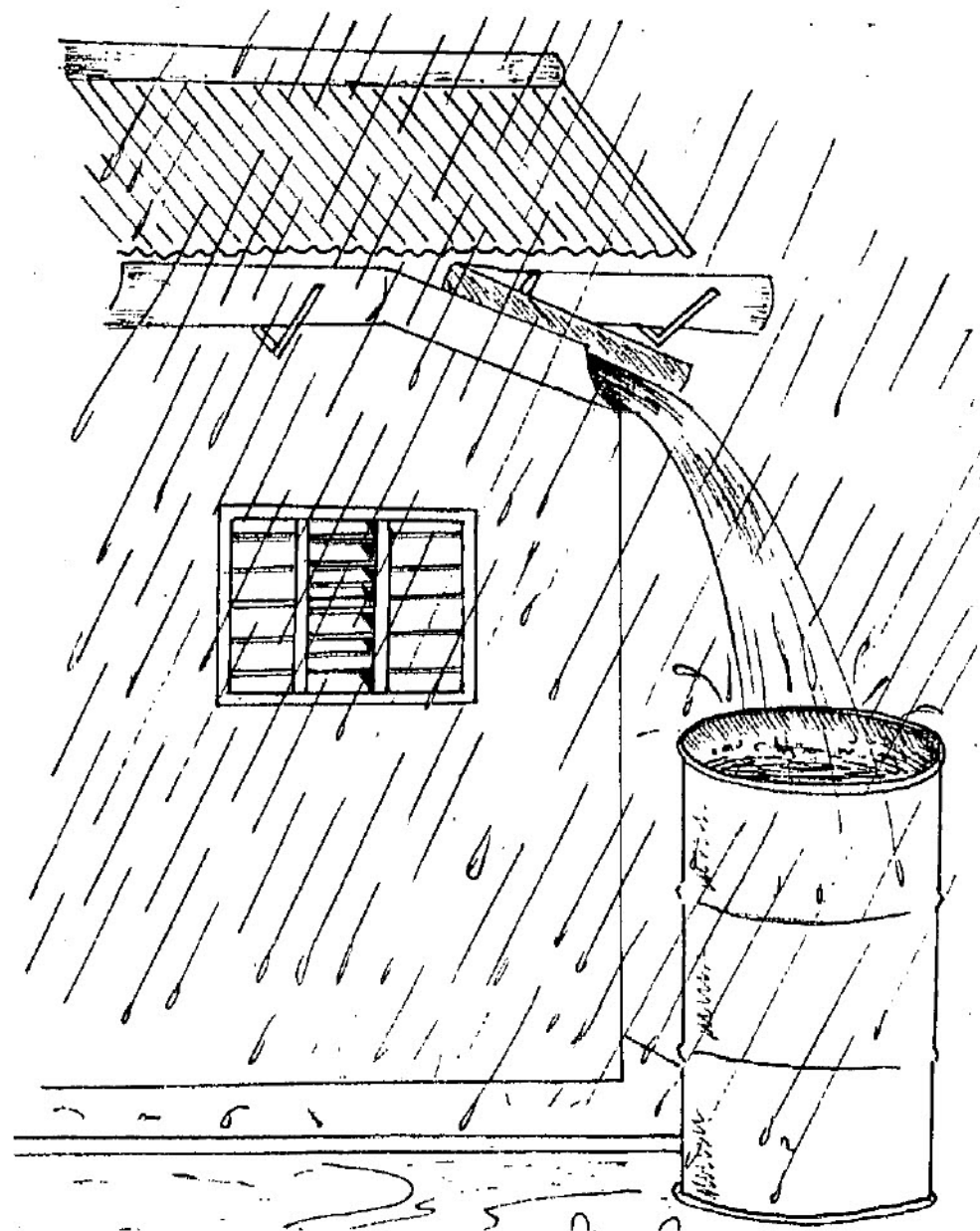
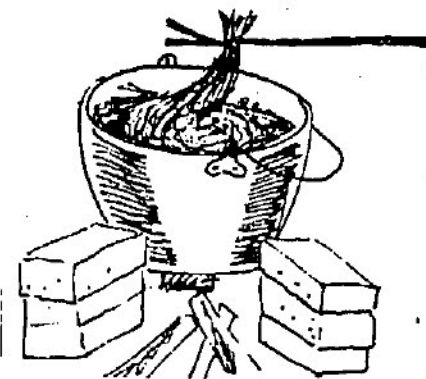
- Un cubo de Alumbre ó
- Pepa de aguacate machacada ó
- Lengua de vaca machacada.

