



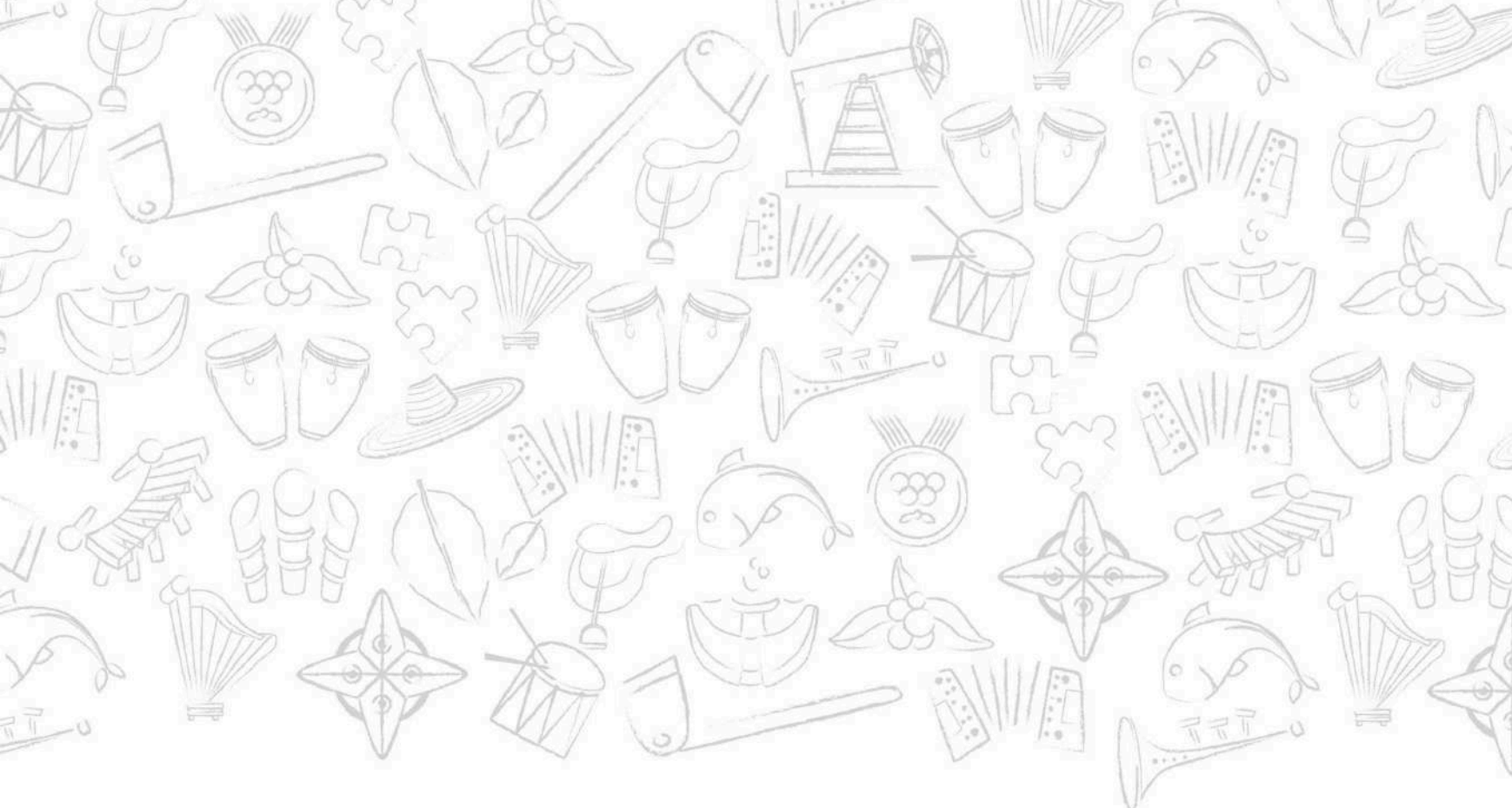
Colombia

NOS INSPIRA

ISBN 978-958-760-129-9

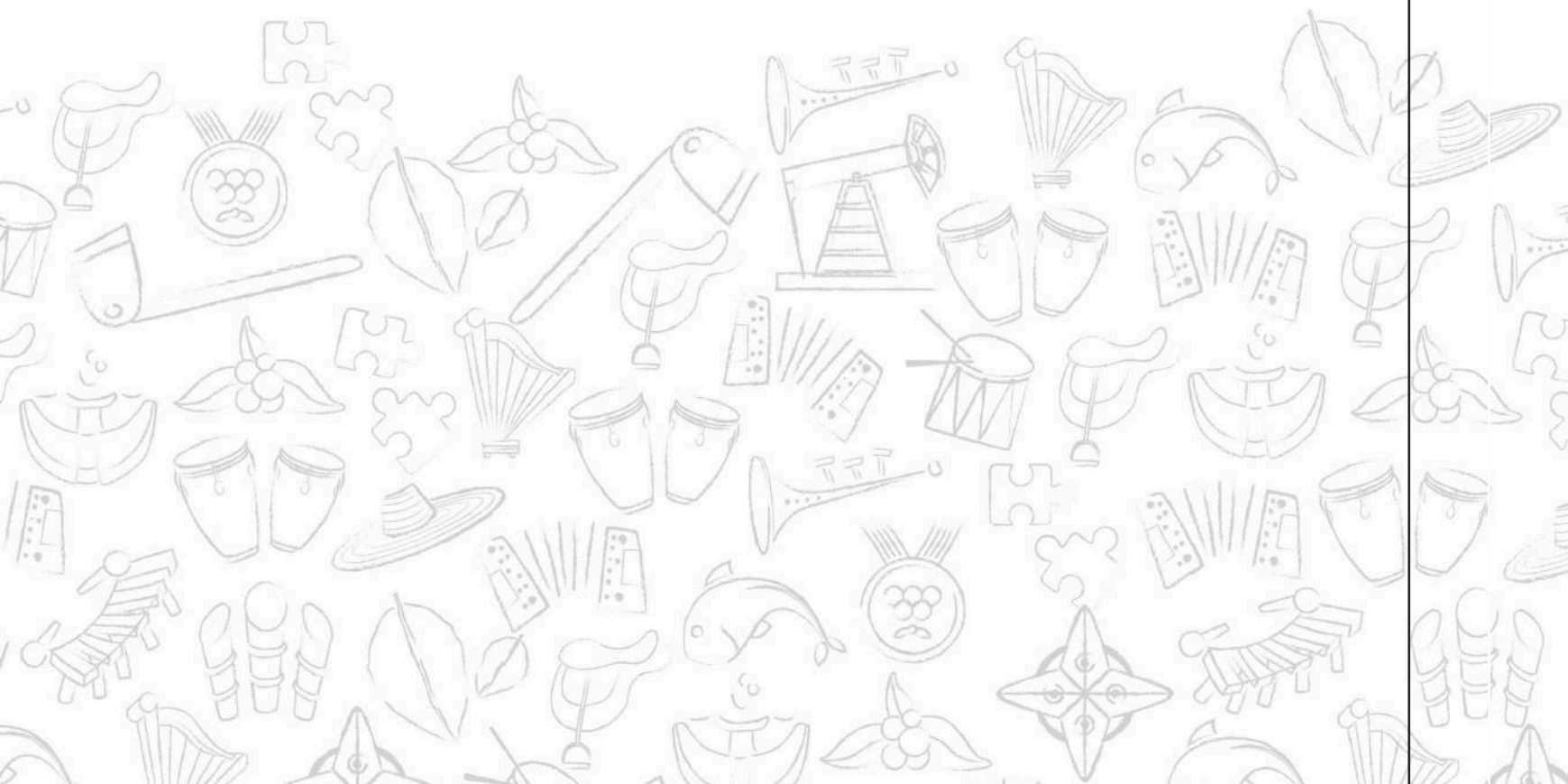
No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma, o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia u otro medio, sin el permiso previo y por escrito de sus autores.
©Todos los derechos reservados.

Producción y pre prensa: Publicaciones
Semana S. A. • Impreso en Colombia
Panamericana, formas e impresos
Printed in Colombia



Colombia

NOS INSPIRA





César Augusto Pérez González
Presidente Consejo Superior

Maritza Rondón Rangel
Rectora

Alba Luz Muñoz Restrepo
Vicerrectora Académica

María Consuelo Moreno Orrego
Vicerrectora Proyección Social

John Harvey Garavito Londoño
Vicerrector Desarrollo Institucional

Hernán Darío Arenas Córdoba
Vicerrector Financiero

Gloria Patricia Rave Iglesias
Secretaria General

Juan Carlos Velásquez Estrada
Director Asuntos Públicos

Semana

Publicaciones Semana
Estudio de contenidos

Director Alejandro Torres Parra. **Editor general** Nicolás Peña Ardila. **Coordinadora editorial** Juliana Duque Mahecha. **Periodistas** Juan Francisco Molina, Juliana Mateus Téllez. **Correctores de estilo** Ángela Delgado Amaya y Yesid Castiblanco Barreto. **Director de arte** Andrés Gómez Posada. **Diseñadores** Martha Aydé Arias, Hélber Fabián Guerrero, María Gimena López, Angélica González y Daniel Villamizar. **Director de fotografía** Mario Inti García. **Editora de fotografía** Clara Isabel Moreno Chala. **Directora comercial** Janeth P. Márquez Méndez. **Ejecutivo comercial** Felipe Lezama Villamizar. **Director de producción** Carlos Boada Laguna.
CASA EDITORA Publicaciones Semana S.A.
Carrera 11 #77A-65, PBX: 646 8400 - Bogotá, Colombia



Sumario

* MAPA Un homenaje a las regiones	_____	6
* PRÓLOGO	_____	10
* APERTURA	_____	12
* FIESTA - Perspectiva	_____	16
* ANTIOQUIA - Reportajes	_____	30
* SANTANDER - Testimonios	_____	48
* ARAUCA - Voces	_____	64
* CAUCA - Historias	_____	78
* VALLE DEL CAUCA - Miradas	_____	94
* NARIÑO - Identidades	_____	102
* HUILA - Crónica	_____	114
* TOLIMA - Herencias	_____	120
* CAFÉ - Crónica	_____	128
* CARIBE - Rutas	_____	138
* META - Crónica	_____	160
* BOGOTÁ - Imaginarios	_____	168
* EPÍLOGO	_____	180
* AUTORES	_____	186
* ÍNDICE DE FOTOS	_____	190



Impacto nacional

En sus 60 años, la **Universidad Cooperativa de Colombia** ha consolidado su presencia en seis regiones y 18 ciudades del país, con programas acreditados en alta calidad en diferentes áreas del conocimiento. Las cifras dan cuenta de este legado.

REGIONES



SEDES

- Pereira con Cartago
- Ibagué con El Espinal
- Cali
- Montería
- Neiva
- Pasto
- Villavicencio

SECCIONALES

- Bogotá
- Bucaramanga
- Barrancabermeja
- Santa Marta
- Medellín

CENTROS DE EXTENSIÓN

- Quibdó
- Apartadó
- Arauca
- Popayán

En seis regiones:



153.418
egresados




44.895
estudiantes



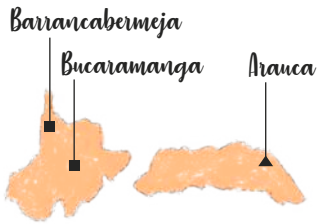
6.339
profesores y
empleados

14 programas en Medicina, Odontología, Enfermería, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Psicología, Ingeniería de Sistemas, Derecho, Administración de Empresas y Licenciatura en Lengua Castellana e Inglés, están **acreditados en alta calidad** en los campus de Bogotá, Medellín, Bucaramanga, Pasto y Santa Marta.

4.102 profesores conforman la planta de la Universidad. Entre ellos, **1.743** son **doctores** y **magister**.

 Egresados
  Estudiantes
  Profesores y empleados

REGIÓN ORIENTE

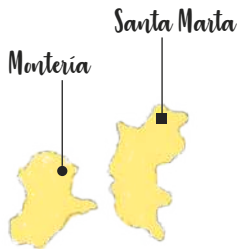


 **27.964**
 **5.941**
 **850**



>>Edificio de la Universidad en Bucaramanga / Laboratorio de Ingeniería

REGIÓN NORTE

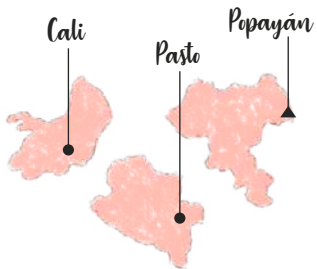


 **12.749**
 **7.677**
 **987**



>>Sede de Montería/ Estudiantes de medicina en Santa Marta

REGIÓN SUROCCIDENTE

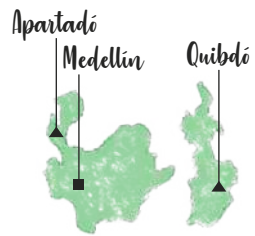


 **16.719**
 **5.674**
 **978**



>>Sede en Cali / Sala de odontología en Pasto

REGIÓN NOROCCIDENTE



26.921
 4.386
 938



>>Sede en Medellín / Estudiantes de medicina en Medellín

REGIÓN CENTRO ORIENTE



47.919
 13.495
 1.631



>>Edificio en Bogotá / Laboratorio de odontología en Villavicencio

REGIÓN CENTRO



21.146
 7.722
 955



>>Presencia en Ibaqué / Sala de audiencias



HOMENAJE A LAS CULTURAS

60 años - Universidad Cooperativa de Colombia

Un profundo respeto y una gran admiración por las características culturales de las regiones de Colombia hacen que tengamos el compromiso de permanecer con tantos campus a lo largo y ancho del país. Así brindamos educación con excelencia para que los jóvenes encuentren oportunidades y permanezcan en sus territorios trabajando por una mejor calidad de vida.

Con estudiantes procedentes de 573 municipios colombianos, en la Universidad Cooperativa de Colombia vivimos la diversidad cultural y el desarrollo regional de un país que vibra con el despertar llanero en Villavicencio y Arauca; el atardecer samario; el ritmo caleño y chocoano; el movimiento acelerado del centro del país en Bogotá y Medellín; en fin, con el latir de cada colombiano.

Estamos orgullosos de los 60 años que cumplimos al servicio de nuestros más de 150 mil egresados y 50 mil estudiantes que en 16 campus, distribuidos en seis regiones de aprendizaje, están formándose en una Universidad Cooperativa de Colombia con programas acreditados en alta calidad en Medicina, Odontología, Medicina Veterinaria y Zootecnia, Enfermería, Psicología, Derecho, Ingeniería de Sistemas, Administración de Empresas y Licenciatura en Lengua Castellana e Inglés.

En esta celebración queremos agradecer a las regiones que nos han permitido apoyarlas en su desarrollo al recibirnos en sus territorios y, por esa razón, hacemos con esta obra un homenaje a sus costumbres y fiestas que les permiten perpetuar en el tiempo los arraigos culturales que los diferencian y los hacen tan valiosos.

Colombia nos inspira es un recorrido por la Colombia cultural profunda que en la celebración del bicentenario demuestra el valor de nuestra raza y nos hace sentir orgullosos de lo que somos.

CÉSAR AUGUSTO PÉREZ GONZÁLEZ

Presidente, Consejo Superior Universidad Cooperativa de Colombia

>> *Vereda La Laguna* del municipio de los Santos, Santander. Es un paisaje inmerso en los bordes del extenso Cañón del Chicamocha, en el cual contrastan los tonos áridos de la tierra con los cultivos de tabaco.



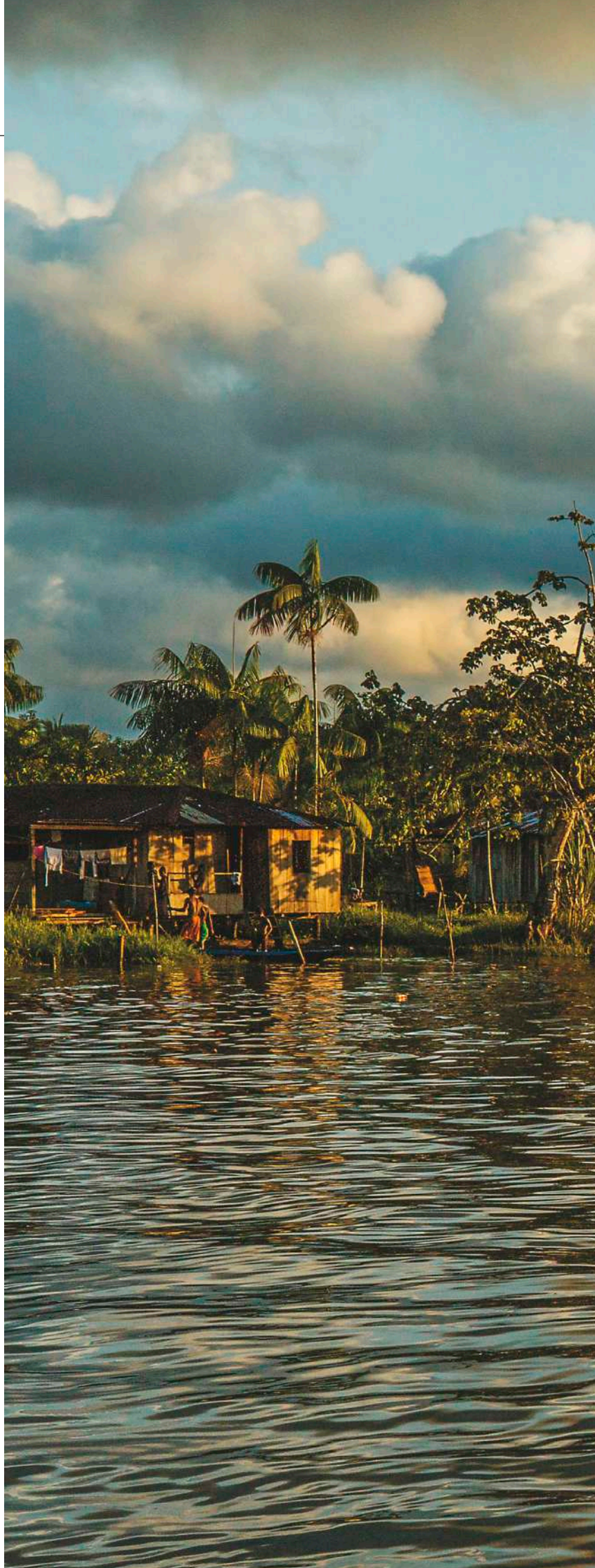


*Se cuece, lento,
en los fogones, en
el paisaje, en las
palabras, en los
oficios, en el sentir...
No solo se canta o
se pinta. La cultura,
las culturas de este
país, bullen a distintas
temperaturas.*

« *Preparación de la ajepe* de callana por el cocinero José Aníbal Criollo en el municipio del Encano, Nariño, ubicado a 27 kilómetros al oriente de Pasto, capital del departamento.

*De caligrafías
diversas, voces,
ánimos y
temperamentos
heterogéneos. Así
es este retrato de
muchos tonos. Así
son las identidades,
lo que nos liga
y nos diferencia:
nuestras culturas.*

>> *Con el río conviven* casas palafíticas en las que huertas de azotea, protegidas del agua, ofrecen oreganón, poleo y albahaca negra, entre otras hierbas.









Fiesta

POR ALBERTO ESCOVAR WILSON-WHITE

PERSPECTIVA





*Si ocurre en la
sabana o en
el valle, igual,
nos une. A
pesar de la
circunstancia
nos saca de
lo cotidiano.
Es cuando
se celebra la
vida y cuando,
muy de cerca,
compartimos.*

La fiesta lo altera todo. Nuestro estado de ánimo y nuestro modo de vivir en todas sus dimensiones, en fechas que esperamos con ansias porque nos resultan únicas; nos recuerdan que estamos vivos, rodeados de gente con la que queremos compartir diversas maneras de sentir y pensar en algo mutuo de lo que nos sentimos parte y celebramos a través de símbolos, ritos y experiencias.

La palabra fiesta nos llega del latín *festus* que, a su vez, se deriva de *festus* o festivo y que ha dejado también en nuestro idioma términos afines como *feria*, *festín*, *festejar*, *festival* e incluso *manifestar*. De acuerdo con el diccionario de la Real Academia de la Lengua, la fiesta puede ser desde un acto o un conjunto de actos organizados para la celebración, diversión o disfrute colectivo hasta la conmemoración de un día especial dedicado a un hecho o figura religiosa, o simplemente el día que, por disposición legal, no se trabaja.

De cualquier forma, a través de la fiesta nos salimos de lo cotidiano y subvertimos el orden establecido, creando una válvula natural de escape necesaria en la vida de cualquier individuo o sociedad. Este tiempo diferente al que nos invita dio paso a la elaboración de calendarios festivos, con días predeterminados, que en nuestro territorio, en buena medida, han estado definidos desde el siglo XVI por la llegada de los españoles y la religión católica, y que con el paso de los años se ha ido complementando con otros eventos como la celebración de fechas vinculadas con eventos históricos como la fundación de ciudades, la conmemoración de batallas, eventos significativos para nuestro país o la realización de ferias o festivales. Existen también las fiestas ocasionales o espontáneas que celebran grandes acontecimientos como triunfos políticos o deportivos o que pueden surgir de un evento local.

Otro de los ámbitos importantes de la fiesta es el espacial, que nos lleva a pensar sobre los sitios donde esta se realiza o por los cuales transita: espacios privados como patios o salas de casa. O públicos: plazas, calles, templos o teatros y escenarios deportivos donde sus protagonistas se organizan en torno al baile, el desfile, el cortejo, la parada, el plantón, la marcha o la carrera; a cuyo paso estos lugares también

se salen de su cotidianidad y se viven de manera diferente.

En especial, esta celebración invita a usar la música, el canto, la danza, el juego...

Y luces, escenografía, colores, vestuario, plumas, disfraces y máscaras. Incluso nuestras costumbres alimenticias se alteran para recibir bebidas espirituosas, panes, bizcochos, confites y las preparaciones especiales típicas de cada ocasión.

Por todo lo anterior, la fiesta en Colombia ha sido un medio indiscutible para cohesionar a las comunidades. Antes de la llegada de los españoles, le permitió a las colectividades indígenas celebrar rituales relacionados con la naturaleza y sus creencias religiosas, así como con aspectos sociales de su vida colectiva. Durante el periodo colonial facultó la construcción de un mundo religioso, en celebraciones patronales y carnavales. Y, después de la Independencia, imaginar una república con sus héroes y batallas, en un espacio compartido por emigrantes europeos, indígenas americanos y aborígenes africanos. Múltiples celebraciones a las que nos convoca la fiesta en distintas regiones del país.

En Colombia, estas celebraciones se diferencian según las formas en que se celebran (ceremonias ancestrales, carnavales, festivales, fiestas religiosas, estatales y municipales).

Dentro de las comunidades indígenas, por ejemplo, se organizaban festividades relacionadas con la naturaleza, sus divinidades o sus formas de vida, que conmemoraban tiempos de siembras y cosechas, matrimonios, actos fúnebres y ofrendas a los dioses. Por su parte, desde la llegada de los españoles, el predominio de la actividad eclesiástica es innegable y, en muchos casos, coincidía con fechas de ciertas comunidades indígenas, como los muiscas, cuyo calendario era semejante al usado en Europa. Así, las fiestas relacionadas con las cosechas a mitad y final del año pasaron a ser las de San Pedro y Navidad, en coordinación con los pagos de tributos que se debían hacer al encomendero o al rey.

Fue de esta manera como, poco a poco, la cultura de los indígenas americanos se abrió paso entre las nuevas costumbres y se manifestó en un sincretismo evidente en forma más notoria en algunas fiestas

religiosas como el Corpus Christi, que terminó configurando una mezcla entre el rito eclesiástico, los modos indígenas y algunas tradiciones de origen pagano de los españoles. Al lado de misas y procesiones, los festejos se hacían en los barrios o en los pueblos, donde los bailes, la chicha, la música, la comida, las bebidas, los juegos de mesa y otras actividades daban espacio a unas prácticas festivas, consideradas como profanas y en las que participaban todos los vecinos sin restricción. Esta fiesta era de carácter obligatorio para los indígenas y se convirtió a su vez en testimonio de la efectividad de la labor doctrineral.

La antigua Santafé de Bogotá se caracterizó —además de honrar la presencia de Cristo en el sacramento de la eucaristía como se viene haciendo desde el siglo XIII— por las representaciones de fieras y animales mitológicos de los indígenas, así como por la activa participación de los gremios de artesanos y comerciantes. Estos últimos con los ornamentos de la Calle Real, en especial los arcos y altares, mientras que los primeros con la elaboración de elementos de plata y otros muchos que acompañaban el acto y se aprecian en el Museo Colonial de Bogotá.

El primer calendario oficial con las festividades religiosas se encuentra referenciado en el Catecismo (1576) elaborado por fray Luis Zapata de Cárdenas (1515-1590), segundo arzobispo de Santafé de Bogotá. Allí quedaron consignadas las fiestas que regirían por muchos años el periodo colonial y que definirían celebraciones como el ya mencionado Corpus Christi, pero también la Navidad, la Semana Santa o la Cuaresma, ese tiempo comprendido entre el Miércoles de Ceniza y el Jueves Santo.

Es importante recordar que durante la Cuaresma no se suele comer carne y es justo a esta situación a la que algunos atribuyen el origen etimológico de la palabra carnaval y que estaría relacionado con los vocablos italianos *carne levare* o *carnevale* que quieren decir ‘dejar la carne’. Estas festividades religiosas, que se complementaron con los fastos de la monarquía española, dieron paso tras la Independencia a un nuevo calendario republicano hasta nuestros días.

Hoy se celebran todo tipo de fiestas y adquieren visos y tonos particulares dependiendo de la región del país. En Nariño y Putumayo se realizan carnavales

de tradición indígena como el Bëtsnaté o Día grande del pueblo camëntsá, donde convergen las más relevantes manifestaciones de la tradición de este grupo nativo y los ingas con su Kalusturinda Atun Puncha o Carnaval del Perdón. Este incluye una oración de disculpas al Todopoderoso, con la naturaleza y los espíritus, así como pétalos de flores en la cabeza de otra persona como símbolo de saludo y solicitud de respeto y perdón por las posibles faltas cometidas.

Se mantienen vivos los fastos de Negros y Blancos que se programan en varios municipios de Nariño, en especial en Pasto e Ipiales. Sobre esta celebración, es necesario mencionar que la conmemoración del 6 de enero se realiza desde tiempos inmemoriales en Oriente y tenía un origen que los católicos consideraban pagano porque se realizaba para recordar el nacimiento del dios Aion o Eón. En Alejandría se celebraba su nacimiento en la noche del 5 al 6 cuando se afirmaba que las aguas del Nilo recibían un poder milagroso. Esta fiesta fue incorporada dentro de la tradición cristiana para celebrar la epifanía o “Gloria de Dios”. Es esa la fecha en que se da la manifestación de Jesús como hijo de Dios y la llegada de los Reyes Magos provenientes de Oriente a adorarlo.

En el antiguo Virreinato de la Nueva Granada, además de la organización de peleas de gallos y carreras de caballos, danzas populares y bailes, el 5 de enero fue designado como la fecha en que los esclavos negros podían circular libremente por las ciudades, principalmente en la provincia del Cauca, donde salían a celebrar y bailar. Esta tradición se mantuvo viva y en Pasto ese día pasó a conocerse como el de ‘los negritos’; a esta se sumaron los blancos y mestizos pintándose la cara de ese color. En 1912 se complementó con el 6 de enero que es el día de ‘los blanquitos’, día en el cual se hizo lo propio con polvos blancos. Este es el origen del Carnaval de Negros y Blancos.

En la costa nariñense también se celebran carnavales en las épocas de precuaresma, organizados por las alcaldías municipales que los han convertido en eventos de espectáculos, como el Carnaval del Fuego en Tumaco, y que han enriquecido el calendario de fiestas de esa región.

En la Amazonía se mantienen vivas muchas de las manifestaciones tradicionales de los pueblos indígenas. Como en Vaupés, donde se celebra la Fiesta del

>> **Carnaval** de Barranquilla, patrimonio de la humanidad (página 20).

Carnaval del Fuego en Tumaco, Nariño (páginas 16 y 17).

Festival Folclórico y Reinado Nacional del Bambuco, Neiva, Huila (páginas 18 y 19).

>> **Comparsa** tradicional del Carnaval de Barranquilla.







⚡ **Una visitante** extranjera disfruta de las dinámicas del Día de Negros. Carnaval de Negros y Blancos, Pasto, Nariño.

Yuruparí. Por otra parte, con la llegada de colonos provenientes de otras regiones del país han aparecido eventos como el festival de la música popular amazónica: el Piracurú de Oro, que se realiza en Leticia, o el Festival Folclórico del Piedemonte Amazónico que se celebra en Florencia.

En el Pacífico hay desde fiestas de origen religioso como la tradicional Semana Santa de Popayán, y otras donde esta tradición religiosa se ha mezclado con las tradiciones, saberes y ritmos principalmente de pobladores de origen

africano, que dieron paso a las fiestas de San Pacho en Quibdó o a la particular celebración de los Gualíes, alabaos y levantamientos de tumbas que se organizan alrededor de los ritos mortuorios de las comunidades afro del medio San Juan y que se dan cita anualmente en Andagoya en el Teatro Primero de Mayo.

En esta región es característico también el uso en las fiestas del “piano de la selva” o la marimba de chonta, que junto al bombo y al guasá dan paso al currulao y otros ritmos que se toman la ciudad de Cali anualmente para celebrar el Festival Petronio Álvarez, a donde también llegan los violines, propios de la región del Patía. En el Valle del Cauca, Cali también celebra desde 1958 su tradicional feria que se mueve al ritmo de la salsa. Y Ginebra, en el mismo departamento, organiza el Festival de Música Andina ‘Mono Núñez’.

Por otra parte, en el Gran Tolima, que comprende a los departamentos de Huila y Tolima, se combinan las fiestas de origen católico con las surgidas por la comercialización o la creación de municipios. Entre ellas, las más significativas son las fiestas del San Juan y del San Pedro que se organizan en toda la región, así como el Festival Folclórico Colombiano que se realiza en Ibagué.

En Bogotá, capital del país, se dan cita los más variados eventos que van desde la Fiesta de los Reyes en el barrio Egipto hasta el Festival de la Chicha en el de La Perseverancia, así como el Festival Iberoamericano de Teatro, Rock al Parque o la infaltable salida cada domingo a la ciclo vía, donde residentes de toda la ciudad le rinden culto al deporte.

En las inmediaciones de la capital, la oferta de fiestas es rica y diversa. Por una parte, en Cundinamarca, Boyacá y los Santanderes el Corpus Christi aún no ha perdido su importancia. El Encuentro Nacional de Bandas se toma Paipa y las romerías se organizan para visitar a la Virgen en Chiquinquirá. Vélez organiza el Festival Nacional de la Guabina y el Tiple y hacia el oriente, en la vecina Orinoquía, los Cantos del Llano con los que el hombre se ha relacionado los últimos tres siglos con las vacas y el caballo, en las Cuadrillas de San Martín, son los protagonistas de fiestas de cuatro y arpa.

En el centro de Colombia, en Antioquia y las zonas cafeteras, las fiestas en su gran mayoría se han originado en los siglos XIX

» **Desfile** de colectivos coreográficos, Carnaval de Negros y Blancos, Pasto, Nariño.





🏠 **Balsadas por el**
río Atrato, Fiestas de
San Francisco de Asís,
Quibdó, Chocó.

y XX, como el Carnaval del Diablo de Rio-
sucio, la Feria de Manizales o el Desfile de
Silleteros en Medellín.

Finalmente, en la región Caribe, la
música y la danza se toman las diversas
poblaciones a lo largo de todo el año con
eventos emblemáticos como el Carna-
val en Barraquilla o el Festival de la Le-
yenda Vallenata en Valledupar. En cada
población caribeña se organizan fiestas
patronales que se amenizan con sus res-
pectivos carnavales o con singulares ma-
nifestaciones como los Cuadros Vivos en

Galeras (Sucre) en el Festival Folclórico
de la Algarroba, en donde los pobladores
representan escenas religiosas, artísticas
o de crítica social, permaneciendo inmó-
viles como verdaderas estatuas humanas.

Este recorrido no se puede terminar
sin mencionar los Festivales del Bulle-
rengue en Puerto Escondido, y del Porro,
en San Pelayo, en Córdoba. O el Festival
Nacional de Gaitas en Ovejas, Sucre, y el
Festival de la Cultura Wayuu, que con-
voca a integrantes de esta etnia, tanto
colombianos como venezolanos en La



✓ Festival de la Amazonía, indígenas koreguajes. Florencia, Caquetá.



Guajira, y que se lleva a cabo en Riohacha. Cómo no cerrar con el Green Moon Festival o Festival de la Luna Verde en el archipiélago de San Andrés.

Recorrer nuestro calendario nacional de festividades es una invitación a entender la riqueza cultural de este territorio que llamamos Colombia, en donde, de manera independiente de nuestro origen étnico o social, nos podemos reunir a disfrutar en paz, ahuyentando la rutina, celebrando que estamos vivos y que compartimos este lugar nuestro y único. ✱



Fiestas de Colombia *







⚡ **Desfile de Yipaos** en Santa Rosa, Risaralda (página 28, arriba). Festival de la Cultura Wayuu en Uribia, La Guajira (página 28, abajo). Procesión de canoas por el río Atrato en las Fiestas de San Pacho, Quibdó, Chocó (página 29, arriba). Cachacero durante las carreras de caballos en el Festival de Cuadrillas de San Martín, Meta (página 29, abajo).

Carnaval de Riosucio - Carguero del Diablo y su hijo. Los Cargueros del Diablo son los mismos cargueros de las procesiones de Semana Santa en este municipio (página 26, arriba). Baile folclórico durante las Fiestas de San Pacho en Quibdó, Chocó (página 26, abajo). Feria de las Flores, Medellín (página 27).



Antioquia

POR ANA NOGUERA DÍAZ GRANADOS (GRANADA)

POR JUAN FRANCISCO MOLINA (APARTADÓ)

REPORTAJES



Granada

*Entre
montañas
echan raíces
lenguajes de
solidaridad.
Donde anidó
la violencia,
donde creció
la zozobra, lo
colectivo liga
un tejido social
y consolida
una cultura.*



Un cielo resueltamente azul enmarca el letrero que nos anuncia que hemos llegado a nuestro destino: “Granada, cuna del cooperativismo de Colombia”; un título indisputable que se ostenta sin rubores, pues reaparece cada vez que se narra la historia de este municipio del occidente antioqueño; y que no riñe con el que nació hace poco, en 2015, cuando el pueblo fue declarado como territorio solidario. Las razones de la existencia del uno y del otro pronto saldrán al encuentro.

Hago una primera parada dentro del pueblo, en la Institución Educativa Jorge Alberto Gómez Gómez, donde me recibe su directora, una hermana de la comunidad Franciscanas Misioneras de María Auxiliadora, quien me conduce a su despacho con paso diligente para hablarme del área de desarrollo local, uno de los proyectos más recientes que ha emprendido la comunidad, con el fin de trazarles una hoja de ruta a sus jóvenes. Es hora del recreo, así que en el camino nos topamos una y otra vez con niños que interrumpen sus juegos para mirarnos con curiosidad; entretanto, la hermana reparte instrucciones y saludos por igual, con frases que oigo incompletas en medio de la algarabía.

“Hoy es un día especial —comenta la hermana una vez nos sentamos en su oficina—. Lo dice porque unos minutos antes concedió otra entrevista acerca del área de desarrollo local que se creó hace un año en el colegio, tras articular los contenidos de cuatro asignaturas: la cátedra de emprendimiento, la de economía solidaria, la local y la cátedra de paz. “Llevo un año en la institución, que abarca varias sedes, dos en la parte urbana y cinco en la zona rural, y desde el comienzo me llamó la atención que había varias asignaturas que no sabíamos cómo narrar, estaban aisladas y se saturaba de trabajo a los estudiantes. (...) Hemos trabajado en cómo establecer conexión desde la parte teórica para hacer algo significativo”, me cuenta la hermana, al tiempo que alguien me ofrece una taza de tinto humeante.

Bebo un par de sorbos y le pregunto a la hermana qué posibilita que en Granada puedan unirse contenidos que no están necesariamente vinculados: “Aquí, en Granada, tiene mucho potencial la economía solidaria por todos los antecedentes del municipio, por el apoyo que ha recibido del sector cooperativo en todo momento; también ahora durante el

>> La hermana

Azucena Hincapié Jiménez lidera la Institución Educativa Jorge Alberto Gómez Gómez, del municipio de Granada, donde se imparte el tema de desarrollo local.

Además de los espectaculares desfiles de silletas, la Feria de las Flores de Medellín incluye la presentación de comparsas y la exhibición de disfraces y trajes típicos (páginas 30 y 31).

Vista del municipio de Granada, conocido como la cuna del cooperativismo colombiano (páginas 34 y 35).











posconflicto, puesto que Granada fue muy afectada por la guerra. Entonces, es momento de seguir reivindicando al municipio desde esa parte solidaria. Granada se caracteriza por eso. De pronto no son muy conscientes de que tienen el sello de la solidaridad, pero lo demuestran, lo reflejan. Aquí usted habla de una idea por desarrollar y todos están ahí para colaborar. Se habla de una campaña a favor de los demás y ahí están listos para ayudar. Si hay una emergencia, ahí están, y desde las cooperativas ni se diga”.

Me despido del colegio y de la hermana, y me dirijo a mi segunda parada: una de las plazas del pueblo donde suelen parquear las chivas. Tengo suerte, pues hay una bellísima a la espera de pasajeros. Saco el teléfono e intento llevarme esa imagen conmigo; ninguna de las fotos le hace justicia —sentencio—. El sol empieza a calentar —más de lo usual, según me dicen—, así que me desenrollo la bufanda con un movimiento rápido y le extiéndiendo mi mano a Doralba Parra y Uriel Buriticá, quienes vienen en representación de las dos cooperativas que articulan la vida de Granada desde hace décadas: Coogranada y Creafam, respectivamente; dos organizaciones que han logrado trabajar de manera conjunta y confluír en un par de proyectos de gran importancia para el municipio: la cooperativa infantil Coingra y la Red Gransol.

Entro en materia sin ambages, y les pregunto por qué el tema de la economía solidaria está tan vinculado a la historia de este municipio. Doralba Parra aventura una respuesta: “El cooperativismo nace del mismo campesino, de su trabajo y de la solidaridad que existe entre ellos mismos. Se confía en el otro y todos están pendientes de ver qué le falta al vecino para ayudarlo”. Uriel interrumpe la siguiente pregunta, y agrega: “Alguien me decía, una vez, que ‘en Granada hablar de cooperativismo, de solidaridad, de trabajo en equipo, es más fácil, porque eso corre por las venas’, o sea, es un tema de historia”.

Un tema de historia y también de presente, porque la labor de las cooperativas impacta la vida cotidiana de los granadinos. Al respecto, dice Uriel: “El apoyo que se les da al deporte, a la cultura, a las celebraciones, al campesino, todo sale de las mismas cooperativas. Y cuando digo que sale de las cooperativas no me refiero a una persona o a un edificio, sino a un ejercicio que hace la comunidad granadina día a día. Esto sirve para entender también la rápida recuperación del municipio después de sufrir la guerra. Las

organizaciones cooperativas, las juntas de acción comunal, las organizaciones sociales, de mujeres, de campesinos, de comerciantes... trabajan unidas”.

Conversamos unos minutos más sobre los planes de las cooperativas, y bajo un sol ya muy picante, me dirijo a la última parada, el Salón del Nunca Más. En el camino, me hablan de la incursión paramilitar en la que fueron asesinados 19 habitantes, y, poco después, de la toma de las Farc en la que se detonó un carrobomba que acabó con la vida de 23 personas, al tiempo que redujo a ruinas varias manzanas del pueblo. Las heridas de todo aquello ya no atraviesan el pueblo, cuyas edificaciones se reconstruyeron rápidamente, pero sí a su gente. Justo de eso se trata el Salón. Me acerco a sus puertas y las encuentro cerradas. Alguien sale en búsqueda de Gloria Quintero, una de sus grandes gestoras y actual coordinadora, mientras yo me uno a un grupo que rodea a una narradora espontánea. La escena transcurre tan apacible que resulta difícil imaginar cuán distinto era todo hace unos años. Una mujer me hace señas: el Salón está abierto. Una pared tapizada con las fotos de cientos de víctimas de la guerra me sacude en cuanto entro. Gloria, cuyo hermano fue desaparecido durante los años del conflicto, nota mi conmoción y empieza a darles nombres a algunas de las imágenes; parece conocer a todos los que murieron a causa de la guerra.

“El Salón del Nunca Más es un trabajo de memoria construido desde y para las víctimas. Es un trabajo que muestra una realidad que vivimos en el territorio del oriente antioqueño en un periodo de diez años, más o menos, del 97 al 2007. Es una forma de dignificar a nuestros seres queridos, de ser la voz de los que el conflicto silenció. Este es un trabajo que dignifica y rescata el valor de la vida”, expresa Gloria, al tiempo que me lleva al rincón donde reposan las bitácoras, uno de los pilares de este lugar de memoria. En las bitácoras, los familiares y amigos de aquellos granadinos que perdieron la vida como consecuencia del conflicto, cuentan sus historias o les escriben mensajes para mantenerlos al tanto de lo que sucede; hay una bitácora para cada uno. “Con las bitácoras —dice Gloria— elaboramos el duelo y dignificamos a nuestros seres queridos”. Tomo una al azar entre las de los desaparecidos y me detengo en un mensaje: “Papá, siempre te esperamos tus hijos, tus familiares. (...) Tus amigos te extrañan mucho y yo quiero que me enseñes a trabajar...”.



El recorrido continúa y mientras Gloria me habla de algunas de las piezas y de los proyectos que sustentan la exhibición, una frase se instala en mi cabeza: “Alrededor de 3.000 granadinos perdieron la vida durante los últimos 20 años del conflicto armado y otros miles fueron desplazados”. Tales cifras, que resultan tristemente rotundas, se desprenden de la posición estratégica que ocupaba el municipio para los actores armados del conflicto, pues esto lo convirtió en el escenario de múltiples enfrentamientos, y a sus habitantes, campesinos en su mayoría, en el blanco del fuego cruzado. “El Salón se trata también de eso, de reconocer que todos los actores armados, incluido el ejército, hicieron parte de los hechos de muerte y violencia que se vivieron en el municipio. En este sitio de memoria no solo hilamos nuestra historia y decimos ‘nunca más’, también construimos perdón y reconciliación”, concluye Gloria.

Salgo del Salón. Son casi las dos y las calles empiezan a llenarse de niños en uniforme. Aún es temprano, me digo, así que decido ir a comprar café y panela y dar una última caminata antes de decirle adiós a Granada —un municipio que ha logrado recuperarse de los horrores de la guerra, al reafirmar su legado de cooperativismo y solidaridad—, para así disfrutar un rato más de su ritmo tranquilo. *

**La Universidad Cooperativa de Colombia, campus Medellín, lleva tres años vinculada al municipio de Granada, a través de dos líneas de trabajo fundamentadas en la economía solidaria: la educativa, que se adelanta en el colegio, y la de sostenibilidad y desarrollo, que apoya a la Red Gransol.*

📍 **En la Casa de la Cultura Ramón Eduardo Duque**, los niños pueden integrarse a diversos procesos de formación artística como canto, pintura y teatro.