Recuerde que no puede usar nuevamente esta preparación, porque el agua ya esta sucia.

2. Poner la olla al fogón.

3. Se introduce la fibra, y se deja hervir por media hora, al cabo de la cual se retira la olla del fuego, para dejar la palma en reposo.

Una vez lista se saca y se se lleva a tinturar.

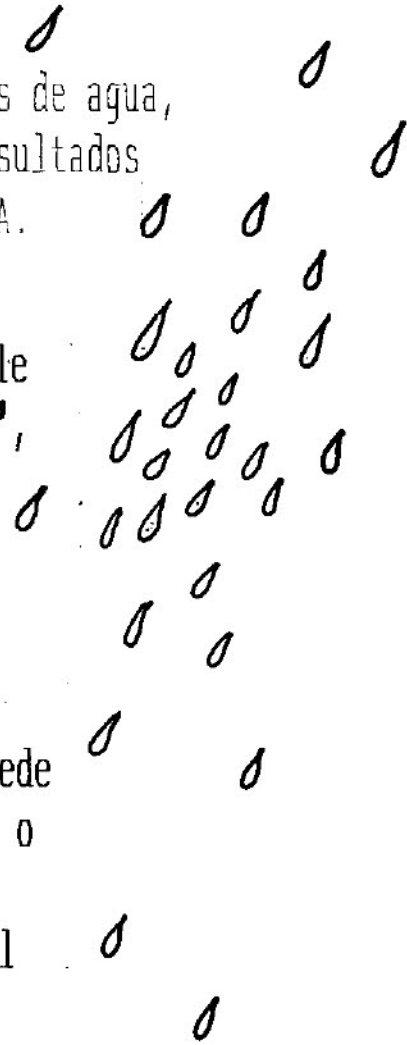


Podremos utilizar 2 tipos de agua,  
obteniendo diferentes resultados  
AGUA BLANDA Y AGUA DURA.

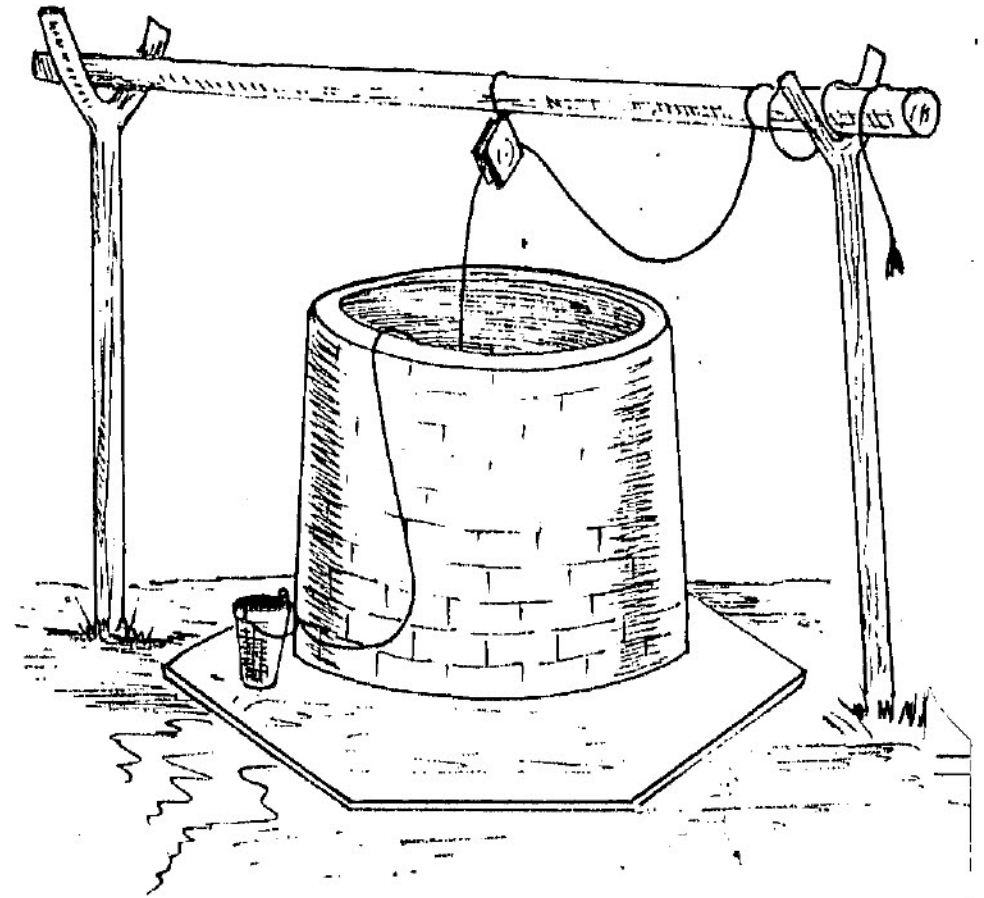
- Al agua de lluvia se le denomina "AGUA BLANDA", porque no contiene impurezas.