« **El sector agropecuario** constituye el centro de la vida económica del municipio de Granada, en cuya producción predominan el café, la caña, la mora y el frijol (página 36).

Apartadó

Lugares que respiran el aire de las bananeras, sueños que se alimentan de pescado, de juventud, de anhelos de victoria y de talentos que parecieran henchirse con la brisa.

>> *Joven en clase*
de fútbol en la cancha sintética de la Unidad Deportiva de Apartadó (página 39)

Elena, de 18 años, espigada, acude a la cita del domingo a las cinco y media de la mañana, con uno de los uniformes del equipo de atletismo de Apartadó. Licra naranja y camisa blanca sin mangas, con líneas verdes y ribetes naranjas sobre los hombros. En suma, los colores de la bandera de este municipio de la región de Urabá. Se sienta en un andén, al lado de sus compañeros de categorías infantiles, menores y juveniles. En unas horas se preguntará si su licra es apropiada para meterse al mar: ese mundo tan infinito y profundo como los sueños.

De a poco llegan los demás atletas. Kiara, Valentina, Brandy, Alejandra, Diego... se sientan en el andén, al frente de la cancha de fútbol con césped sintético y pista atlética de cemento, aún desolada —un panorama opuesto al de las tardes— aguardando los dos buses que los llevarán a Turbo, a 31 kilómetros de allí, y donde se medirán con deportistas de la zona y otros municipios de Antioquia. Uno de ellos intenta romper el hielo y poner música a alto volumen, algo de ‘sabor’ durante la espera, pero no lo consigue. Aún predomina el silencio.

No será por mucho tiempo. La alegría, tan natural, espontánea y genuina, se despertará, lentamente, mientras se asoman los rayos del sol.

Uno de los entrenadores comienza a repartir los dorsales de los que competirán, entre ellos Elena, que participará en la final de los 100 metros. Pero, en realidad, buena parte del equipo ni siquiera entrará a la pista. No importa. El plan del domingo es ponerse el uniforme y apoyar, incondicionalmente, a los compañeros. Pasar un rato con los amigos.

Llegan los buses y uno de ellos arranca mientras Valentina compra su desayuno. La broma —todos son cómplices— la obliga a correr y, una vez más, a demostrar ese talento que le llamó la atención hace unos años al entrenador Wilder Zapata, en una de sus tradicionales rondas por los colegios de Apartadó para identificar los prospectos.

En una de esas visitas fue que Wilder conoció, en 1997, a una joven llamada Catherine Iburgüen. Un nombre que solo basta ser mencionado para que a Valentina —quien ya se subió al bus— y a sus compañeros se les erice la piel.

Una joven, Catherine, que le solía decir a su entrenador que quería salir a conocer el mundo.

Los buses echan a andar a las seis y media de la mañana.

—Quiero triunfar en el exterior —indica Elena, mientras va en el bus mirando a través de la ventana las infinitas plantaciones bananeras. No en vano, Apartadó, en dialecto indígena, se puede traducir como ‘río de plátano’. El río va llevando los anhelos al mar.

Elena aún tiene sueño. Durmió donde su amiga Kiara, pues su casa está a 15 minutos del casco urbano y usualmente toma un bus para el entrenamiento diario —a las cuatro de la tarde— en la unidad deportiva municipal. Alguna vez, sus padres no le pudieron dar el dinero de los pasajes y estuvo unos días sin entrenar, algo que causó un pequeño bajón en su rendimiento que, todavía, le da rabia. Antes que nada están la exigencia y el hambre de superar los propios récords.

¿Qué sería de su vida sin el deporte?, se pregunta. Reconoce que era una persona chocante, que montaba peleas y reacia a integrarse. Ahora sabe, orgullosa, que ha adquirido disciplina. Incluso, en el colegio, ya la felicitan por ese giro. Como si esto fuera poco, gracias al atletismo viajó por primera vez en avión y salió del país.

Fue un intercambio deportivo en Jamaica. Aún se acuerda de cuando el entrenador estaba anunciando las cinco personas que viajarían. Ya había mencionado a cuatro y, cuando ella se resignaba, escuchó su nombre. La emoción no podía ser más grande. Hasta los padres de otros compañeros la ayudaron a conseguir los papeles requeridos para el viaje.

Elena recuerda, riéndose, el susto y la sensación del vacío que sintió cuando el avión arrancó. Ahora, tranquila, vuelve a mirar por la ventana. Todavía hay plantaciones bananeras.

El sol se abre paso entre las nubes. Los anhelos y las aspiraciones, al igual que los pájaros, echan a volar. No solo es cuestión del atletismo. También del fútbol, el boxeo, el levantamiento de pesas y el voleibol, entre otros deportes que se practican en la región.

—Quiero ser un gran futbolista profesional. Poder sacar a mis papás de ese







✓ **Mural** en Pueblo Nuevo (abajo).

Diferentes modalidades deportivas coinciden en la Unidad Deportiva: boxeo, fútbol, atletismo y patinaje (páginas 40 y 41).

trabajo. No están pasando por un buen momento —reconoce, por ejemplo, Esteban, de 17 años, que ya no quiere ver más a sus padres trabajando en una mina en Chocó.

Lo conocen como ‘El grande’. No es para menos. Mide 2,02 metros. Fue precisamente su físico lo que le llamó la atención al profesor Ruthber López, presidente del club Bahía Caribe, para integrarlo a este proceso formativo. Lo conoció mientras Esteban hacía un mandado e iba sin camisa y descalzo por la calle.

Pero había un problema. Apenas había jugado al fútbol en su vida. Sí al baloncesto, aunque se retiró porque sus padres no pudieron apoyarlo. De modo que Ruthber programó una serie de entrenamientos personalizados que han dado sus frutos al

cabo de tres años: hoy es referente del club de formación Bahía Caribe.

Esteban va al gimnasio por la mañana, a la cancha por la tarde y estudia por la noche. Vive en una casa con otros compañeros de su equipo, provenientes de diferentes partes del país con el objetivo de seguir la ruta hacia el fútbol profesional.

—Quiero ser un gran campeón. En toda Colombia. Mejor dicho, ¡en todo el mundo! — comenta, por su parte, Esnéider, de 21 años.

Esnéider confiesa que durante su adolescencia tuvo muchos problemas en la calle. Pero, asegura, jamás se involucró con las pandillas. A sus 14 años llegó a vivir en la casa de un amigo. Encontró, finalmente, una salida cuando decidió ir al gimnasio a probarse en el boxeo.

» **Puente** que conduce, desde el Parque Ortiz, uno de los puntos más concurridos del municipio, al sector donde se encuentra la Unidad Deportiva (página 43).





Empezó muy mal, pero poco a poco fue puliendo su técnica. El año pasado ganó una medalla de oro en juegos departamentales y ya se atreve a soñar con ir a los Olímpicos.

A diferencia de Esteban, quien dice que al entrar a la cancha se olvida de sus problemas, Esnéider tiene presentes, en el *ring*, los malos recuerdos. Confiesa que se alimenta del sufrimiento. Que esto lo motiva. Aunque nunca con rabia. Siempre con ilusión de colgarse una medalla en ese pecho que se golpea con orgullo.

Luego, con sus manos, hace un gesto como quien reza y pide un deseo.

Los buses del seleccionado de atletismo llegan a Turbo a las 6:56 de la mañana. Poco después, inicia la competencia.

Finalmente, Elena no salta a la pista, pues sintió una pequeña molestia física y prefirió cuidarse para las próximas competencias. La mañana se pasa rápido. Tras una leve llovizna, por fin, hacia las once de la mañana, sale el sol en todo su esplendor. Y con él, la alegría, tan natural, espontánea y genuina, se termina de despertar.

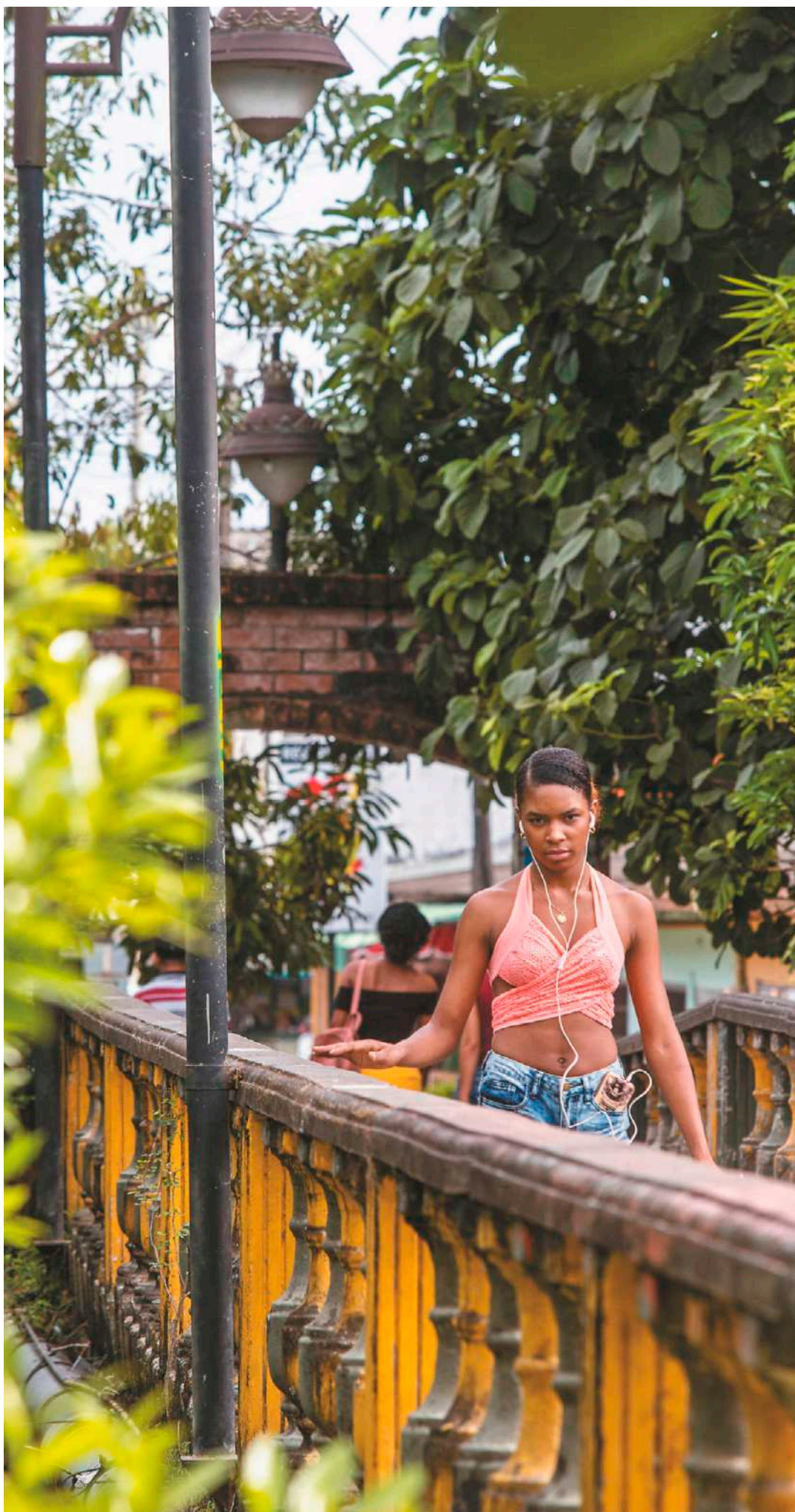
El ritmo es un asunto crucial. Es el centro de la fiesta. Es, en esencia, ellos. De hecho, Wilder Zapata, uno de los entrenadores, explica que, en ocasiones, les enseña a practicar los saltos y a regular las carreras a ritmo de aplausos. ¡Clap! ¡Clap! ¡Clap! No en vano, antes de cada salto, Catherine Ibargüen aplaude y pide que el público haga lo mismo.

La competencia se acaba antes de mediodía. Todos los deportistas se saludan, se felicitan y ahí llega uno de los momentos más esperados. Los atletas de Apartadó y Turbo arman una ronda de baile. Cada quien se inventa un paso para sorprenderlos a todos. Y a sí mismos.

Luego salen del estadio y deciden ir a la playa. Es, más o menos, una media hora a pie.

Elena no sabe si su licra es apropiada. Quizá, no esperaba que la jornada fuera a terminar allí. Tras pensarlo unos minutos decide meterse al mar con la licra naranja. Ya sabe dónde están las piedras con las que, es posible, alguna vez se tropezó. Corre libre y se divierte con sus amigos.

Después del agua los espera un mundo por descubrir. Les dan las tres de la tarde. Es hora de regresar a casa. *





Feria *de las Flores* * MEDELLÍN







» **Desfile de silleteros** en la Feria de las Flores, fiesta que reúne a miles de personas para exaltar la cultura de Antioquia. Se celebra en el mes de agosto en Medellín. Los imponentes arreglos florales que cargan los silleteros a sus espaldas en la Feria pueden medir más de dos metros de altura y pesar entre 50 y 70 kilos en promedio (páginas 44 a 47).









Santander

POR IVÁN GAONA (SER SANTANDEREANO)

POR JUAN DE FRONO (BARRANCABERMEJA)

TESTIMONIOS







*“De la montaña
habían bajado
con caras
duras, con el sol
tatuado en sus
pieles y con el
barro incrustado
en sus manos
y, mientras
actuaban, se
volvían niños
otra vez”.*

« Trinidad y su hermana Ester viven juntas en Barichara, cuidando una de la otra. Trinidad hace manualidades con el fique, mientras que su hermana, por problemas de salud, ya no puede trabajar (página 50).

Teresa Rivera, artesana que trabaja la fibra del fique producido en la región de Santander. Vive en Barichara (páginas 48 y 49).

La primera vez que me vi envuelto en una pelea fue a los seis años. Venía corriendo de la escuela con mis vecinos y justo antes de llegar al lugar en donde vivía con mis papás y hermanos, un joven mayor nos lanzó desde la carretera un palo de madera que trabó las piernas de mi amigo Julio mientras este corría, haciendo que cayera aparatosamente sobre el pavimento. Julio se puso de pie llorando y la situación cobró dimensiones escandalosas (para nuestra edad) gracias a la sangre que salía a borbotones de su nariz rota. El agresor, de nombre Aldemar, cruzó la calle, se acercó a nosotros y nos increpó para iniciar una pelea. Yo, inmóvil del pánico y asustado, no podía entender por qué quería iniciar una pelea en la que claramente nos iba a ‘dar en la jeta’.

Huímos del enfrentamiento (dignamente creo yo) y luego de pensarlo unos días le conté a mi mamá que Aldemar constantemente nos incitaba a pelear en la escuela. Esto ocurría en Güepsa, Santander, en 1986. Mi mamá le propuso a mi papá hablar con los padres de Aldemar, o con él mismo, a lo cual mi papá no le dio mucha importancia.

Años después nos terminamos yendo a vivir a Bucaramanga y mis papás sugirieron para mí un colegio técnico masculino para el bachillerato en donde el respeto y el honor entre los compañeros de curso se tenía que ganar día a día, a punta de palmadas en la cabeza, puños, patadas, cachetadas, coscorriones, haladas de pelo, golpes en manada, zancadillas... Todo esto, entre constantes retos machistas de conquista de estudiantes de colegios femeninos que veíamos pocas veces en juegos intercolegiados o en eventos culturales. Y si en el colegio el panorama era agresivo, en el barrio las dinámicas de interacción no se quedaban atrás. Recuerdo a uno de mis amigos de ese entonces llamado Juan Carlos, que le gustaba jugar a cachetearse. Como un juego de *box* con las palmas abiertas. No había escapatoria. Si a él le apetecía, terminábamos dándonos, pegándonos luego del colegio.

Viviendo en Bucaramanga, y visitando a mis familiares frecuentemente en la provincia, supe de sucesos en mi pueblo que bien pudieron haber salido de películas de acción. El pariente de un amigo le quitaba

la cabeza a otro de un machetazo mientras veían una película de kung-fu en el video-bar de Fabiola, porque no le gustó que su vecino no pudiera controlar los gases de su estómago. Otro hombre, molesto con su socio de negocios, fue a cobrarle en plena plaza de mercado y, ya sin paciencia, sacó su revólver disparándole en la cara con tal suerte que la bala atravesó sus cachetes y fue a parar en la cabeza del joven que tocaba los platillos de una banda municipal que visitaba el pueblo.

De un caso más fui testigo. Dos hermanos, ofendidos por el comportamiento del dueño de un bar en una fiesta en el campo, lo fueron a buscar en su casa en el pueblo, armados con machetes. El dueño del bar fue avisado y preparó su viejo revólver para esperarlos. Cuando escuchó la gritería en la calle frente a su casa, salió a recibir a los molestos hermanos y cuando uno de ellos intentó atacarlo con el machete, el dueño del bar disparó sobre el atacante, quien recibió dos balazos en su estómago. Era tanta la ira del atacante que al ver que no salía sangre de su estómago, siguió su intento de reclamo violento y momentos después, al ver su camisa llena de sangre desde la panza hacia abajo, se arrodilló como el soldado del afiche de la película *Platoon* de Oliver Stone, abrió sus manos implorando al cielo y cayó desmayado a tiempo de ser conducido al hospital.

Tenía claro en ese momento que mi región santandereana era de machos cabríos con mucho carácter que defendían su honor en cualquier lugar y de cualquier manera. La memoria social colectiva entonces parecía estar condicionada con ese pacto de comportamiento fuerte y violento en el cual el hombre era el protagonista; un señor sol del universo gritado a toda voz.

Llegué entonces a Bogotá en 2005 a estudiar cine y de inmediato me sentí en un mundo diferente y, sobre todo, desconocido. Llegué a la Facultad de Artes y gracias a mis preconceptos machistas, sentí que todo el mundo era ‘marica’, amanerado. Pasar de un entorno en donde el machismo se justifica y además se defiende, a salones y pasillos de clase en donde hombres y mujeres hablaban de cosas sensibles, ¡de sus sentimientos!; soñando construir un país mejor, desde el arte. Un entorno extraño que me cuestionaba. Llegué a sentir



^ **Paríamo del**
Almorzadero, en el
municipio de Guaca.
El llamado frailejón
blanco florece
en este valioso
ecosistema entre
diciembre
y enero.

que yo no podía ser un artista porque no era tan sensible, no era tan ‘marica’...

Supe y confirmé también que mis compañeros y amigos de la Facultad de Artes y en general de la Universidad Nacional, habían tenido vidas y adolescencias violentas y fuertes de maneras distintas, algunas ligadas con nuestro conflicto armado. Conocí a llaneros, jinetes, forajidos, agresivos desde su voz. Conocí a paisas pilos y claros en sus propuestas, herederos de historias violentas de barrio y narcotráfico, y a caleños y gente del Pacífico, con cuerpos y voces danzantes en medio del olvido del Estado.

Me hice amigo de los rolos, que con su voz suave y su acento en pregunta eterna, caminaban la capital del país con la pericia de animales en medio de una jungla de supervivencia inigualable. Sin mencionar a los costeños caribes con su *beat* natural —machista natural, también—. O algunos indígenas de la Sierra o del sur, que guerreaban

sus vidas olvidadas por el desarrollo del país. Empecé a cuestionar entonces ese carácter fuerte que atribuían por defecto a los santandereanos. Comparando mi vida con la de mis amigos de otra región, sentí que sus retos vitales y sociales eran similares e incluso a veces más fuertes que los míos y los de mis paisanos campesinos.

Pensé cómo hablar de Santander, cómo contar historias a través del cine con un sello santandereano. ¿Qué era lo santandereano? ¿De dónde provenía ese carácter fuerte? Y, más aún, ¿era cierto? Casi diez años nos tomó generar talleres para que mis propios paisanos fueran los protagonistas de sus relatos, de las historias en mi pueblo, como ocurre en *Pariente*.

De esos procesos me sorprendió —y me sigue sorprendiendo— la dificultad para muchos hombres de mostrar y exponer su lado sensible y vulnerable. Las mujeres, en general dueñas de sí mismas, se



conectaban con los procesos histriónicos de manera más lógica, pero aquellos hombres, expuestos y puestos contra la pared, decidían no contarle al pueblo lo que sucedía de puertas para adentro en los ensayos. Seguramente serían juzgados como amanerados. A los ensayos y a las películas llegaron hombres campesinos, obreros, maestros de obra, jornaleros, desempleados y habitantes de las lomas y las montañas aledañas. También llegaron mujeres campesinas, trabajadoras, jornaleras, amas de casa, costureras, cocineras... Mujeres que tenían la paciencia de esperar a que ellos se quitaran lentamente sus máscaras de niños fuertes para luego abrazarlos en el proceso. Al verlos reír, llorar, correr, jugar, saltar, actuar, sentí que la fama de carácter fuerte de esos paisanos míos santandereanos, se desvanecía entre sus temores y sus sentimientos, al mismo tiempo que las mujeres permanecían firmes.

De la montaña habían bajado con caras duras, con el sol tatuado en sus pieles y con el barro incrustado en sus manos. Y mientras actuaban se volvían niños otra vez.

Buscando más respuestas y tal vez preguntas, me fui a la revolución comunera y busqué nombres, hechos, pruebas. Uno de los primeros en aflorar es el de Manuela Beltrán (1724-1781). Una mujer sin muchos textos sobre su vida y con cotidianidades inciertas, rompía una lista de productos de una plaza de mercado con precios ajustados según nuevos impuestos de la corona. Le acompañaban sus amigas tal vez haciendo mercado, para dar pie simbólico al levantamiento paulatino de un pueblo contra un mal gobierno criollo y, eventualmente, contra la Corona española. Pero me causó curiosidad que sobre aquella mujer, sobre sus amigas entre las que se habló de una negra de nombre Magdalena, no se dijera mucho en los libros de texto.