Si es posible se debe tinturar con agua de lluvia, la cual se puede recoger en una caneca o cualquier recipiente limpio que se tenga al alcance.

Si la usamos, obtendremos mejores resultados durante el proceso de tinturado.

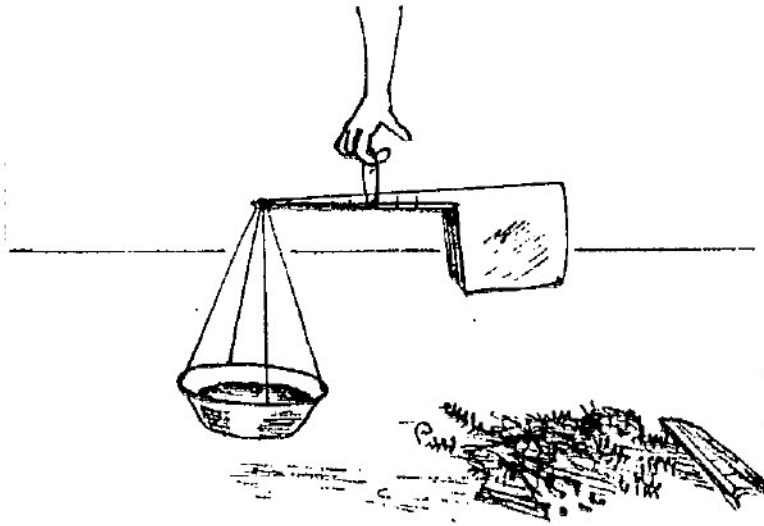


- El agua de pozo es denominada "AGUA DURA", porque contiene sulfatos y carbonatos de calcio o hierro, que hacen que el color varíe.





## ●BALANZA



Es un sistema de medida que nos indica la cantidad exacta, para establecer con precisión la cantidad de planta tintorea que se va a utilizar y el color o tonalidad que se obtiene con cada tinturado.

Se puede establecer la medición mediante:

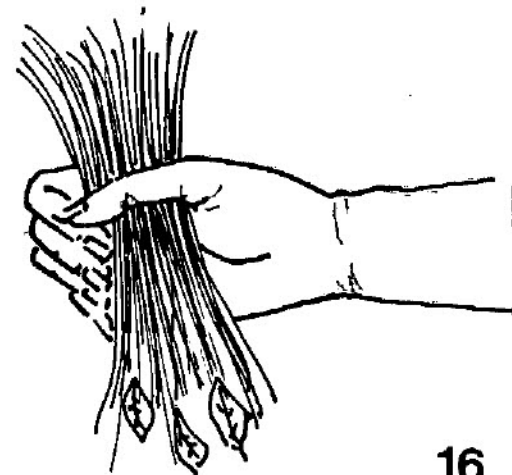
- Una Balanza.
- Una manotada.
- Un pocillo, etc.

Lo importante es que se pueda sacar nuevamente el color que le haya gustado!

Y esto se realiza sabiendo que cantidad de tinte se ha utilizado.

DE ACUERDO CON LA CANTIDAD DE PLANTAS QUE UTILICE, OBTENDRA DIFERENTES TONALIDADES.

ASI QUE ESTABLEZCA UNA MEDIDA EXACTA.



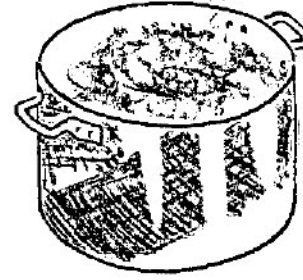
## ● OLLA

La olla o recipiente, es utilizada para poner a hervir el agua, donde posteriormente se le agregará el colorante, la fibra y el mordiente.

Se puede probar con otro tipo de recipientes, para observar que resultados se pueden obtener.

### RECUERDE

Lavar bien las ollas después del proceso de tinturado, con el fin de evitar la mezcla de color en el siguiente proceso de tinturado.



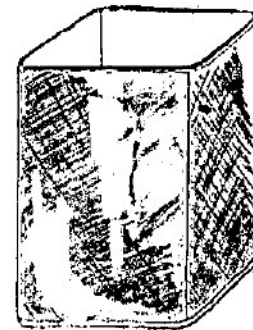
### - Olla de Aluminio:

Es la más utilizada. Los colores resultan más vivos.



### - Olla de Barro:

Los minerales del barro influyen en el color; pero se pueden lograr resultados muy interesantes..



### - Lata de Aceite:

Debe estar en perfectas condiciones, ya que el óxido produce colores oscuros (sirve para matizar el color).

## ○ FUEGO

Debe organizarse de la forma mas adecuada para obtener un buen proceso de tinturado.

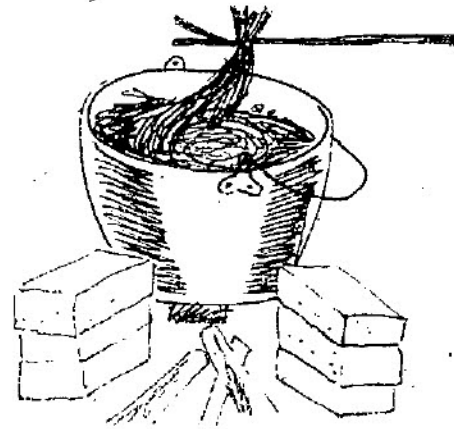
Mantenga una buena cantidad de leña, para que no se vaya a agotar durante el proceso de tinturado, ya que puede incidir en el resultado final.

RECUERDE

Mantenga siempre el fuego vivo bien caliente !



El mejor fogón es aquél que se fabrica con piedras, ya que no consume tanta leña, concentra el calor y sirve para encerrar el fuego.



El fogón de ladrillo gasta más calor y consume mucha leña.

# COMO SE DESARROLLA EL PROCESO DE TINTURADO?

Para realizar el proceso de tinturado hay que seguir los siguientes pasos

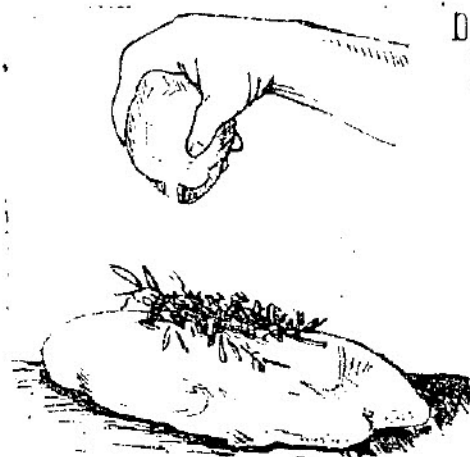
1. Mordentar la fibra.
2. Preparación de los tintes.
3. Hervir el agua con los tintes.
4. Agregar sal y cerveza.
5. Hervir la fibra.
6. Dejarla en reposo.
7. Lavarla.
8. Sobar la fibra.
9. Secarla a la sombra.