>> **Umpalá**, corregimiento de Piedecuesta. David Santiago es hijo de paramunos pero criado entre el pueblo y la ciudad. Visita con frecuencia a su *nona* en el páramo cuando está en vacaciones y le ayuda a ordeñar, a darle comida a los pollos y a cuidar los cultivos de papa y cebolla.







⚡ **Zapatoca,** Santander, es conocido por su tibio clima, casas y calles coloniales, y también por sus habitantes con ojos claros descendientes del alemán Lengerke .

Se reconocían líderes revolucionarios desde José Antonio Galán hasta el mismo Francisco de Paula Santander, pero con pocas ilustres excepciones como Antonia Santos, las mujeres que abrazaban las causas revolucionarias en Santander no fueron destacadas sino mucho tiempo después y de manera genérica. Imagino a esas mujeres haciendo mercado, discutiendo en su casa el desequilibrio social, preocupadas por la comida de sus hijos y sus abuelos. Las imagino presas por el machismo, soportando no tener voz ni voto, presionando a sus maridos, hermanos y padres para cambiar la realidad que las sometía. Imagino a los maridos que, regañados en su casa, salían a la calle a apoyar los intentos de cambio.

Las imaginé de espías, infiltradas, cómplices, amantes, guiadas por una eterna sed de igualdad negada desde la iglesia, desde las creencias. Las visualicé férreas, duras, firmes, con caderas fuertes y piernas gruesas. Como en nuestras clases de actuación: pacientes, esperando a que los hombres entendieran, que se abrieran, esperando el momento para abrazarlos en su soledad y fragilidad. En medio de esos pensamientos que, imaginados desde la ficción se sienten reales, puede uno atravesar el departamento entero y ver a mujeres sembrando café,

caña de azúcar, tabaco, frutas, cebollas, algodón. Al frente de sus casas buscando la supervivencia de sus familias mientras los hombres iban a la guerra, mientras se daban machete por colores políticos huyendo de sus errores. Ellas siempre ahí, bajo el sol inclemente al borde de las laderas montañosas de la cordillera oriental de Los Andes. Un carácter de resistencia, de la búsqueda infinita de una voz opacada por el hombre perdido en los anales de su propia historia. Herederas de guerras y revoluciones que poco a poco han dado voz y voto a sus desequilibrios vitales.

Hoy pienso que el carácter que caracteriza a los santandereanos no está en la voz fuerte de los hombres, ni en la rudeza de sus peleas. Ese carácter viene de la madre tierra. De la madre. De la agreste montaña con climas inclementes que soportaron miles de ellos a lo largo de nuestro pasado aborigen y posterior colonización.

Mi madre fue quien decidió actuar con Aldemar, el joven que nos amenazaba de pequeños. Lo buscó en su casa y lo encaró frente a su familia. Mi padre y yo, a cierta distancia, vimos cómo ella solucionaba el riesgo que suponían para su hijo las actitudes ‘juguetonas’, violentas, de aquel muchacho. Mi madre fue siempre la del carácter. Nosotros, los niños perdidos. *

>> **La textura y** los tonos áridos del Cañón del Chicamocha cambian a lo largo del año según las intensidades de las lluvias. Sin embargo, el valle verde del río Umpalá contrasta con los colores de las montañas.



Barrancabermeja

*Si se comparan
puertos, lugares
con monedas,
a este le calza
una cara y le
calza un sello.
La sombra y la
luz del petróleo.
Ciudades que
se necesitan,
que se
complementan.*

En *Las ciudades invisibles*, el libro más famoso del escritor italiano Ítalo Calvino, cada lugar imaginario tiene nombre de mujer y es irrepetible, como una huella. Argia: una ciudad cubierta de tierra, como si fuera el aire. Esmeraldina: donde la única forma de ir de un lugar a otro es siempre en zigzag. Octavia: construida sobre el vacío como una telaraña de pasarelas, cuerdas y cadenas. O Zenobia: ciudad con las casas puestas sobre zancos que se comunican mediante escaleras de mano y aceras colgantes. Barrancabermeja podría adecuarse a alguna de las decenas de ciudades imaginarias del libro, como Isaura, una ciudad con mil pozos “y un profundo lago subterráneo”, pero también sirve para jugar a crear otras a partir de sus características únicas.

Para hablar de estas características, hay que aclarar algo: a Barrancabermeja se puede llegar por tres caminos. Si se hace por aire, se ve una ciudad envuelta por el agua, con el río Magdalena al lado y varias ciénagas que dan la idea de una isla. Si se llega por tierra, lo que se ve es una vegetación voluptuosa que bordea las aguas, como una niebla abundante. Si se entra por el río, lo que asombra es la línea del horizonte, un fino cordón verde dibujado entre el cielo y el agua.

En los tres casos esta visión inicial se ve trastocada por un paisaje artificial, una ciudad de hierro que llena los ojos. Torres y tanques y chimeneas y más torres que de día crean un paisaje futurista, robótico, y de noche un parque de diversiones deslumbrante y luminoso, incluso una metrópoli con rascacielos al lado del mar. Es la refinería más importante de Ecopetrol, la empresa petrolera más grande del país, que se levanta ante el viajero como una imagen indescifrable, casi fantástica.

“Si no fuera por Ecopetrol, seríamos un caserío más al lado del Magdalena”, dice alguien. “Ecopetrol y Barrancabermeja son dos hermanitos que crecieron juntos. Y uno se hizo más rico que el otro”, dice alguien. “¿Qué es Barranca? Es imposible de definir, porque somos una ciudad que tiene de muchas de regiones de Colombia, porque aquí llegaron personas de muchos lugares”, dice alguien. “El petróleo nos ha ayudado, claro, pero debemos ver otros horizontes”, dice alguien.

El mismo nombre de la ciudad señala su destino. Cuando en 1536 se descubrió un caserío con treinta chozas de paja donde vivían los indígenas yariguíes, los españoles, liderados por Gonzalo Jiménez de Quesada, lo denominaron como “Barrancas Bermejas”, un sustantivo y un adjetivo que terminarían uniéndose, a la manera del idioma inglés, para formar la palabra áspera y larga con la que se conoce ahora. La misma que en muchos casos, quizá en la mayoría, se convierte simplemente en Barranca, sobre todo si quienes se refieren a la ciudad son los propios habitantes.

Antes de la llegada de los españoles, Barrancabermeja era un sitio de paso conocido como La Tora, y continuó siéndolo durante varios siglos, hasta comienzos del XX, cuando el descubrimiento del petróleo cambió el panorama. “El petróleo nos ha hecho mucho bien, pero también mucho daño”, dice alguien. “Mucha gente solo ve futuro en el petróleo, o solo piensa en eso”, dice alguien. Si pensamos en el uso que hicieron los indígenas yariguíes, que se untaban en sus piernas el líquido negro que brotaba de la tierra para conseguir energía, puede decirse que el descubrimiento de los pozos en Barrancabermeja, su explotación, la creación de diferentes empresas hasta desembocar en el nacimiento de Ecopetrol y el dinero que esto ha generado durante décadas, le ha otorgado energía a la ciudad. Pero, también, la ha ensombrecido en muchos aspectos.

La ha convertido en la ciudad de ahora, cuando los pobladores y los viajeros se pierden al intentar definirla. ¿Qué distingue a Barrancabermeja? A modo de burla, muchos contestan: petróleo. ¿Cómo es el barranqueño? Una mezcla de todo: inabarcable, complejo, descendiente de personas de diferentes regiones del país que llegaron atraídos por el petróleo. Santandereanos por división política y administrativa, pero más próximos al ambiente de la costa Atlántica, y más profundamente al sentir y la vida de los pueblos ubicados al lado del río Magdalena. Un sentir, una geografía y un modo de vida de un departamento que muchos declaran pendiente en la historia colombiana: el Magdalena Medio.

¿Cómo se describe un lugar que parece huir de las descripciones? ¿Cómo



poner en palabras un lugar que es dos ciudades, como dos hermanos que han crecido de manera desequilibrada? “Ecopetrol es el rico y nosotros el pobre”, dice alguien. “Eso allá es otro mundo, incluso hace frío”, dice alguien, refiriéndose a la refinería. “Aquí se han dividido los lugares y las personas de una manera: los que trabajan para Ecopetrol y los que no”, dice alguien. “Hay mucha gente que si no es con Ecopetrol, no trabaja”, dice alguien. “Tenemos muchas ciénagas, una tierra fértil, pero la gente solo cree que somos calor y petróleo”, dice alguien. “Aquí se escribió y compuso la *Pollera colorá*, cuando en los años sesenta y setenta había muchas orquestas y cines y el puerto tenía mucha vida, cosa que nadie sabe”, dice alguien. “Podríamos vivir del turismo, pero nos hemos acostumbrado a depender del petróleo, y lo que esto genera”, dice alguien.

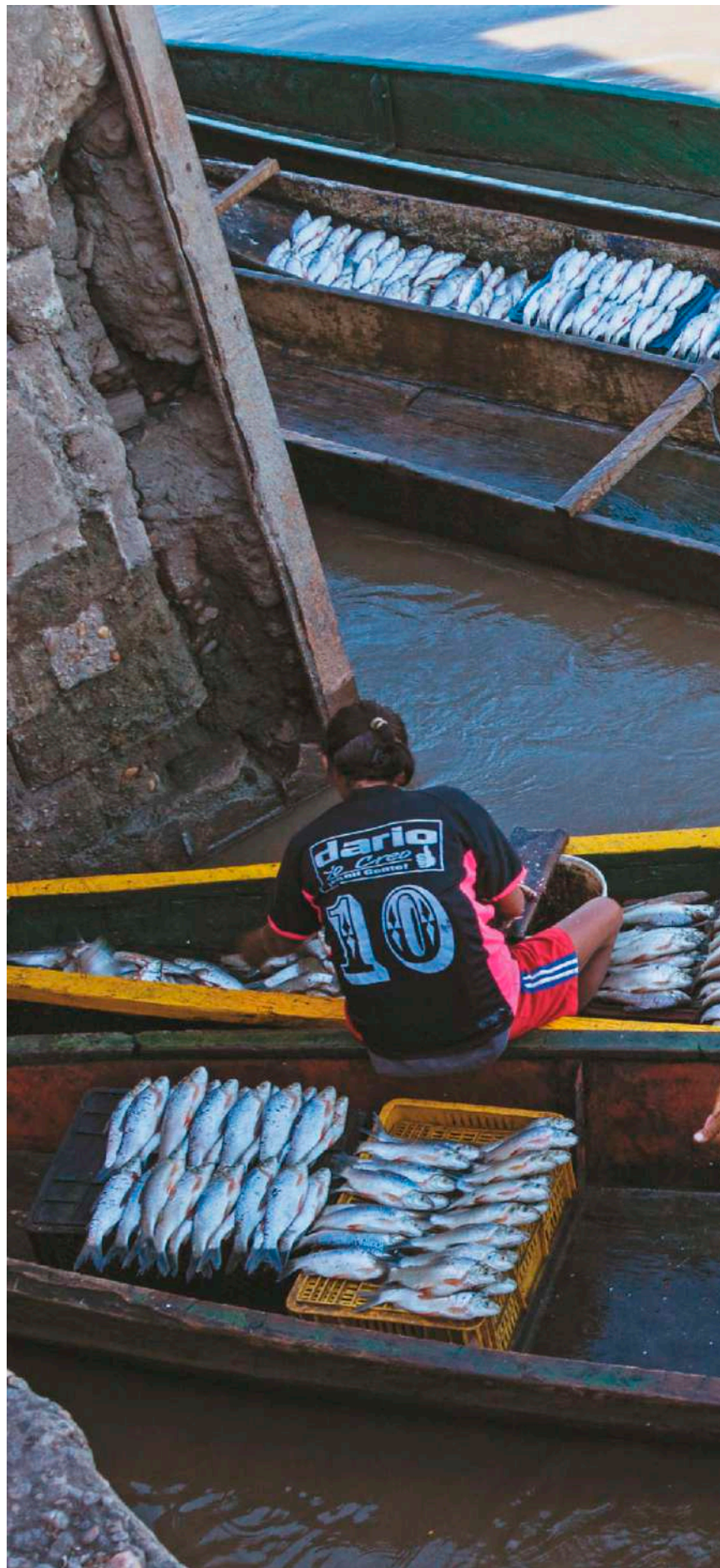
Con la llegada de ingenieros norteamericanos en los años veinte, a lo que se denominó la Tropical Oil Company (TROCO), se desató la necesidad de convertir el caserío de entonces en un municipio, como ocurrió oficialmente en 1922. A partir de ese momento, la voz corrió por muchos lugares del país y así llegaron hombres en busca de trabajo, estableciendo una manera de intercambios que se denominó la malla: pararse durante días, semanas, incluso meses, a las afueras de la empresa petrolera a esperar que alguien saliera y les propusiera hacer algún trabajo que supieran o pudieran aprender.

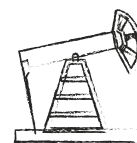
El desarrollo de esta industria también atrajo extranjeros, como los mal llamados turcos, inmigrantes o descendientes directos de sirios o libaneses que huyeron de la Segunda Guerra Mundial y terminaron en Colombia, para después establecerse en Barrancabermeja y fundar tiendas comerciales. Lentamente, y en un momento en el que el río Magdalena era navegable y tenía una actividad importante en el país, la ciudad comenzó a crecer y a desarrollarse bajo la sombra del petróleo. Así, este puerto se levantó como una ciudad múltiple, hecha por todos y por nadie, donde el dinero o su ausencia fue (y todavía lo es) omnipresente, salvaje, como el calor, y donde siempre hubo (y hay) demasiadas personas de paso, a punto de llegar o a punto de irse.

>> **Pescadores**

regresan al puerto sobre el río Magdalena después su jornada.

Monumento Cristo petrolero, diseñado por Fernando Fernández, trabajador de Ecopetrol (página 59).









“Me contradigo, contengo multitudes”, escribió el poeta Walt Whitman. Puede decirse que los barranqueños y la misma ciudad se contradicen tratando de aprehender su esencia, porque sus orígenes, sus sueños, su pasado contienen multitudes. ¿Cómo definirla? Puede ser con un recuerdo, una fotografía: la luna y las estrellas y las luces de la refinería y las ramas de los árboles reflejadas de noche en el río. Todo allí, todo lo que la ciudad parece ser, repetido en las ondas y el cauce del Magdalena, el compañero inseparable de la ciudad.

Pero también la poesía, si aceptamos que es un lenguaje que concentra en pocas palabras una realidad o un mundo inabarcable, puede ayudar a comprender esta ciudad huidiza. Así lo ha intentado Andrea Cote Botero, poeta nacida en Barrancabermeja en 1981, que en su primer libro, *Puerto calcinado*, dejó varias definiciones: “...mi puerto de luz, / donde todo es desierto y ceniza” o “esta tierra que es la sed que vivo / y el lecho en que la vida está enterrada” o “somos hombres calcinados, / cortezas vacías / de lo que éramos antes” o “esta tierra es una herida que sangra / en ti y en mí / y en todas las cosas / hechas de ceniza”.

“Puerto calcinado”, “puerto desecado”, “puerto quebrado”, dice Andrea.

Un puerto al que ya no arriban los grandes vapores de la época dorada del Magdalena. Una ciudad que, si intentamos jugar a describirla como una ciudad invisible de Ítalo Calvino, podemos decir que es dos medias ciudades, independientes. Si un viajero llega, hallará a Ina y Epyi, mano y ojo, respectivamente, en la lengua de los yarigués. Ina se hizo a pulso, con los dedos, hasta que Epyi surgió, y con su visión aguda sobrepasó a su compañera. Si el viajero pone atención, detectará que la relación de las dos ciudades cambia permanentemente, como cambian de manera veloz las figuras que crean las nubes: a veces verá dos personas que se dan la espalda, distantes; a veces un abrazo y un beso apasionado; a veces a Epyi como un hombre de pie, enérgico, y Ina como una mujer vulnerable y dormida; y a veces a Epyi como un animal gigante, mitológico, a punto de saltar sobre Ina, que parece un animal pequeño, débil, a punto de ser devorado. *

<< Museo
Nacional del
Petróleo en
Barrancabermeja.

Arauca

POR FABIÁN MAURICIO MARTÍNEZ

VOCES







*En las planicies,
hondas, cuatro
veces toma
forma el llanero...
Cuatro voces
lo revelan en
lugares donde
la memoria es
viva, donde se
canta al ganado,
donde se
tiempla
la mirada.*



El cielo se enciende poco a poco por las brasas que despuntan en la llanura. El círculo anaranjado arranca a la sabana de su letargo nocturno. Se escucha el canto del turpial y los primeros albores dejan ver las alineaciones de las aves rojas llamadas corocoras. Hay parvadas de pájaros amarillos, tautacos, gabanes y guacharacas. Un grupo de jinetes se dirige hacia la finca Campo Alegre en la vereda Mate Piña de Arauca. Las siluetas con sombrero, recortadas contra el alba, bajan de los caballos y algunas van en busca de las gallinas, los patos caseros y los gallos de pelea para alimentarlos. Otras, ingresan al corral de ordeño y se preparan para extraer la primera leche del día, o postrera como es conocida por los llaneros sabaneros.

Leonardo García —llanero joven, tercer puesto en campeonato de coleo— trae a uno de los terneros, lo pone a mamar de la ubre de la vaca y lo amarra a las patas del animal, con el fin de mantener estimulada a la res y asegurar así la producción constante de leche. Leonardo toma un burro (una suerte de trípode con tres palos enlazados) y le pone encima una vasija de totumo, con capacidad para almacenar cuatro litros. Ordeña y rebosa la totuma con leche espumosa. Mientras lo hace, le canta a la vaca con voz suave para tranquilizarla.

Los llaneros sabaneros son hombres de toro y caballo. Personas que se encargan de marcar la ganadería con los hierros en las pieles, de los herrajes de los caballos, de enlazar, de montar, de conducir el ganado,

de ordeñarlo y cuidarlo. Tras alimentar las aves y ordeñar las vacas, llega el momento de sacar el hato a la sabana. Las reses, encerradas en un corral, espantan las moscas con sus colas. Uno de los vaqueros, Manuel Carrillo, abre la puerta y entra al corral con su caballo, ellas salen apuradas, pero afuera otro de los vaqueros, Ananías García, las ataja y les da orden, acompañado por otro vaquero, Luis Alberto Peraza, quien guía a las bestias del otro lado. Estos dos jinetes laterales reciben el nombre de punteros.

Un poco más allá, bajo la sombra de un algarrobo, el cabrestero —Henry García, el hombre que liderará al grupo de animales— espera a que los semovientes sean organizados. Entonces se pone al frente de las vacas, toros y becerros, y los conduce por la llanura infinita. Esta llanura que en algunas zonas se inunda con el agua de las lluvias, forma lodazales que el ganado y los caballos surcan con indiferencia. Los guía el instinto de encontrar un terreno más alto —pródigo en hierba fresca— y los arreos de los vaqueros, quienes cantan con fuerza, casi con gritos. Al final del voluminoso tropel, dos vaqueros llamados culateros, Hugo y Rafael Martínez, se cercioran de que ningún animal se rezague del grupo.

De esta manera se completa esta labor, propia de los llaneros sabaneros, cuyo camino en tiempos pretéritos incluía atravesar ríos profundos, a lomo de caballo, liderando a cientos de reses nerviosas, y luchando, a veces, contra los caimanes hambrientos y decididos. Los vaqueros y su

«Leonardo García, un joven llanero sabanero que practica el coleo y ha participado en varios campeonatos.

Amanecer sobre el río Arauca (páginas 64 y 65).



ganado pernoctaban en medio de la llanura, haciendo turnos de varias horas para velar a las vacas, mientras se les cantaba bajito, a manera de arrullo, durante las largas horas de las noches sin luna del llano grande.

Según Óscar Quintero Sánchez —folclorista araucano, coplero reconocido y campeón de contrapunteo en varios certámenes— fue en el trabajo del Llano en donde nació la copla relancina y el contrapunteo. Los llaneros sabaneros, bien fuera en el corral de ordeño o arreado las vacas en la llanura, se contestaban los cantos con picardía, humor y desafío. De esta manera, las voces que en un principio se emplearon para arrullar o azuzar al ganado, terminaron convertidas en competencias de ingenio y talento, las cuales hoy se celebran y

se premian con asiduidad en toda la región de los Llanos Orientales, tanto en la parte colombiana, como en la venezolana.

Luego de regresar de la sabana —bien entrada la mañana— los llaneros se disponen a tomar el desayuno. Compuesto por bandejas de carne frita, queso fresco de la finca, cachapas (arepas de choclo), arroz blanco y jarras de jugo de badea, los vaqueros se alimentan con fruición y abundancia, dado los altos niveles energéticos que demandan sus oficios. Más tarde, luego de continuar con el trabajo del Llano, sobre las cuatro de la tarde, se reunirán para compartir el almuerzo: platos con pira (fríjol) y chicharrón o un suculento sancocho de costilla.

Otilia Cisneros, doña Oti, tiene 70 años y es una memoria viva de la cocina tradicional





llanera. Criada en la vereda El Feliciano, aprendió de su mamá y su abuela los secretos de la comida criolla (cuya esencia es un aliño de cimarrón, cebolla, tomate, cebollín, ajo y orégano fresco). Doña Oti es una autoridad en Arauca cuando se habla y se prepara el pisillo de chigüire, el sancocho de pato casero, la jalea de mango, el asado de cerdo o el picadillo criollo.