Podemos tinturar con plantas, con anilinas,  
ó mezclando anilinas y plantas.

## I. TINTURADO CON PLANTAS

1. Mordentar la fibra.
2. Preparación de los tintes:  
Para tinturar con plantas tintóreas,  
debemos seguir dos pasos importantes:

a. Recolección de las plantas: la cual debe hacerse antes del proceso de tinturado, porque tienen más jugo. Si no se van a usar en el momento deben ponerse al sol antes de guardarla, para obtener mayor color en el momento en que se vaya a tinturar.



b. Moliendo de la planta: Se toma la planta, y se envuelve en un costal, bolsa plástica ó se pone sobre una superficie dura. Se procede a machacarla con una piedra, de modo que quede completamente molida o en trozos muy pequeños.

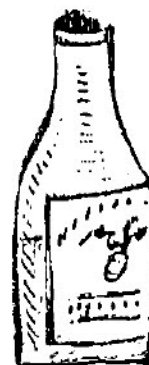
3. Se coloca en una olla 8 litros de agua, y se lleva al fogón. Se agregan las plantas ya preparadas y se dejan hervir por 10 minutos.



Recuerde siempre que el agua debe cubrir totalmente la superficie de la palma, con el fin de evitar que se manche o quede mareada

4. En este momento se le agrega la sal y la cerveza, que nos van a contribuir a un mejor tinturado, porque son sustancias que ayudan a que el tinte penetre mejor en la fibra. Debe medir:

- de 1 a 2 cucharadas de Sal
- media botella de cerveza.



5. Se introduce la fibra, y se deja hervir de 30 a 45 minutos, revolviendo con el palo para que la fibra no se vaya a manchar y que quede tenido por todos lados.



6. Se saca la fibra del agua y se deja reposar de 10 a 20 minutos.
7. Lavar la fibra: Se debe lavar con abundante agua, hasta que salga todo residuo de material macerado y hasta que la fibra no suelte más tinta.
8. Sobar la fibra : Se toma la palma y se frota de arriba hacia abajo para que cierre uniformemente.

9. Secado de la fibra: Se toma la palma y se cuelga durante una mañana ó una tarde en la sombra.



RECUERDE

NUNCA CUELQUE LA PALMA AL SÓL  
PARA SECARLA YA QUE DETERIORA  
EL COLOR.

## II. TINTURADO CON ANILINAS



Para tinturar con anilinas se usa el mismo procedimiento que se utiliza para el tinturado en general.

Se siguen los siguientes pasos:

1. Mordentar la fibra.

2. Preparación de los tintes:

Al escoger el color de la anilina, tenga en cuenta que puede usar un sólo color o mezclar varios para obtener nuevos colores.

3. Hervir el agua con los tintes:

Se coloca en una olla 8 litros de agua y se lleva al fogón.

Una vez caliente el agua, se le añade la bolsa de anilina, la cuál se deja hervir de 15 a 20 minutos para que afloje bien.

4. Agregar sal y cerveza.

5. Hervir la fibra.

6. Dejarla en reposo.

7. Lavarla.

8. Sobar la Fibra.

9. Secarla a la sombra.

### RECUERDE

Es recomendable no guardar las anilinas en lugares húmedos, ni por mucho tiempo.

## REFERENCIAS DE LAS ANILINAS

Es recomendable usar anilinas "EL INDIO", porque dan un mayor rendimiento y mejor tinturado.

Los colores de anilina que si cogen en la palma son:

AMARILLO LIMON LD.  
AMARILLO ORO L.  
AMARILLO CLARO L.  
RODAMINA LD.  
ESCARLATA L.  
ROJO SOLIDO L.  
VERDE LD.  
VIOLETA LD.

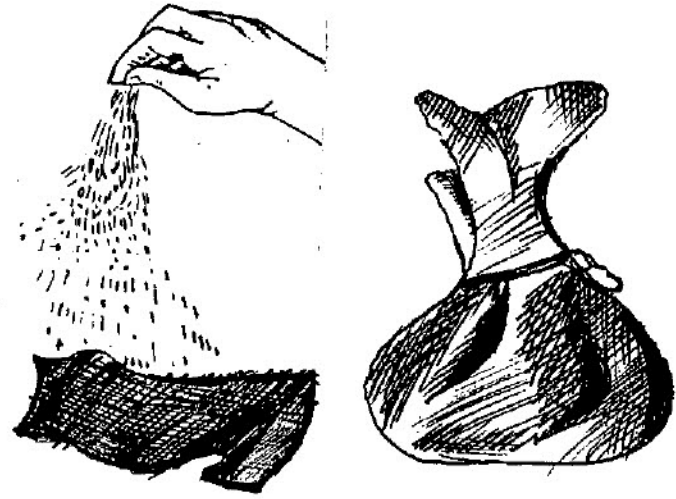
## III. TINTURADO COMBINADO ANILINAS Y PLANTAS.

Para tinturar con anilinas y plantas, se usa el mismo procedimiento que se utiliza para el tinturado en general.

RECORDEMOS los pasos:

1. Mordentar la fibra.
2. Preparación de los tintes:  
| Cuando se combina el tinturado de anilina  
| con plantas, se recomienda tomar la  
| la planta macerada para depositarla en  
| un trapo, el cual se va amarrar de manera  
| muy floja  
| con el fin de que la palma no se vaya a  
| manchar por adherencia de los residuos  
| vegetales.





#### IV. MATIZADO

Al proceso de cambio de color se le denomina "MATIZADO".

Se lleva a cabo agregándole ceniza durante el proceso de tinturado.

3. Hervir el agua con los tintes.

Una vez caliente el agua, se le añade la bolsa de anilina y la planta macerada, la cual se deja hervir de 15 a 20 minutos para que la tinta afloje bien.

4. Agregar sal y cerveza.

5. Hervir la fibra: De 30 a 45 minutos revolviendo constantemente.

6. Dejarla en reposo.

7. Lavarla.

8. Sobar la fibra.

9. Secarla a la sombra.

1. Después de haber puesto la olla al fuego con el agua, el tinte, la sal y la cerveza; se le agrega la ceniza y se revuelve bien, para introducir la fibra.

2. O también se le puede añadir la ceniza una vez se ha completado el proceso de tinturado; entonces se saca la fibra, se le agrega la ceniza y se introduce otro manojo de palma para ver que color da!






3. O también se puede hacer mezcla de color, combinando las diferentes tinturas que se han realizado durante el día.

## F. RECETARIO

Como el color depende de la cantidad de planta que se utilice, se hace necesario completar unas hojas a manera de recetario, con el fin de saber cómo se obtiene el color con exactitud.

Practique, investigue nuevos colores y llene los recetarios de su cartilla.

RECETA # \_\_\_\_\_

		
Planta: Hora de recoleccion:		Cantidad:

	
Tipo de agua: Tiempo de lavado:	Tiempo de sobado: Tiempo de secado:

		
Cantidad fibra:	Mordiente: Cantidad:	Tiempo de tinturado:

COLOR:
OBSERVACIONES:

AMARILLOS:

Figue verde.  
Achote verde.  
Achote + Ceniza.  
Jagua + Anilina amarillo.claro.  
Achote + Peraleja + Ceniza.  
Dividivi + Anilina amarilla.  
Jagua + Dividivi + Acacio.  
Dividivi + Carbón.  
Pimiento + Matarratón.  
Palma curtida + anilina Amarillo Oro.

VINOTINTO:

Jagua + Anilina Roja.  
Jagua + Bija.  
Jagua + Bija + Anilina escarlata.  
Palm curtida + Bija.