En el patio de su casa, donde la gente suele reunirse para deleitarse con sus platos, cuelgan unas campechanas de cuero (hamacas), a la sombra de un quiosco de palma que protege del hervor de la canícula. En esta ocasión, doña Oti servirá su famoso picadillo llanero, una mezcla de yuca, topochos, ahuyama y kilos de sobrebarriga finamente picada. La carne, salada y expuesta

al sol durante dos días, se cocina en agua la noche anterior, con el fin de sacarle la sal. Después se corta en cubos pequeños y se vierte en la sopa. El picadillo criollo se sirve junto a un plato de arroz —preferiblemente con pega o cucayo— y una veintena de moneditas de plátano verde.

Doña Oti pertenece a otro tipo de llanero, igual de raizal al sabanero, pero con conocimientos especializados en la tierra y la agricultura: los llaneros vegueros. Se le llama vega a una porción de tierra, ubicada cerca de los ríos, en la cual se construye una casa de palma con el fin de aprovechar el terreno para sembrar y cultivar hortalizas, frutas y verduras. El llanero veguero, además de su experticia agrícola y gracias a su cercanía con los ríos, es un gran

📍 **Grupo de Llaneros**
sabaneros de la finca
Campo Alegre, en
la Vereda Mate
Piña, Arauca.



⤴ **Pedro Telmo Ojeda,**
compositor de poesía,
coplas y sabanas.

⤵ **Alberto Sáenz,**
legendario arpista
araucano.

navegante y pescador. Por ello en su mesa no faltan el bagre, la cachama, la palometa, el coporo o bocachico de los llanos.

Entre los llaneros vegueros también abunda el talento y si los sabaneros son buenos para las coplas y el ingenio cantado, en los territorios vegueros surgió uno de los músicos más respetados de la región. Cuando era niño, Alberto Sáenz escuchaba música en la vieja radio de su padre, junto a la cocina de leña de la finca. El sonido de las cuerdas de un instrumento cuyo nombre desconocía, lo enamoró.

Una noche, Alberto Sáenz soñó con el misterioso artefacto y por la mañana —empeñado en darle forma a su visión onírica—, valiéndose de una batea de madera y unas cuerdas de fique, ensayó la construcción del instrumento que nunca había visto, pero que le llegó diáfano a través de los sueños. Cortó la batea por la mitad y le insertó las cuerdas de manera longitudinal. El experimento no sonó a nada, pero su papá, al regresar de la jornada en el campo, supo al ver el modelo maltrecho que había diseñado su hijo, que el instrumento enigmático se llamaba arpa. El padre le compró un arpa al hijo, y el niño imitando lo que transmitía la radio —pulsando las cuerdas con sus pequeños dedos— aprendió a tocarla.

A Sáenz le tomó 10 años aprender bien tres canciones. Un pajarillo, un gabán y una guacharaca. Tres de los veintidós ritmos que tiene el joropo llanero, cuyos nombres se corresponden con los de los pájaros, árboles y animales de la región. Sin embargo, lo que más disfruta tocar Alberto son los pasajes y los valeses, ritmos más lentos y melancólicos de la música llanera, que por lo general le cantan al amor, al desamor y al paisaje. Alberto Sáenz pudo recorrer el mundo con su talento, al igual que lo hizo el famoso arpista David Parales, pero decidió quedarse en la sabana y con su arpa deleitó a generaciones de llaneros agricultores y ganaderos; amenizó parrandos, matrimonios y cumpleaños, en las planicies.

Además de los llaneros sabaneros y los vegueros, existen los llaneros patiquín y los de corazón. Los patiquín nacieron en los centros urbanos, y por lo general desconocen el trabajo agrónomo y pecuario de la sabana. Su filiación con los llanos es haber nacido allí, pero comparten esa esencia atada al paisaje, a la tierra, a los equinos y los bovinos. El





llanero de corazón no nace en la región, sino que proviene de la montaña, el desierto, el valle o el mar. Una vez viaja a los llanos se enamora de la tierra, desarrolla una pasión y un conocimiento extraordinario de la cultura llanera y por eso se convierte en un cultor honesto y real, a quienes los sabaneros y vegueros quieren y aceptan con el corazón.

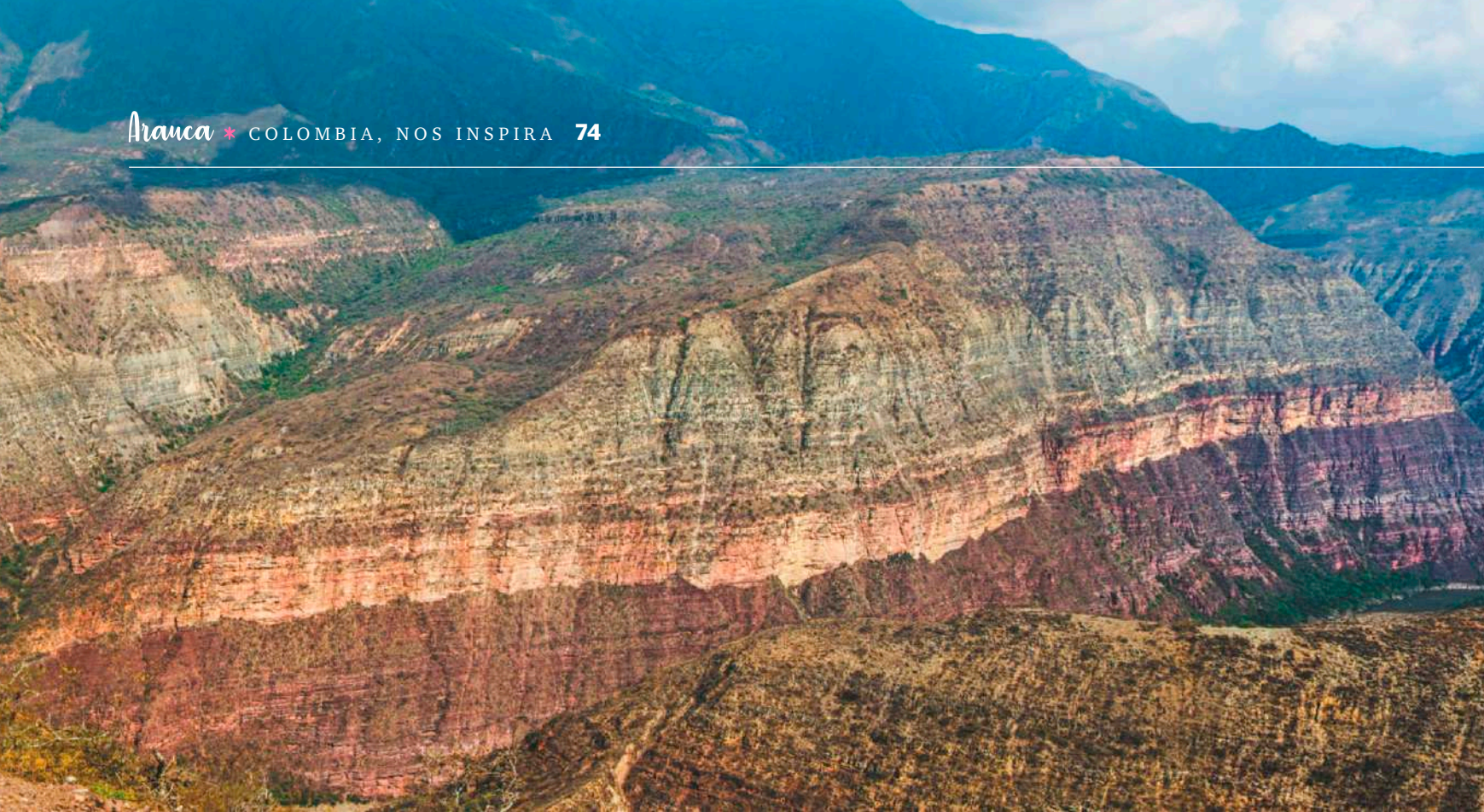
Sobre una de las paredes del comedor de la finca Campo Alegre de la vereda Mate Piña, en la que se congregan los llaneros para almorzar, hay un cartel que dice: “La ley del llano consiste en darle la mano a todo el que llega”. Y es una verdad preciosa porque el alma del llanero es igual a la de su paisaje: amplia, generosa, sin límites y libre. Porque como escribió el poeta Pedro Telmo Ojeda, en su canción *Poesía, copla y sabana*: “En cada mata de paja, de tus esteros, hay un pedazo de mi alma, en cada punta de monte, hay una copla grabada, en cada estero, hay un verso y un pasaje en tus cañadas”. *

^ Otilia Cisneros, cocinera tradicional de los Llanos.

>> Hato de la finca Campo Alegre, en la Vereda Mate Piña, Arauca.

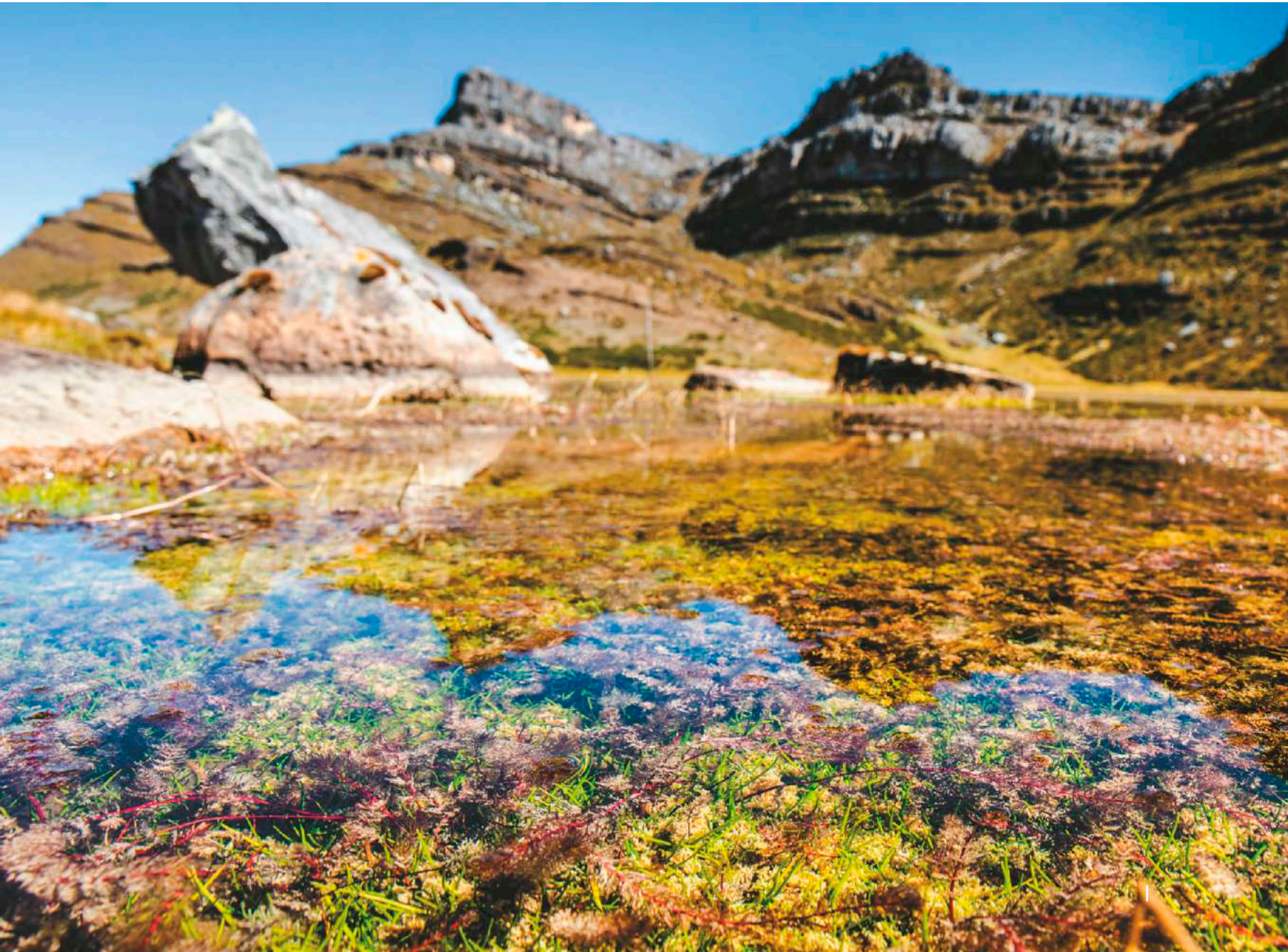






Paisajes Santander * Arauca







▲ **Puente sobre** el río Arauca. Imágenes de la vida cotidiana en los Llanos Orientales (páginas 76 y 77).

Vista sobre el Cañón del Chicamocha, en las riberas del río del mismo nombre (página 74). Cuevas y cavernas en San Gil, Santander (página 75, arriba). Ecosistema en el Páramo del Almorzadero (página 75, abajo).









Cauca

POR DIEGO MONTOYA CHICA (GUAPI)

POR LAURA MARÍN CASTAÑEDA (TIMBIQUÍ)

HISTORIAS

Guapi

A borde de río, tan cerca del Pacífico, el conocimiento y la destreza pasan de mujer a mujer. Estas calles, y todas ellas en estas calles, dan fe de cómo se cocina con los ancestros.



Adiela está de pie frente a un grupo de seis ollas metálicas multiformes, cada cual con su tapa y sobre su respectivo fogón de leña. El conjunto de trastos parece conformar una batería con tambores y platillos que, de hecho, golpetean bajo el cucharón de la rolliza mujer caucana. Pero no es lo único que resuena en este enorme galpón. Por el contrario: los sonidos de la cocina son superados por el bullicio circundante en ‘la galería’, que es como en Guapi llaman a la plaza de mercado.

A pocos metros de Adiela, otra mujer abre cocos a golpe de machete, los drena en un platón de lata y luego los raya con un molino Corona. Entre los gritos de las hierbateras, otras voces ofrecen frutos de mar y de río: “¡Tollo ahumado, barbinche, cangrejo, jaiba!”.

Afuera gruñe el motor de una lancha cargada de plátano verde que atraca a orillas del río Guapi. Y de la embarcación contigua, hombres fornidos descargan el pescado fresco que será luego tajado con cuchillo sobre tablas de madera. El reguetón, por su parte, compite contra la salsa en los puestos de ropa, a la vez que un grupo de niños bromea en una pugna alegre: a ver cuál de ellos pesca mejor usando hilos de nylon a través de los orificios en el suelo del recinto. Y mientras todo esto ocurre, pescadores, comensales, clientes y vendedores comentan la semana entera, pues en la galería no solo confluyen el campo y el mar, sino también la noticia y el chisme, condimentos esenciales en un pueblo formado por un puñado de calles que, rara vez, han visto automóviles de cuatro ruedas.

EXISTENCIA Y CUIDADO ES
POSIBILIDAD DE TODOS
D. AROLDIEN BARRERA AL
215



“Mire —Adiela destapa una de las ollas—. Aquí hay tollo, bien cremoso con la leche del coco”. El vapor que se libera huele a mar, pero con un aroma herbal, vegetal y, a la vez, dulzón que describe el cuarteto estrella en la gastronomía local: pescado o marisco fresco; hierbas de azotea —chillangua, oreganón, poleo, albahaca negra y cebolla larga—; plátano y mucho coco...

“Esta otra es piangua, que no se puede cocinar mucho porque queda muy dura —explica Adiela ante un guiso de color oscuro—, y este de aquí es un tapado de pescado”.

ÁLBUM GUAPIREÑO

A Adiela, así como a como a la inmensa mayoría de mujeres en las costas del sur de Colombia, le enseñó a cocinar su madre. Es común ver ese patrón a lo largo y ancho del planeta, pero en Guapi se repite con mayor constancia: la transmisión de cultura culinaria ocurre, casi exclusivamente, de mujer a mujer.

✓ **Los frutos**
del mar frescos son frecuentemente cocinados con coco, plátano y las hierbas de azotea, emblemáticas de la región.

“Mi madre dice que yo ya le gané”, ríe otra cocinera, Melba, desde una silla en el almacén de ropa de su hijo. A pesar de ser angosta, la tienda es un refugio del calor húmedo que, al mediodía, castiga con especial sevicia a los poquísimos transeúntes blancos. “¿Cómo es que a los niños en Guapi les dan pollo, carne, sopa de avena o bienestarina, en vez de marisco?”, revira la madre comunitaria.

A pocos metros de allí, en la Fundación Chiyangua, la joven Alicia se conmueve hasta las lágrimas al recordar el arroz atollado con mariscos que hacía su difunta madre: “Era mazacotudo, divino; nunca me queda así”. Y un poco más allá, cerca de la entrada a la galería, está Charlot, una mujer trans de voz especialmente aguda. Examina un canasto cerrado en el que una docena de cangrejos azules vivos se disputan el milímetro. “Desde niña me gustaba cocinar —sostiene—. Me queda bien el sancocho de pescado y el de bagre. Me lo enseñó mi tía Otilia”.

» **Maura Caldas**
vive en Cali, donde fundó el primer restaurante de comida del Pacífico colombiano que hubo en la ciudad. Ya el restaurante no existe, pero ella es un referente nacional (página 83).

Paula cocina en el restaurante con mejor vista sobre el río Guapi. El camarón munchillá de su establecimiento es famoso en todo el municipio (página 84).





Edna, que está de visita pues vive desplazada de la violencia en Bogotá desde que asesinaron a su pareja, rememora el sancocho de su madre a la vez que camina por la calle paralela al río. “Me hace mucha falta —dice la experta en brebajes tradicionales y productos afrodisiacos—. En Bogotá, el pescado congelado es malo y, aparte, caro”.

Y finalmente, Rosa Olivia, hija también de cocinera y quien a sus 66 años tiene la sonrisa más maternal de la costa, reposa en el patio de su casa al comenzar la noche. “Entré hoy a las siete de la mañana a la cocina y acabo de salir —comenta—. Pero porque me encanta, no porque me toque”. La mujer espanta a un perro gris que se acerca demasiado a una de sus plantas de jengibre y se ubica luego una concha de ‘pateburro’ al lado de la oreja. No contiene la alegría y dice: “Así está el mar”.

LA CAPITANA

Maura Caldas le sirve el siguiente trago de ‘Caigamosjuntos’ a los visitantes de su casa en el barrio La Selva de Cali. “Yo misma lo hago con viche, brandy y *whisky*, pero también con jengibre, canela, clavos y hierbas”, comenta la octogenaria guapireña, considerada ‘la madre de la cocina del Pacífico’ por Carlos Yanguas, experto en gastronomía colombiana. La oscura y dulce bebida arrastra llamas puras por la garganta para luego confundir a las neuronas. “A uno lo criaban para servirle al marido; para que él no dijera: ‘¿Es que su mamá no le enseñó nada?’”, sostiene la chef, envuelta en ropajes coloridos de ADN africano. “A mi abuela Chencha la casaron a los 11 años —dice—. Y vivió 113. Fue ella la que me enseñó, con muchísima disciplina”. Maura recuerda a su abuela vestida con polleras de encaje heredadas de la bisabuela Martina, una indígena guambiana que, a su vez, y siendo esclava aún, las había recibido de mujeres españolas. África negra, España blanca, América indígena... Guapi, como Quibdó, Barbacoas, Tumaco y cualquier otra ciudad del extremo occidental colombiano, es un crisol de culturas.

“A la comida preparada por hombres le falta algo de ternura —dice la chef—. Cuando la hace una mujer, te corre alegría por dentro”, sostiene. Las chuculas que ofrece a continuación se degustan con la conciencia de que aquello ocurrirá solo una vez. Se trata de unas croquetas fritas de plátano, rellenas de tres tipos de queso (costeño, graso y campesino) con cilantro





y apanadas con coco rallado. Este es el referente madre para los creadores que, apenas ahora, ofrecen comida del Pacífico en el interior del país. Maura asegura que son pocas las mujeres que cocinan mal y que para eso, en todo caso, hay remedio: “Que ella se orine las manos”, sentencia y aprieta los hombros alzados, en el clásico ademán de ‘yo no sé, pero así es’.

El antropólogo Carlos Humberto Illera coincide con esta celebrada cocinera en que existe una diferencia en el resultado culinario definida por el género. “La química corporal llega a los platos”, sostiene.

Y LUEGO, ¿QUÉ?

Numerosos platos tradicionales del Pacífico se recuerdan como cosa del pasado. Hay quienes aún comen balas de desayuno —esas bolas de plátano maduro con queso, bautizadas como la munición de los cañones decimonónicos—, pero son pocos. Del ‘quemapatatas’ no todos se acuerdan, aunque el plato documenta la Guerra de los Mil Días, cuando conservadores violentos asediaban el pueblo liberto y los negros huían al monte después de enterrar debajo de la hoguera una masa de maíz envuelta en hojas de plátano; a su regreso serían un manjar. Y del ‘pandao’ solo hablan los viejos, cuando rememoran esa mezcla de pescado ahumada que, antaño y en noches de luna, se cocinaba bajo una hoguera en plena playa. “En Guapi es difícil hoy encontrar chuculas”, indica Carlos Yanguas. “El comercio ha llegado a todos los rincones del país y lo primero de lo que se apodera es de los graneros y de las panaderías. Eso hace que la gastronomía cambie”, afirma.

Falta ver si se posiciona la cultura gastronómica tradicional de Pacífico como para que, allí, en una de las regiones más maltratadas del país, sea la sociedad local la que valore su patrimonio alimentario y lo mantenga vivo. “Yo le enseñé a hacer el camarón munchillá o el ceviche de piangua a mi hija, que tiene 16 años, pero ella prefiere leer o escuchar música a hacer oficio”, indica Paula, cocinera y dueña del restaurante con mejor vista sobre el río Guapi. Eso está bien: que solamente por el empoderamiento de la mujer fuera de las labores domésticas se deje de cocinar. Pero, ojalá, no por desplazamiento cultural. *



Timbiquí

Donde la marimba es el piano de la selva, en las proximidades del océano, se regalan canciones en vez de peluches y los muertos se despiden como se recibieron: con cantos.

>> Cantaoras de

Alabaos y Currulaos del Pacífico. Festival del Naidi, Guapi, Cauca.

Agrupación de marimbas de chonta del Pacífico, Tumaco, Nariño (páginas 88 y 89).

Las costas de Timbiquí —municipio situado 123 kilómetros al occidente de Popayán, en Cauca— están bañadas por el océano Pacífico y por los ríos Timbiquí, Saija y Bubuey. Sobre su suelo fluyen casi 30 quebradas y se levanta, cual gigante, una extensa selva. Allí, las personas nacen y crecen arrulladas por el eco del vaivén constante del agua, por el sonido casi sinfónico de una naturaleza que comparte el protagonismo de la vida diaria con las creencias católicas y la música tradicional.

Desde que se recuerde, sus habitantes se han reunido a compartir historias y canciones en la noche —en ‘lunadas’—, bajo el sol naciente —en ‘alboradas’— y alrededor del sonido de las cuerdas —en ‘guitarreadas’—. Durante estas prácticas, los pies golpean con gracia la tierra húmeda al ritmo de los géneros autóctonos del Pacífico: chirimías, ensambles de marimba, currulaos, torbellinos, jugas, bambucos viejos, bundes, alabaos, aguabajos y arrullos.

Estos formatos están influenciados por los sonidos traídos por los colonizadores y por la fusión cultural que surgió de Europa, África y América. “Lo que escuchamos actualmente son ritmos como la contradanza y la jota reimaginados por los nativos”, dice Esteban Copete, intérprete de marimba de chonta y músico chocono que lidera el grupo Kinteto Pacífico. La articulación sonora durante la época fue tal, explica el cantante, que el sonido propio de la chirimía —creado por redoblante, tambora, clarinete, caja, platillos y bombardino— semeja el producido por las bandas de guerra durante el ataque militar de las tropas.

Esteban es nieto del compositor Petronio Álvarez, una de las figuras icónicas del Pacífico y cuyo nombre lleva el festival musical más trascendente de la zona. Para él, la marimba, conocida popularmente como ‘el piano de la selva’, es el elemento predominante dentro de los instrumentos musicales desarrollados en la región.

Esta suele acompañarse con dos cununos, dos bombos y cuatro cantaoras, y es tocada por dos marimberos simultáneamente. Uno se encarga de los bordones —notas graves—, mientras que el líder interpreta la requinta —composición melódica e improvisación—. Sin embargo, la apuesta cultural de músicos como Esteban Copete y Heren-

cia de Timbiquí ha sido llevar el folclor del Pacífico a otros lugares del mundo e incluso adaptarlo en tendencias fusión.

TIMBIQUÍ EN EL MAPA

La mirada tranquila de Enrique Riascos transmite confianza. Sus manos grandes refuerzan el mensaje: la música en el Pacífico es asunto serio y cotidiano. Este oriundo de Guapi, municipio que linda al norte con Timbiquí, interpreta la marimba hace casi dos décadas en la agrupación Herencia de Timbiquí y dirige la Fundación Palma Chonta.

En diciembre de 2009, cuando se convirtió en el rey del piano de la selva, el guapireño sintió que el reconocimiento iba mucho más allá de un premio de farándula y que entrañaba una misión compleja. “Entendí que era un compromiso de por vida para abanderarme de la marimba y llevarla a todos los territorios posibles; vi que en medio de tanto daño, el instrumento transforma positivamente a la sociedad, a las regiones afectadas por la violencia como el Cauca y el Pacífico”.

A raíz del título, Enrique —convencido de que los pueblos del Pacífico se unen por un mismo sentimiento— buscó cómo jugar sus días para dignificar la vida en el territorio. Tres años después encontró una solución con nombre propio: Fundación Palma Chonta. Desde allí cree que puede fortalecer la mente de los más pequeños: “El reto está en empezar a cambiar la niñez para que tengamos adultos con costumbres positivas. La música sensibiliza sus mentes, las eleva con pensamientos favorables y les abre espacios lúdicos”.

Otra motivación para crear la fundación fue recuperar uno de los saberes tradicionales del Pacífico. Típicamente, los marimberos fabrican con esmero sus instrumentos pero, desde hace unos 20 años, la costumbre había empezado a morir con la apatía de los jóvenes hacia lo que consideraban ‘música de viejitos’ y con la negativa de los mayores a transmitir el conocimiento.

Con el apoyo de varios organismos de cooperación, la Fundación Palma Chonta ha empoderado a más de 200 niños de Villa Rica, Guapi, Buenaventura y Timbiquí en la producción, interpretación y comercialización de las marimbas de chonta. De esos procesos sociales se busca sacar nuevos grupos musicales.











<< **Enrique Riascos**,
Begner Vásquez,
William Angulo,
grupo de folclor
del Pacífico Herencia
de Timbiquí formada
por 11 músicos
oriundos de
la región de
Timbiquí, Cauca.



La elaboración de la marimba inicia con el secado, en la sombra y durante un año, de la materia prima. Según explica Alejandro Riascos, hermano del marimbero y líder de la fundación, cuando la madera de la chonta, la guadua y la tara —conocida como singuarrastrajo— han cumplido con el tiempo de almacenamiento, una parte de los insumos son ensamblados por su padre y otra lo montan sus hijos en Cali.

La fabricación —que toma entre tres y veinte días según el pedido— prosigue con la devastación y el cepillado de la madera, que después se acopla en la estructura principal. Por último, la marimba se pinta con el fin de darle el acabado tradicional.

“Aprendimos con maestros destacados y de vieja data”, dice Alejandro.

Así, interiorizaron la forma adecuada de construir las tablas y los tarros con el mejor sonido de cada lutier. Con las marimbas, los pupilos replican su mensaje. “Los niños —agrega Enrique— no tienen tiempo de acudir a los llamados de la delincuencia”.

David Moreno, de 13 años, es marimbero del grupo Herederos del Pacífico. Este año, tras ocho de aprendizaje, se presenta en el Festival Petronio Álvarez. “No cualquiera toca la marimba. En mi colegio me buscan todo el tiempo de otros grados para que les colabore —cuenta el niño que sueña con ser médico y con enamorar a los extranjeros del Pacífico—, esto me representa como persona, hay gente que me conoce por tocar la marimba, el bombo y el cununo”.

INTERIORIZAR EL PODER DE LA MÚSICA

El grupo Canalón de Timbiquí también se ha erguido como uno de los exponentes principales de la cultura del Pacífico colombiano desde hace más cerca de dos décadas. Su son apunta en una dirección diferente a la de Kinteto Pacífico y Herencia de Timbiquí: las melodías se alejan de cualquier fusión con instrumentos y ritmos actuales para resaltar únicamente las tradiciones ancestrales. La

banda ha posicionado sus raíces con un sonido netamente vernáculo.

El proyecto de Canalón surgió en aulas de clase y responde a un legado familiar. Desde pequeñas les enseñaron que la fortaleza de su comunidad es la riqueza cultural. “Nuestros ancestros utilizaron la música como escape y resistencia a la barbarie. Nosotras hemos conservado esa audacia, hemos aprendido a sobrellevar los flagelos externos a través de estas manifestaciones porque, sin ellas, todos los pueblos del Pacífico estarían desolados”, enfatiza Nidia Góngora, voz líder.

Su hermana, Chochola, quien también es cantaora en Canalón, tiene muy presente que las melodías han sanado y reconstruido el tejido social de Timbiquí, una comunidad víctima de la violencia armada y del olvido estatal. “No es fácil porque uno no reemplaza ni olvida ese tipo de cosas. Se está pasando por un proceso complejo, pero uno convive siempre con la parte cultural, con sus recuerdos lindos y poderosos para dejar de lado todos los dolores”, afirma.

Las dos hermanas aseguran que la importancia de la música en la cotidianidad de Timbiquí está muy ligada a las tradiciones católicas, especialmente a las fiestas patronales del pueblo, que se realizan cada diciembre en honor a Santa Bárbara. “Todavía se siente, se cree y se vive por esa tradición. A pesar de todos los incidentes, la gente retorna a su territorio, vuelve a vivirlo y a reencontrarse con él. Ahí se da uno cuenta de que la música es más fuerte que nunca, que se mantiene y todavía se disfruta”, explica Chochola.

La sociedad timbiquireña ha creado dinámicas en las que la música es el núcleo de la vida entera. No es igual explicarlo que vivirlo. La forma de saludar, de acariciar, de caminar, la entonación al hablar... Todo allí es musical. Se nace rodeado de música, se regalan canciones en vez de peluches y los muertos se despiden como se recibieron: con cantos. *



Gentes Cauca *



⚡ **La Torre** del Reloj y La Catedral Basílica de Nuestra Señora de la Asunción son dos de los íconos históricos de Popayán, capital del departamento del Cauca, conocida como la 'Ciudad Blanca' (arriba, centro). Los misak o guambianos son un grupo indígena que habita en el Cauca con especial representación de sus resguardos en el municipio de Silvia (página 92). Popayán es una de las ciudades más antiguas de Colombia y sus tradiciones sacras son reconocidas. En particular, la celebración de Semana Santa y sus procesiones religiosas (página 93).







Valle del Cauca

POR ISABEL CRISTINA RESTREPO

MIRADAS

*La ciudad,
la región,
empiezan en
los límites de
su historia, en
las fronteras
de su sentir, en
la fascinación
del baile... En
los linderos
de sus ríos, en
el palpar de
sus etnias.*



Cuando se recorren las calles, los espacios y rincones de una ciudad, una cantidad de emociones se despiertan, se activan en nuestra memoria imágenes e historias, y en nuestros sentidos sabores, olores, sensaciones; son estos los que nos permiten descubrir cómo nos relacionamos con ella, cómo la habitamos y nos identificamos con ese espacio y, sobre todo, con quienes lo compartimos.

Cali, como la mayoría de ciudades modernas, es un espacio fragmentado no solamente en sus paisajes urbanos, sino también entendido como la ruptura de aquella identidad cultural unitaria y tradicional que nos ha identificado. Fundado en multiplicidad de relaciones que la conforman, sus representaciones están dadas por piezas de muchas realidades, sociales, físicas, históricas, culturales... Y son tal vez esas relaciones, fracturas y representaciones las que nos pueden ayudar a entender qué significa eso de ‘ser caleño’.

Para poder tener una mirada más cercana a qué significa ser caleño hoy, habría que empezar, como lo plantea el antropólogo Alejandro Ulloa en *La caleñidad en la historia* (1993), conocer “la historia social y cultural de los procesos de migración y poblamiento que transformaron el viejo pueblo en una ciudad grande a lo largo del siglo XX. La estructura demográfica en sus momentos más importantes, la diversidad étnica, las interacciones y las mezclas raciales que forjaron el mestizaje y el mulataje de Cali. La historia de la cultura urbana y del arte en la ciudad, sus actores y sus representantes más destacados”. Es quizás Ulloa quien más se ha interesado en entender el ser caleño, en tratar de encontrar los elementos que hoy nos hacen sentir esos rasgos distintivos de identidad colectiva que podrían llamarse caleñidad, pero aquí en este texto intentaré aproximarme a través de una visión más intuitiva o sensitiva sobre este significado, posiblemente porque esa sea una de las características que me hace sentir, ser caleña.

Cali, recientemente reconocida como Distrito Especial, Deportivo, Cultural, Turístico, Empresarial y de Servicios de Santiago de Cali, es la capital del departamento del Valle del Cauca y la tercera ciudad más poblada de Colombia. Desde su fundación en 1536, la vocación de Cali se establece a partir de su identificación como punto de partida para la salida al

mar desde el suroccidente colombiano. La ciudad se mantuvo durante cuatro siglos como una aldea “sumergida en la tradición y en el reducido espacio propio de la Colonia” (Vásquez, 2001). Sin embargo, pasado el tiempo y gracias al aprovechamiento de sus condiciones estratégicas de ubicación y conectividad, Cali supo no solamente mantener su vocación como cruce de caminos, sino ampliarla como despensa agrícola, polo comercial y zona agroindustrial azucarera. La conformación de Cali como polo de desarrollo del suroccidente colombiano, a partir del fuerte desarrollo industrial y urbano, estuvo animado en parte por los flujos migratorios que determinaron la conformación multicultural del caleño. Los inmigrantes llegaron del interior del país, principalmente de Cauca, Nariño, Tolima, Caldas y Antioquia. Estos mestizajes y encuentros generaron particularidades culturales en el lenguaje, la cocina, las manifestaciones artísticas, la vida social y las costumbres religiosas, entre muchos otros campos. Cali ha sido una ciudad de fecunda producción cultural y artística, y epicentro de numerosas corrientes y expresiones de importancia para el país como el teatro, el cine, las artes plásticas y, recientemente, la danza y los bailes populares vinculados a la música afrocaribe y la salsa. La ciudad, en los últimos años, ha vivido procesos sociales complejos, resultantes del crecimiento desordenado y de la pobreza de amplios sectores, sumados a una numerosa población desplazada. Pese a estos factores adversos, mantiene su vitalidad e importantes valores ciudadanos que refuerzan las relaciones basadas en la solidaridad y la reciprocidad.

Una de las características más apreciadas por quienes habitan Cali es su clima, cálido, muy cálido, que al mediodía obliga a sus habitantes a buscar refugio, y que, hacia las 5 de la tarde invade la ciudad con una agradable brisa que desciende por sus cerros tutelares proveniente del Pacífico, entremezclada por la gran cantidad de vegetación que aún existe en sus barrios, invitando a la gente a salir de sus espacios habituales. Tomarse los andenes y las calles de los barrios para jugar parques o dominó, caminar por el bulevar del río en la avenida Colombia, que se ha convertido rápidamente en un espacio de disfrute y deleite —su ubicación permite



Los bailarines de salsa se han convertido en íconos de la ciudad. En este caso en el famoso show Delirio.

que cualquier persona pueda conectarse a otros puntos importantes de la ciudad como la iglesia La Ermita, el Gato del Río, el Museo La Tertulia, el Parque de los Poetas, la plazoleta Jairo Varela y la plaza de Caicedo—, o sentarse a conversar, tomando una cerveza, una lulada o un champús acompañados por un pandebono o pandeyuca, hacen parte de la cotidianidad de sus habitantes. Los caleños, generalmente cálidos y muy extrovertidos, te invitarán a ‘callejear’; ese es el lugar donde se producen los encuentros, donde se fortalecen las relaciones, donde se hacen las atenciones. La algarabía será la manera en que la espontaneidad e informalidad en los modos de sentir y relacionarse entre sí, y con la calle, manifiestan cómo se da esta relación.

“Era un río y no una calle lo que yo cruzaba”.

(Andrés Caicedo, ¡Que viva la música!).

Quizá, de lo primero que una persona que se aventura a llegar a esta ciudad se percatará, será de la existencia de un río. Un río que, como mencionaba Andrés Caicedo en *Viva la música*, “corta la ciudad amargamente como una inmensa navaja (...) Un río que corre recordando sus mejores días. Un río que se pasea inadvertido, aunque no lo reconoce. Una ciudad con calor propio, y calles angostas, y andenes en mal estado (...) Una ciudad con toda clase de barrios. Y estos barrios con toda clase de gente (...)”.

Y sobre este río quisiera detenerme. A cuatro mil metros de altitud, en el Parque Nacional Natural Los Farallones, el Alto del Buey da vida al río Cali, que podría contar miles de historias sobre lo que fuimos y lo que somos. Y a su paso encontramos espacios que continúan siendo parte de la vida social y cultural de la ciudad; el zoológico, el Museo La Tertulia, la biblioteca del Centenario, el puente Ortiz son espacios que cotidianamente recorren los caleños. Hablar del río es hablar del ser caleño.

Y es quizás esa relación intensa de quienes habitamos la ciudad con los ríos, con el agua, a lo que el economista Édgar Vásquez hacía referencia en una bella pieza de la serie del cineasta caleño Luis Ospina, *Cali: ayer, hoy y mañana*. “Existe

en Cali una cultura sensitiva, una cultura sensible, una cultura de la piel, una cultura de la sensualidad, una cultura del ritmo; el caleño más que intelectual es sensitivo, de tal manera que los baños, el río, el agua han sido uno de los elementos que han permitido el desarrollo de ese carácter sensitivo del caleño. Por eso, no es raro que una de las tradiciones de Cali, de tiempos inmemoriales, haya sido precisamente los paseos, las idas al río con la familia o sin la familia”. Y es que es en las aguas de los ríos, apropiados por los caleños de todas las condiciones, donde los cuerpos de hombres y mujeres juguetean mientras en sus riberas familias enteras se dedican a cocinar sancochos en los tradicionales paseos de olla, que aún hoy se celebran en el río Pance, muy cerca de Cali, y que los fines de semana es frecuentado por cientos de personas.

“Bailen que aquí el que baila gana”.

(Orquesta Los Van Van, de Cuba).

Si la célebre bailarina y coreógrafa estadounidense Isadora Duncan (1877-1927) hubiese nacido en Cali, repetiría hasta la saciedad su conocida frase: “Si podría decirte lo que se siente, no valdría la pena bailar”. Y es que, si hay algo que caracteriza al caleño, es la manera en que se expresa con su cuerpo; el baile es una de las formas más arraigadas de socializar en la ciudad, es una manera de expresarse, un lenguaje. El baile es una herramienta de seducción y enamoramiento, y el bailar bien conlleva un alto valor para los caleños; y quien habite o visite la ciudad será, sin duda, un pasajero que hará un recorrido por la salsa, la música y la danza. Esto se puede constatar en la gran cantidad de escuelas de baile en la ciudad. Es difícil precisar una cifra, pero se dice que hay al menos 100 escuelas de salsa, sin contar las de danzas tradicionales y folclóricas, urbanas y de danza contemporánea.

Y si lo que se quiere es sentir cómo los caleños disfrutan bailando y de la música, la oferta es muy amplia: desde sitios en los que se escucha, se baila, se aprende y se goza la salsa como Tintindeo, La Topa Tolondra, Punto Baré, Malamaña, Zape-





roco o Casa Latina, hasta los de grandes espectáculos como *Delirio*, *Ensálsate* o *Mulato Cabaret*. También son importantes los festivales de danza como el Mercedes Montaña de danzas folclóricas, el Inti Raimy que congrega a los seis cabildos indígenas, el Festival de Ballet y la Biental Internacional de Danza.

El baile es, en definitiva, un marcador de identidad de quienes habitan la ciudad, no importa qué se baile, tampoco la técnica, lo importante es hacerlo, y esta práctica se convierte en fundamento de la expresividad de los caleños.

*Esta noche,
me amanezco
Esta noche, bebo y bailo
Esta noche,
toy contento
Esta noche,
me emborracho*

(La vamo a tumber, *Grupo Saboreo*).

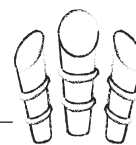
Mención aparte merece el Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez, que

se realiza en agosto y recientemente celebró sus primeros 21 años. Lo que inició hace años como un pequeño festival de afros para los afros, por iniciativa del gestor cultural Germán Patiño Ossa, se ha convertido en el más importante encuentro cultural del Pacífico colombiano y en el espacio en que locales, nacionales y extranjeros se congregan para conocer sus manifestaciones culturales.

La cocina popular, las bebidas tradicionales, artesanías y músicas del Pacífico se han convertido en la plataforma para acercar a los caleños a esa rica cultura que nos fue ajena por tantos años, a pesar de compartir la ciudad con una gran cantidad de afrodescendientes. Esta celebración ya no es una fiesta solo relevante para la población afro, sino para todos los habitantes de la ciudad.

Más allá de las bebidas artesanales, destiladas de la caña de azúcar, con sus sugestivos nombres como el viche, tumbacatre, caigamos juntos, la tomaseca y el arrechón; de la música de marimba, y de las diversas cocinas que se comparten en el Festival, el Petronio es la celebración de una Colombia negra que se congrega

🏠 **Bebidas y** brebajes tradicionales del Pacífico en el Festival Petronio Álvarez, Cali.



en Cali, y que nos permite soñar que todos sí podemos ser parte de esta ciudad.

*Las macetas,
joya de orfebre
que no son de oro
sino de azúcar.*

Todos los años, en la última semana de junio, la ciudad se viste con la dulzura, el colorido y la alegría de la tradición con la exhibición y venta de macetas de alfeñique (dulce hecho a base de agua y azúcar), como regalo alegórico del lazo parental entre los padrinos y sus ahijados, y las familias. Para esta tradición única y propia de los caleños, los artesanos del azúcar o maceteros por tradición, y previamente al día de la fiesta de San Pedro y San Pablo, ubican sus puestos en sitios emblemáticos de recordación de los padrinos caleños, tales como la Colina y las calles del barrio San Antonio, las canchas y el Parque Panamericano, el bulevar del río, los centros comerciales y almacenes de cadena. A estos lugares asisten las familias, los padrinos y las madrinas en busca del regalo para sus ahijados y niños, y también turistas que disfrutan de una costumbre icónica de la ciudad.

No existen datos históricos que confirmen el origen de esta práctica y tradición cultural. La hipótesis más aceptada relaciona a la maceta con las tradiciones culinarias dulceras de los esclavos negros ocupados en las haciendas cañeras y su uso como regalo y confirmación anual del parentesco simbólico de padrinos a ahijados, a una práctica propia del régimen de las haciendas y el esclavismo doméstico.

Sin embargo, para los caleños el origen de esta manifestación se encuentra en la tradición oral. Se dice que Dorotea Sánchez, habitante negra y pobre del barrio San Antonio, un 29 de junio, fecha del cumpleaños de sus hijos Pedro y Pablo, invoca la ayuda de los santos apóstoles Pedro y Pablo con el fin de hallar un regalo para ellos. Los santos descienden del cielo y como solo cuenta con azúcar, le enseña a fabricar el alfeñique y a moldear los dulces, que inserta en mazos de maguey, adornados con papelillos de colores; se los regala a sus hijos e invita a sus ahijados a compartir la vistosa golosina.