VISOS :

Totumo + Anilina amarilla.  
Jagua + Culimba + Cienaguero + Anilina rodamina.  
Peraleja + Bija + Achote (palma curtida).

NARANJAS A ROSADOS :

Achote + Anilina Amarilla.  
Achote,  
Pasta de achote.  
Bija.  
Azul de metileno + Anilina cafe.  
Peraleja + Achote.  
Sangregao + Bija.  
Peraleja + Bija + Anilina violeta.  
Pasta de achiote + Bija.  
Peraleja + Bija.  
Peraleja + Bija + Papayuelo.  
Bija + Peraleja + Anilina rodamina + Anilina violeta + papayuelo.

VERDES :

Azul de metileno.  
Jagua + ceniza.  
jagua + azul de metileno.  
Jagua + anilina verde.  
Jagua + achote.  
Dividivi + azul de metileno.

GRISES:

Jagua.  
Jagua + Culimba.  
Jagua + Anilina Verde.  
Azul de metileno + Totumo + Achote.

NEGROS:

Palma curtida + Bija.  
Dividivi + Carbon + Ceniza.

CAFES:

Dividivi + Jagua + Achote.  
Palma curtida + Azul de anilina.  
Bija + Achote + agua de azul anilina.  
Totumo + Batata + Hierva de pajarito.  
Pimiento + Matarraton.  
Jagua + Achote.  
Bija + Peraleja + Papayuelo.  
Tintura con Bija + Enterrado.

FUERTES:

Anilina roja.  
Anilina escarlata.  
Anilina amarillo oro.  
Anilina Amarillo limon.  
Anilina amarillo claro.  
Anilina verde.  
Anilina Rodamina.  
Anilina Violeta.  
Anilina negra ( da un cafe mariado).  
Azul de metileno.  
Bija + agua de anilina (residuo de tinturado).

HABANOS:

Jagua (ultima agua).  
Totumo.  
Dividivi + Bija verde.  
Azul de metileno + Achote (ultima agua).

## G. RECOMENDACIONES

Para un buen proceso de tinturado se recomienda tener todos los elementos listos.

NUNCA recoja más plantas de las necesarias, ni de un mismo lugar.

No olvide usar el agua blanda, el mordiente y algún sistema de medida, para lograr mejores resultados en el color.

Siembre su propia huerta!

Si puede hágalo en el jardín de su casa, ello le ahorrará tiempo y siempre tendrá al alcance el color que quiera tinturar.

Lave bien las ollas después del proceso de tinturado, con el fin de evitar la mezcla de color en el siguiente proceso de tinturado.

Mantenga siempre el fuego bien caliente.

Nunca cuelgue la palma al sol para secarla ya que se deteriora.

Es recomendable no guardar las anilinas en lugares húmedos, ni por mucho tiempo.

# H. RESULTADOS

## J. CONTENIDO

A. INTRODUCCION	3
B. LOCALIZACION	5
C. EL COLOR	6
D. QUE SE NECESITA PARA TINTURAR	7
- PLANTAS TINTOREAS	9
- CORTEZAS	9
- HOJAS	10
- FRUTOS	10
- PROCESO DE RECOLECCION	12
- MORDIENTES	13
- PROCESO DE MORDENTADO	14
- AGUA	14
- BALANZA	16
- OLLA	17
- FUEGO	18
E. PROCESO DE TINTURADO	19
I TINTURADO CON PLANTAS	19
II TINTURADO CON ANILINAS	22
III TINTURADO CON PLANTAS Y ANILINAS	23
IV MATIZADO	24
F. RECETARIO	25
G. RECOMENDACIONES	29
H. RESULTADOS	30
I. BIBLIOGRAFIA	31
J. CONTENIDO	31

## I. BIBLIOGRAFIA

- Contribución de las plantas tintoreas en Colombia.
- Cartilla de tinturado para lanas Gladys de Teliez.
- Cartilla de tinturados para Iraca de Aguadas Maria de los Angeles Gonzalez.
- Cartilla de tintes naturales para figue. Cristina Echavarría.