Habría que destacar que la manifestación de las macetas tuvo su origen en el tradicional barrio de San Antonio, nodo cultural de la ciudad, en el que sus casas

coloniales albergan numerosos restaurantes y galerías, y una capilla ubicada en la parte más alta del lugar, ofreciendo unas vistas imponentes del oeste y sur de 'la sucursal del cielo'. El parque, ubicado en la colina, alberga varios festivales musicales, tardes de cuenteros y una diversidad cultural en la cual se pueden pasar horas viendo colectivos de jóvenes que se reúnen informalmente a bailar danzas andinas, puestos artesanales, ver una gran diversidad de aves y, sobre todo, el llamado a probar comidas tradicionales como marranitas, aborrajados o bebidas típicas.

De una ciudad tan diversa étnica y culturalmente como Cali se podrían mencionar muchas cosas más... Pero, al intentar responder qué significa ser caleño, solo podría, para finalizar, decir que somos negros, mestizos e indígenas; campesinos y ciudadanos; caleños, paisas y del Pacífico; huilenses y nariñenses; nos emocionamos con el currulao y la salsa, escuchamos música urbana y clásica; bebemos ron, viche y aguardiente; comemos 'pam', fritos y sancochos en plazas de mercado y restaurantes; somos raperos, metaleros, salseros y carrileros; somos bacanes, calidosos, aletosos y descachalandrados. Y especialmente, somos la suma de memorias, deseos y recuerdos, intentando compartir un mismo espacio. *

✦ **Detalle de una maceta de alfeñique,** dulce tradicional vallecaucano que entregan los padrinos a sus ahijados el fin de semana de San Pedro y San Pablo a finales de junio.







Nariño

POR JULIANA MATEUS TÉLLEZ

IDENTIDADES

Cumbal * El encano

*En tierras altas,
donde mana
el agua, donde
florecen los
cultivos, una
tradición de
encuentro
con la
naturaleza se
transforma en
conservación
y sabiduría.*



Todo empieza en las montañas, a 3.050 metros sobre el nivel del mar. En una vereda llamada Cuaical, se reúnen cerca de 30 campesinos, conservacionistas, guardianes de la naturaleza, de tradiciones, de la cultura y de un territorio que históricamente han defendido. Allí, en el municipio de Cumbal, en el suroccidente de Pasto, en el suroccidente de Colombia, sus habitantes madrugan para conectarse con la tierra: ordeñan, eligen semillas, siembran maíz, papa, arveja y ollocos, y piensan cómo cuidar el ecosistema que les ha dado todo: el páramo.

Caminan de un lado a otro con ruanas de lana que los cubren hasta las rodillas, varios sacos, gorros, guantes y botas de caucho. El frío da la sensación de quemar los huesos, se cuela por cualquier resquicio. A pesar de la neblina y las repentinas lloviznas, típicas del páramo, el paisaje es cálido: el naranja de la caléndula o el blanco y amarillo de la manzanilla hacen juego con ovejas y gallinas.

A casi 30 minutos en carro desde el casco urbano del municipio, en Cuaical, vive la familia de Isabel Tarapues, dedicada durante tres generaciones a cuidar 147 de las 207.569 hectáreas de páramo que tiene el departamento. Ellos guardan este ecosistema, sus aguas. La tradición empezó con la abuela María Sara Irua, quien preocupada por las quemadas de árboles, les insistía a sus siete hijos que debían cuidar el medioambiente.

Hijos, nietos, bisnietos y yernos crearon una sociedad para proteger el nacimiento de agua, del que actualmente se benefician 800 familias. En 2002, su iniciativa se legalizó como la Fundación Indígena Ambiental Ecológica y Agropecuaria Monte Oscuro Yerba Amarilla, un gran homenaje a la abuela Sara.

La fundación era familiar hasta hace cuatro años, cuando el Programa Mundial de Alimentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) vinculó a otras personas de la vereda.

Actualmente son 130 socios, incluidos los niños o ‘tesoros’, como ellos los llaman, quienes trabajan en un vivero para propagar árboles nativos en 10 hectáreas que fueron quemadas. También adelantan la identificación de especies de flora y fauna: “Ese es el conocimiento y el mejor regalo que le podemos dejar a nuestros herederos del planeta

para que la tradición de cuidar nuestro entorno no se pierda”, afirma Fidencio Cuaical.

La Mindala, que es acontecimiento, celebración y ritual, es otra de las herencias de los Mayores del pueblo indígena de Los Pastos. Los guardianes de esta tradición, como el Resguardo Indígena de Panam —también ubicado en Cumbal—, se reúnen con campesinos del norte y del sur de Nariño para intercambiar alimentos y saberes. Allí, el dinero no se usa.

La Mindala empieza desde la chagra que, además de ser el sistema de producción o de siembra de las comunidades indígenas, se considera sagrada. Por eso la Mindala no se puede hacer en cualquier momento y depende los tiempos de cosecha, ya que la idea es recolectar la mayor cantidad de productos.

La preparación para el encuentro empieza con el tejido de los canastos por parte de las mujeres del Resguardo, una semana antes. Luego de tenerlos listos junto a los trajes típicos (falda, alpargatas, sombrero y chal) se organizan los productos. Para eso, se levantan a las dos de la mañana el día del intercambio, sin importar el frío de la media noche. En los últimos tres años, el mes ideal para realizar la Mindala es octubre; la reunión es en Pasto.

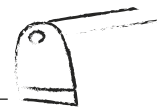
“A ese encuentro con el Nariño del norte llevamos papa, repollo, coliflor, brócoli, maíz, quesos, ocas y ollocos. Mejor dicho, lo que se tenga se lleva, hasta cuyes y gallinas. Nosotros traemos paneta, café, plátano y limón”, dice Ulises Tarapues, uno de los líderes de la organización Chagrereros de Panam.

En esta confluencia también tienen lugar los guardianes de semillas como Ana Cuastumal o ‘Anita’, como se le conoce, y quien vive en la vereda Guacuan del resguardo de Ipiales. Ella saca de sus repisas semillas de frijoles, habas, maíz, papas y arvejas que guarda luego de cada siembra. Algunas son para intercambiar durante las Mindalas, otras para vender en el mercado de su ciudad y las demás para volver a cosecharlas en su casa.

“Ir a compartir me gusta mucho porque uno se distrae, conoce a muchas personas y, sobre todo, aprende que no todo puede ser plata y plata”, cuenta la mujer de voz suave y pausada, que desde las cuatro de la mañana se levanta a trabajar en su chagra de mil metros cuadrados, en donde







<< Al mercado

El Potrerillo, en la ciudad de Pasto, llega casi 60 por ciento de la producción agrícola de Nariño. La mayoría son tubérculos que provienen de todos los municipios del departamento (página 105 y 106).

El municipio de El Encano se encuentra a 27 kilómetros al oriente de Pasto. Allí está ubicada la Laguna de La Cocha, el segundo cuerpo natural de agua más grande de Colombia (páginas 102, 103 y 107).

tiene cerca de 80 tipos de plantas aromáticas para hacer remedios caseros.

Anita también pertenece a un grupo de mujeres que gracias a las ganancias de las ventas de semillas crearon un fondo para ahorrar. En total son 40 y se hacen préstamos entre ellas para invertir en las siembras, compra de abonos orgánicos, gallinas o cuyes. No van a los bancos. Han ahorrado 70 millones y cada una, a fin de mes, debe hacer un aporte mínimo de \$5.000. También se reúnen para celebrar fechas especiales como el Día de la Madre y el Año Nuevo.

Más abajo, a 2.660 metros sobre el nivel del mar, en el corregimiento del Encano está la Laguna de la Cocha. Este lugar es sobre todo silencio. El sonido más notorio es el que produce el viento en su encuentro con los sietecueros o los arrayanes. La lluvia obliga a tener siempre un impermeable, botas de caucho y buen abrigo. Es común que cuando el agua cae muy fuerte, las casas de madera que rodean el segundo cuerpo natural de agua más grande de Colombia, se inundan.

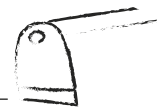
En el camino hacia el puerto se encuentra Naturalia, el restaurante del guardián de la comida tradicional de La Cocha: José Aníbal Criollo. Él abraza sus tradiciones desde el fogón de leña cómplice en sus preparaciones. Las enseñanzas vienen de su madre, que murió hace nueve años y con quien se la pasaba “para arriba y para abajo”, como él explica.

Cuando cocina rememora una y otra vez su niñez y habla con cariño. Junto a sus hermanos tomaban las arepas de callana, típicas en la región, sin que su mamá se diera cuenta.

De su huerta saca papas, ollocos, hierbas aromáticas, verduras... El plato de la carta más apetecido es la trucha ahumada. A pesar de ser común en otros restaurantes de La Cocha su receta es ‘única’ porque se la enseñó su madre y solo él la sabe.

Aníbal sueña con que la próxima heredera de esta preparación sea su sobrina Helen, a quien trata como si fuera su hija y es su mayor inspiración. Desde que se levanta está pendiente: si ya comió, si le prepararon bien sus ‘huevitos’, como él le pregunta, si está abrigada, si está feliz





divirtiéndose en la huerta... Y cada vez que puede le hace un halago.

—Mi Helen, pero qué linda te ves con ese vestido de lana azul.

Aníbal, quien detesta que se le diga chef, no se queda quieto. Busca sorprender a sus comensales con tubérculos como el olloco, diferentes tipos de ajíes y quesos. A pesar de las recetas que prepara, su plato favorito es arroz recién hecho, papas fritas en casquitos y un par de huevos de gallina.

Durante su juventud, luego de prestar servicio militar, Criollo tuvo dudas sobre si debía seguir viviendo en La Cocha o buscar oportunidades en otras regiones. Justo en ese momento conoció a María Concepción Matabanchoy, indígena Quillacinga.

Fue el trabajo silencioso y admirable de ‘Conchita’, la guardiana de la Laguna, como es conocida, el que cautivó de nuevo a Aníbal y la razón principal por la que decidió quedarse. “Uno no necesita irse a la ciudad para vivir mejor porque se choca con una cultura totalmente diferente”, asegura ella.

La fuerza de las aguas que la han rodeado desde cuando era pequeña fueron las que la llenaron de valor para dejar de lado la timidez y el sentimiento de inferioridad que tenía desde pequeña por el hecho de ser mujer. Esas aguas también la ayudaron a empoderarse y ser líder en su territorio, pese a no poder ser profesora porque su mamá le decía que estudiar no era cosa de mujeres.

Se formó hasta cuarto de primaria. Luego, empezó a adquirir saberes gracias a los programas que escuchaba, durante todo el día, en Radio Sutatenza, emisora dirigida a los campesinos colombianos, que trataba temas de educación, liderazgo, siembras y ahorros.

En 1992 Conchita y otros campesinos decidieron convertir sus fincas en reservas naturales y conformaron la Red de Reservas Naturales de la Cocha, labor que desempeña desde entonces a pesar de la artrosis que, a sus cerca de 70 años, le impide movilizarse.

“Lo clave es que nosotros, los de ruana, nos creamos el cuento que somos importantes en nuestra comunidad. Que en el campo es donde están nuestros sueños y sobre todo nuestra esencia. Entonces, para lograr alcanzar la felicidad, debemos preocuparnos por mantener nuestro mundo de una forma más sostenible. Esta Tierra no es una herencia de nuestros padres, sino un préstamo de nuestros hijos”, reflexiona Conchita, quien fue Mujer Cafam 2005. *

« El cocinero José Aníbal Criollo se levanta a las 6 de la mañana y se duerme a medianoche. Casi todo el día lo pasa en la cocina inventando nuevas recetas para atender a sus huéspedes en su restaurante-hostal.



Carnaval *de Negros y Blancos* * PASTO







AVIC
PA

NARIN

AGUA
NAR

NARIN

CARNIVAL
DE PASTO

DE AVU



⚡ *Desfile de colectivos coreográficos* Canto a la Tierra y de las carrozas monumentales.
Carnaval de Negros y Blancos (páginas 110 a 113).



Huila

POR GERMÁN HERNÁNDEZ CÁCERES

CRÓNICA



Neiva

Región, baile y fiesta... cuando suena el sanjuanero, se inicia el último episodio de una larga tradición de costureras y artesanos que han aprendido a tejer su felicidad.



Con un gesto sensual y cariñoso, Evelyn Tatiana Bello dejó caer su sombrero con el coqueto objetivo de que su pareja pudiera arrastrarle el ala. Ondeaba su falda de flores como sin querer queriendo, mientras él le murmuraba al oído amorosos secretos que se escurrían bajo las notas del sanjuanero. El cortejo duró exactamente dos minutos y siete segundos, pero fueron suficientes no solo para que ella cayera seducida por los requiebros de su acompañante, Jesús Tejada, sino para que, además, acumulara puntos definitivos que la convertirían, en aquella noche de julio del año 2017, en la nueva reina nacional del bambuco.

Un factor determinante en la decisión del jurado fue el traje que lució durante el baile oficial del Festival Folclórico, Reinado Nacional del Bambuco y Muestra Internacional del Folclor, en Neiva. La blusa, de color blanco, estaba bordeada por arandelas de encajes y randas, y un millaré de lentejuelas doradas y pétalos de plata. La falda fue elaborada con satines de colores y rosas troqueladas de seda. Por debajo, el pollerín, con arandelones de bolillo, le permitió ejecutar los ocho pasos de baile (invitación, ochos, arrodillada, levantada del pie, arrastrada del ala, secreto, doble enrollada y salida final) que toda candidata debe saber si quiere ser escogida como soberana del concurso.

“No hay mujer en el Huila que no tenga en su armario un vestido típico del sanjua-

nero”, sentencia Fabián Torres, director de Corposanpedro, entidad organizadora del festival. Junto con la rajaleña y el asado huilense, este traje —elaborado totalmente a mano— forma parte del Plan de Salvaguarda que esa corporación ejecuta en busca de la declaratoria de la fiesta como patrimonio cultural por parte de la Unesco. “En este momento, Corposanpedro adelanta una investigación sobre dicha indumentaria con ese fin”, señala.

Pero detrás del tejido de esa ilusión hay, además, otras protagonistas esenciales: las cosedoras del traje representativo de una fiesta que se originó en 1790, cuando el gobernador Lucas de Herazo la ordenó como acto de obediencia al rey de España. La creación del atuendo se legalizó siglos después, en 1965, cuando Alicia y Elvira Ferro —las mellizas Ferro— lo diseñaron de manera oficial. Su producción fue encomendada a Raquel de Vanegas y su familia ha mantenido esta tradición hasta hoy. Su nieta, Ana María Bernal, también siente el anhelo de incluir la pieza en el patrimonio cultural de la humanidad. “Crecí en medio de satines y encajes, pues mi mamá Lulú, junto con sus hermanas Josefina, Olga, Judith, Pina y Cecilia, todas hijas de mi abuela Raquel, llevaban en la sangre los secretos de la confección del traje”, dice.

En su taller se confeccionan casi un centenar de trajes para el evento, y bajo su batuta se tomaron las medidas del traje





La cosedora Luz Carime López, del taller de Ana María Bernal, ultima detalles de un nuevo traje (página 116).

Maraia Stefany Román Vargas exhibe uno de los trajes típicos, con flores troqueladas, que se usan durante las fiestas (página 117).

con que la reina Evelyn Tatiana Bello bailó el sanjuanero en su coronación. Después de 18 años de trabajo, esta maestra de cosedoras ha aprendido a conocer la reacción de quien se mide una de estas prendas y que la reina define en una frase: “Al mirarnos al espejo con el vestido puesto, es como si se nos conectara un chip”.

Ana María Bernal se encarga también de dictar talleres de capacitación en costura, como el que congregó, en 2014 y en alianza con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, a 300 familias vulnerables. “Buscamos que la gente no solo conozca la historia y el folclor, sino que halle una oportunidad de trabajo”, explica.

El oficio se ha extendido en la región y mujeres cabeza de hogar como Yaneth Ocampo González, que vive en el municipio de Palermo, tienen con él una forma de supervivencia. Ella elabora casi 20 trajes típicos para el certamen Herederos de la Tradición, que se realiza en el Parque de la Música Jorge Villamil Cordovez, de Neiva. Su especialidad, no obstante, son los vestidos para niñas y bebés y, por ejemplo, Sara Lucía, su hija de tres años, luce el suyo en cada fiesta. “Así va aprendiendo —bromea ella—, aprovechando que crece entre encajes y bolillos”.

Los trajes se elaboran de dos formas: unos con las flores de la falda pintadas sobre el satín blanco que luego otros que las exhiben troqueladas, como en tercera dimensión. Julie Viviana García es una de las más expertas cosedoras de este componente, que se fabrica con tela de satín blanco y luego es teñido y troquelado en un reverbero. “En una temporada fácilmente puedo engomar unos 100 metros de tela, de los que salen casi 10 mil flores sencillas”, dice.

“Esa es una técnica que tiene su ciencia”, advierte por su parte el director de Corposanpedro, Fabián Torres. Pero agrega, además, un dato que suele pasar inadvertido en el sanjuanero: “El traje típico del festival no solo es el de la mujer, sino también el de su pareja quien, en el caso del reinado, es casi siempre quien les enseña a bailar”. Este compañero debe seguir un proceso eliminatorio para ganarse el puesto hasta que finalmente es avalado por las autoridades del evento.

Su atuendo consta de una camisa blanca, rizada en la pechera y decorada con lentejuelas y encajes. El pantalón debe ser de prenses, blanco o negro, y la vestimenta se complementa con un pañuelo rabo de gallo, de seda o satín rojo y el elemento



«Ernesto Gutiérrez Jara, el más reconocido maestro cosedor de los famosos sombreros de pindo de Palermo, aprendió a tejer la caña desde los 15 años.»

masculino más tradicional del sanjuanero: el sombrero de pindo.

‘Pindo’ es el nombre dado a la paja que se utiliza para elaborarlo y que proviene de las hojas de la caña brava que crece en la orilla de los ríos. El municipio de Palermo, a media hora de Neiva, es conocido como la ‘capital del pindo’ y allí funciona la Escuela de Tejeduría de Pindo, en donde se enseña a los niños el arte de elaborar sombreros y otros artículos. “Cada año, unos 250 estudiantes reciben un curso que tiene como fin hacerlos enamorar del tejido de la mano de los maestros artesanos del pueblo”, explica Silvia Amézquita de Vargas, la fundadora de la institución.

Ella y otros siete artesanos y dos tejedoras también decidieron conformar, en junio de 2018, la Cooperativa de Artesanos del Pindo, Coartepindo, encaminada a fortalecer la riqueza cultural de este oficio —declarado patrimonio inmaterial del departamento mediante Decreto 1899 de 2011—. “Nuestra lucha es visibilizar al artesano”, dice la gestora cultural Zulay Yadir Vargas, quien se encargó de organizar la cooperativa, lo mismo que otras actividades relacionadas con el tejido.

El 10 de agosto de 2018, por ejemplo, realizó una exposición de productos que la secretaria de Cultura y Turismo del Huila, Diana Marcela Molina, aplaudió con emoción. “Forma parte del proceso de acompañamiento que brinda la Gobernación para obtener el reconocimiento de Denominación de Origen del sombrero de pindo ante la Superintendencia de Industria y Comercio”, señala.

Esa denominación, cuando se obtenga, le deberá mucho al más reconocido cosedor de sombreros de Palermo: Ernesto Gutiérrez Jara, un hombre de casi 60 años que desde los 15 aprendió a tejer la caña. “De mi abuela paterna aprendí mi mamá y de mi mamá aprendí yo”, señala ‘Don Teto’, como es conocido en el pueblo.

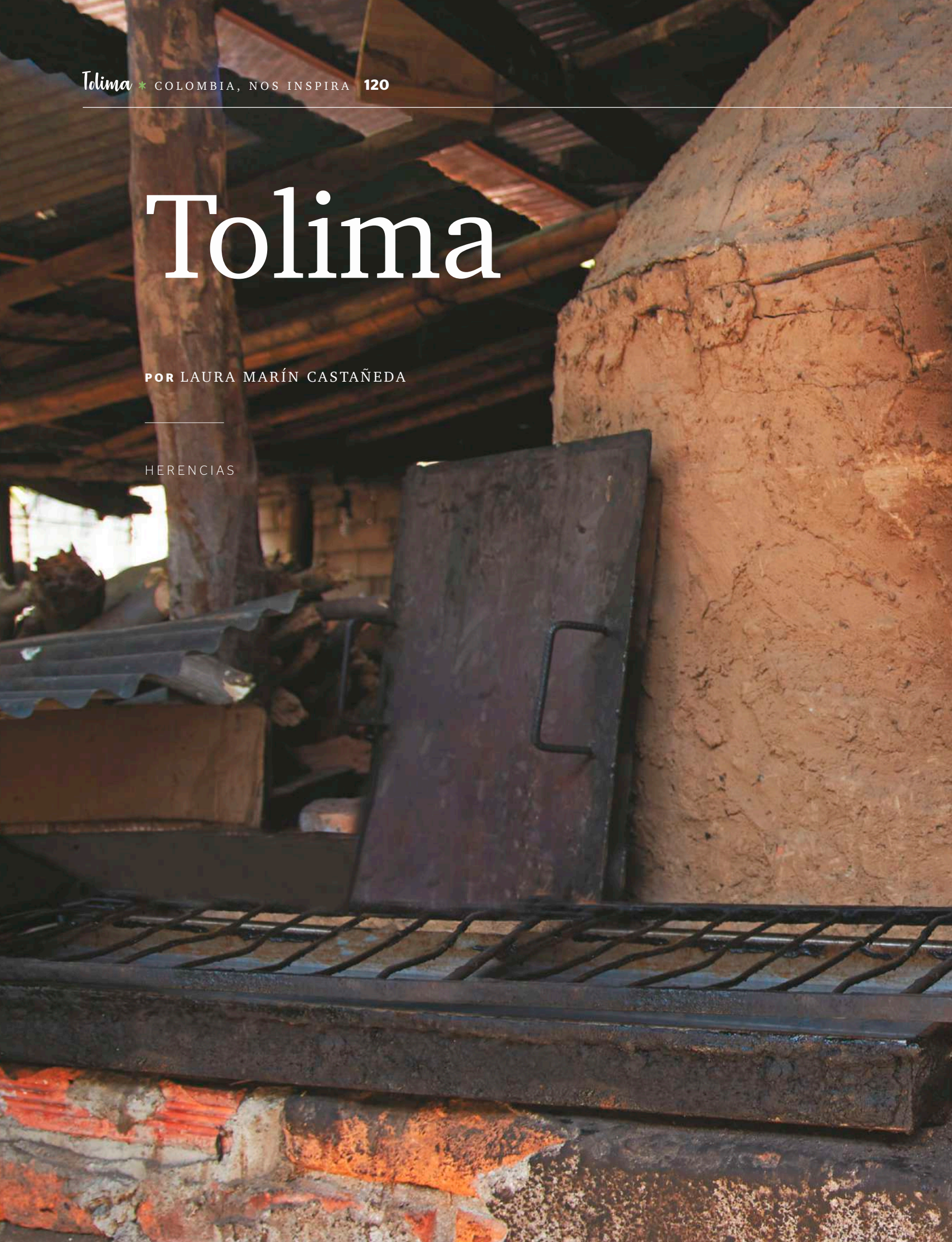
Elabora cerca de 150 sombreros a la semana, pero no todos son iguales. “No son hechos por máquinas —advierte—. Cada uno lleva el sello del artesano”. Él y Ana María Bernal tienen en común no solo el objetivo de preservar una tradición, sino además de ser felices con su oficio. “El mayor incentivo de mi labor es ver la alegría que se nota en quien se pone mi sombrero”, dice él. “En mi caso —concluye ella—, los trajes que hago tienen una especie de magia que hace que quien se los pone se sienta como una reina”. *



Tolima

POR LAURA MARÍN CASTAÑEDA

HERENCIAS





Distintivos de una tierra, plato y fogón son aquí brújula en tiempos adversos, inspiración por décadas ingrediente a ingrediente y una herencia de genealogías enteras.



La fama de los Sabogal, una de las familias lechoneras más antiguas de El Espinal, los precede. El aroma dulce y la firmeza de sus insulsos, acompañamiento tradicional del plato —elaborado con maíz, panela y canela—, ha grabado su apellido en boca y corazón de los espinalunos. Soraya, una de los siete hijos de la estirpe, creció con la certeza de que en el Tolima la lechona es un plato —y en antaño, un festejo— de todos los días.

Siete décadas atrás, sus papás montaron un negocio que creció a puerta cerrada mientras que las amenazas bipartidistas los acorralaban. La iniciativa prosperó confinada en una residencia en la que aún cuelgan afiches con rostros liberales. Al inicio solo vendían lechona a los simpatizantes que hacían encargos anticipados y esperaban nerviosos en su umbral un ‘plato de asado’, como se conoce localmente.

Cuando el país se ensanchó con la ilusión de que la guerra azul y roja quedaría atrás, el hogar de los Sabogal se llenó de coterráneos que venían por las ‘mañanitas’. Llegaban con las manos llenas de aguardiente, chicha y bizcochos de arroz para sus anfitriones, quienes sacrificaban a su mejor cerdo.

Los puercos, que Soraya alimentaba con cariño durante un año, se convertían en el centro de una fiesta de varios soles y varias lunas. Los animales se sacrificaban al ritmo de la tambora, un instrumento musical tan indispensable en los domicilios que su escultura indica la entrada al pueblo. “De mi plato, la comida pasaba directo a la cochera. Le dejaba lo que gustaba a cada marranito —dice Soraya con una sonrisa ansiosa de pasado—. A las nueve de la mañana empezaba la fiesta y durábamos días enteros comiendo lechona y bailando”.

Su jardín se llenaba a diario durante la celebración del San Pedro y los dos hornos de leña de la familia —cada uno de dos metros cuadrados— trabajaban sin parar. Sin embargo, las mañanas en las que los vastos patios de las casas tolimeses eran hogar de cerdos alimentados con sobras de viandas caseras estaban por convertirse en una remembranza.

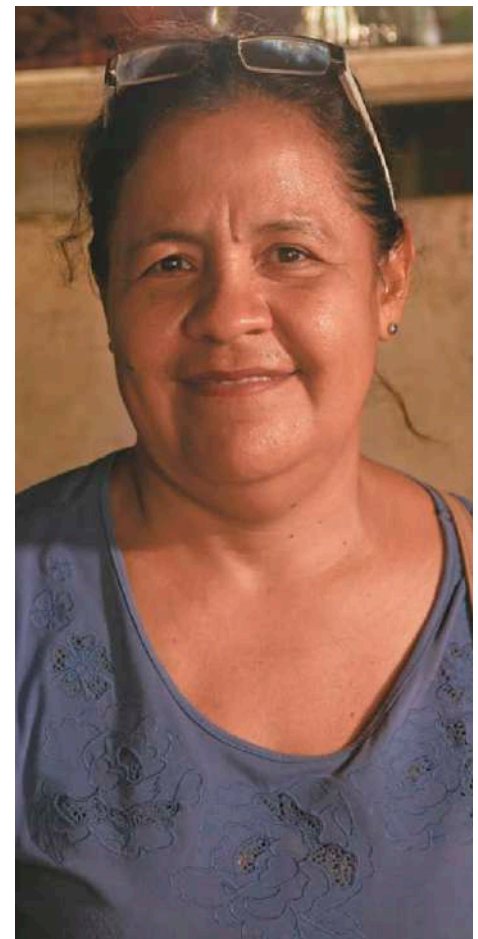
VIAJE HASTA LA MESA

La fabricación, comercialización y consumo de la lechona tienen que ver, de un modo u otro, con la rutina del casi millón

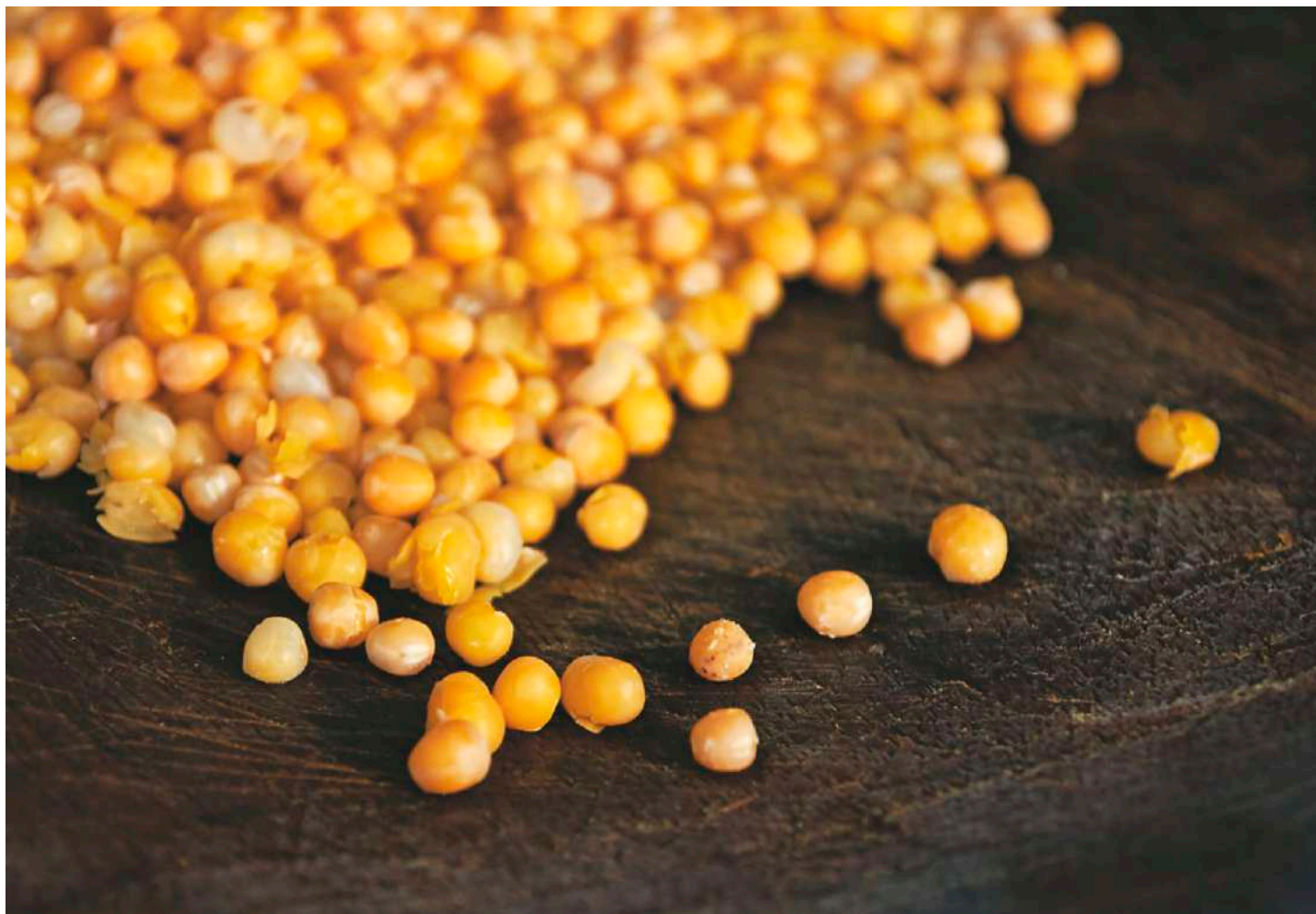
y medio de habitantes que tiene el Tolima. Aparece en pequeños locales de la Plaza de la Calle 28 en Ibagué, en negocios centenarios, en un discreto quiosco atendido por un Sanjuanero de antaño y en las orillas de las carreteras. Símbolo de resistencia a la violencia, pero también a la pobreza y al olvido, esta comida tiene un día cívico: 29 de junio.

Hace un tiempo, sin embargo, que las mañanas de tambora, chicha y lechona murieron. A principios de los noventa, la producción porcícola cambió para siempre cuando se reguló la crianza de cerdos y se prohibió comercializar animales sin aprobaciones de salubridad. Hoy, sin vísceras, cascos ni esqueleto, buena parte de los cerdos que se cocinan en el departamento —con un peso entre 50 y 70 kilos— llegan desde Risaralda, Quindío, Valle y Cundinamarca. Cuero y carne se embalan por separado y se transportan por tierra sin interrumpir la cadena de frío.

Rocío Pérez, zootecnista, ha trabajado por algo más de 20 años con estos animales y asegura que infligir el menor daño posible en su sacrificio es clave para el proceso. El cerdo, en el plato, representa dos tercios de los ingredientes. Su sabor se obtiene solo con un adobo, que varía según el cocinero, y







Horno de leña de la fábrica de lechona que pertenece a Olga Soraya Osorio Sabogal (páginas 120, 121 y 122).

La presencia de carne porcina equivale a dos terceras partes del total de la lechona. La manera de sacrificar, arreglar, preparar y servir al animal varía en el departamento del Tolima (página 123).

tres insumos principales: la piel del animal, su carne y la alverja amarilla.

El viaje de la legumbre, a veces, resulta más largo. Puede llegar desde Canadá luego de seis mil kilómetros. En otros casos es empacada y distribuida en Colombia. “Nuestra alverja es muy seca y hay variedades que nunca ablandan, aunque se quemen, y tampoco tienen buen sabor”, explica Marisol Díaz, quien heredó de su madre el local de La Mona Sixta, reconocido por llevar cinco décadas en la Plaza de la Calle 28 de Ibagué. “Su olor es inconfundible y no cambia. Me recuerda a mi niñez aprendiendo a cocinar con mi mamá en el patio”, agrega.

La magia culinaria comienza cuando el cuero del marrano, con pequeños agujeros en el borde, se extiende como una sábana sobre un largo mesón. Después, se intercalan capas de carne aliñada y de arveja cocida. Finalmente, se cosen con hilo los orificios de la piel, se da forma al cuerpo nuevamente y se forran en aluminio las orejas.

Ahí se lleva el cerdo a cocción. La paciencia resulta esencial: según el tipo de

horno, la lechona toma entre seis horas, si es de gas, y 18 horas, si es de leña, en estar lista. Productores y comensales coinciden: no hay comparación en el sabor, color y aroma que la leña otorga...

Un aspecto clave que diferencia a la lechona de esta región de otras versiones es que no incluye ningún tipo de arroz.

CAMINOS QUE SE FRAGMENTAN

A lomo de burro llegan las ‘hojas de cachaco’ —de plátano— a Coyaima. Allí, en el sur de Tolima, se congregan campesinos que las distribuyen al resto del departamento para cubrir los insulsos y las arepas, que se sirven con cada plato de asado desde hace cien años.

Los insulsos, que a simple vista podrían confundirse con una natilla, eran preparados meticulosamente por cada lechoneero, pero hoy es usual comprarlos. Con las arepas ‘oreja de perro’, originalmente de arroz, sucede lo mismo.

Las familias antiguas continúan atendiendo a una clientela tradicional. Y en

La alverja

amarilla es uno de los dos insumos claves en la receta tradicional de la lechona. El grano llega a tierra colombiana desde Canadá.

Miguel Ángel

Paipa, dueño de un puesto de lechona en El Espinal.

todos los casos, la receta se ha transmitido por generaciones. El legado del local más famoso del departamento, creado por Ofelia Torres en 1931, ha dejado un legado más allá de la mesa. El nombre del negocio es una marca genérica: más de 20 lechonerías se llaman ‘La Mona’ y reclaman ser la auténtica.

Antes de fallecer, en 2006, Ofelia se aseguró de hacer con su hija Luz Marina lo mismo que su madre había hecho con ella: le enseñó el oficio con corazón para que no se rindiera, con sus manos para que cocinara con detalle y con los pies para caminar el pueblo entero de El Espinal, si resultaba necesario para ofrecer su lechona. Hoy los clientes buscan a los hijos de Luz Marina, quienes también aprendieron el oficio.

La primera vez que Diego —nieto de ‘La Mona’—, alistó un marrano para la cocción, tenía 8 años de edad y debió escalar hasta la superficie de una mesa. Sin impresionarse con la sangre, supo que estaba listo para seguir con la tradición. “Uno empieza pelando ajo y cebolla en cantidades exageradas, hasta que duelen las manos. Después se pela el cerdo”, cuenta ahora, mientras corta carne.

Desde hace casi nueve décadas, cuando las manos de la abuela de Ofelia daban sabor al plato, su producto es hecho en hornos de leña y ha sobrevivido incendios de la fábrica y hasta intentos de atraco.

La resiliencia también es una marca. Sobre la vía entre Ibagué y Armenia, el Restaurante Boquerón, fundado en 1958, sobrevive al relevo generacional y se repuso al secuestro de Mery de Caicedo, madre del hogar, quien permaneció secuestrada durante dos años por las Farc. En 2010, además, una bomba destruyó la mitad de la fábrica. Janneth, hija de Mery, una mujer con la mirada y el tono sereno de quien lo ha perdido todo y lo ha recuperado, montó una línea productiva sin comparación ni competencia: lechona en lata, para exportación y expendio en supermercados, que dura hasta dos años sin perecer.

“Los jóvenes abrían los ojos asombrados. Estoy enamorada de esto y todo lo que ha pasado lo veo como un aprendizaje”, asegura Janneth. Con hasta 15 mil latas al mes, el restaurante trabaja en desarrollar la primera lechona empacada al vacío. Cuando salga al público, el Boquerón se jactará de crear platos hechos 70 por ciento de carne, de llevar el sabor tolimense a cualquier rincón del mundo y de resurgir. ✨





Tradiciones *Tolima * Huila*





» **Personajes**, vestuario y actividades tradicionales de las Fiestas de San Juan y San Pedro, que se celebran a mediados de cada año.







Café

POR GERMÁN HERNÁNDEZ CÁCERES

CRÓNICA





*Desde laderas
donde clima
y altitud se
miden con
rigor y esmero,
la tradición
cambia de piel
y hasta la vista
del amanecer
se renueva.
Un nuevo
café se sirve.*



Alguna señal de melancolía debió cruzar el semblante de Rodrigo Peláez cuando vio los escombros del viejo beneficiadero de café, a punto de ser arrojados al barranco. Era lo que quedaba de la antigua casona de guadua y tapia de más de cien años de antigüedad, cuyas ruinas apenas lograban reflejar un pasado espléndido en el que se descascaraba el grano en despulpadoras con revestimientos de cobre, para luego secarlo bajo el mismo sol que alumbró la esperanza de los primeros arrieros.

Los trabajadores de la hacienda la derribaron a mazazo limpio porque era preciso hacer reverdecir el futuro. “Ahora, ese proceso lo realizamos en otro espacio al que ya ni siquiera le decimos ‘beneficiadero’, sino ‘planta de procesamiento’, y en el que las cubas ya no son de cobre sino de acero quirúrgico”, explica el cultivador.

El doctor Peláez, que además de ser un exitoso odontólogo es uno de los más reconocidos expertos en el tema de los cafés de origen, adquirió esas tierras situadas a orillas del río Tapias, en el municipio de Neira, Caldas, al redescubrir el potencial de esa zona montañosa. “Vimos que allí era posible cultivar un grano exclusivo dados los gradientes de temperatura presentes a la altura en que está el terreno —señala—. Pero lo más importante fue la capacidad de volver especial un café que tradicionalmente era normal”.

Siete años después de haber comprado la finca en compañía de su esposa, María del Pilar Jaramillo, los frutos se recogen ahora en dólares: un contenedor lleno de bultos de la marca Café de Finca Laderas del Tapias, producido allí, se exporta cada mes hacia Estados Unidos, en donde ese nombre se ha convertido en un referente de la nueva cultura del café, que poco a poco germina en la región. “Llevamos dos siglos de historia cafetera y es ahora que estamos reencontrando el negocio al agregarle un nuevo valor al café verde —afirma por su parte César Osorio Uribe, el enólogo y catador de la marca—. Tanto es así, que en la hacienda ya se cultivan 14 perfiles diferentes de este grano especial, lo que nos permite ofrecerles a los clientes extranjeros no solo un producto sino una verdadera experiencia”.

Además de escribir una columna periódica en el diario *La Patria*, de Manizales,

el creador del café Laderas del Tapias, que recibió un reconocimiento en 2015 por parte de la guía especializada mundial *Coffee Review*, no se ha limitado a la producción, sino que, desde febrero de 2018, lidera el desarrollo de la nueva Cooperativa de Cafés Especiales, Coopcafes, cuyo objetivo es formalizar el modelo y abrirles la puerta a diferentes productores de la zona. “Les hemos explicado que el cultivo es básicamente el mismo —dice Peláez—: el factor diferenciador es el proceso de transformación”.

Iniciativas como las de este emprendedor manizaleño prosperan en la mayoría de los casi 50 municipios y 900 veredas de los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca, que conforman el Paisaje Cultural Cafetero. En el parque principal del poblado risaraldense de Apia, por ejemplo, Marino Arboleda ofrece, en su tienda Azahares, un café especial que se cultiva exclusivamente en la finca Los Pirinos, de la vereda Valladolid. “Está hecho con un tostión medio y tiene un ligero sabor a vino y miel que gusta mucho a los turistas extranjeros —se enorgullece—. Solamente en este pueblo se producen cinco tipos distintos de café especial, lo cual genera una cultura de consumo de productos de origen”.

Esta innovadora cultura cafetera ha terminado por atraer a grandes empresas comercializadoras tanto nacionales como extranjeras. “Esa es la clave de esta nueva etapa del Paisaje Cultural Cafetero: tratar de hacer cosas distintas aprovechando ese patrimonio”, manifiesta Alfredo González Villegas, un colombiano que trabajó durante 22 años en Europa en el área de Mercado de la Federación Nacional de Cafeteros y que a su regreso creó la firma Café Kumanday, proveedora actual del grano con calidad de exportación para la compañía Café Tostao. Su empresa abastece a esa compañía que tiene cerca de 300 tiendas en Bogotá y Medellín y que compite con marcas como Starbucks, Oma, Juan Valdez y Café Quindío con una oferta de café diferencial.

Luz Nelly Díaz, igualmente, ha encontrado en la cultura del café una forma original de emprendimiento. Luego de haber trabajado en una compañía alemana de Bogotá toda la vida, se mudó a la Finca del Café, situada en Santa Rosa,

Típica hacienda de la región, en una zona montañosa con cafetales cultivados en los claros de bosques altos (página 130).

✂ **La tradición**, que hoy todavía subsiste en los legendarios establecimientos que ofrecen café de greca italiana como este de Filandia, Quindío, no desaparece.

Risaralda, que su hijo Camilo compró hace cuatro años. Allí también se produce un café de origen, tipo exportación, pero su terreno es famoso en el exterior porque ella convirtió la hacienda en un hotel *boutique*, cuya atracción principal para los visitantes es un *tour* que muestra, paso a paso, el cultivo del grano. “La mayoría de los huéspedes vienen del extranjero, pero se van encantados con las tres horas de recorrido en que aprenden los secretos del mejor café suave del mundo”, expresa Robinson Jiménez, uno de los guías de la hacienda-hotel. El *tour* finaliza con una humeante taza que su compañera de trabajo Mirta Agredo, vestida con el traje típico de las chapoleras (tradicionales recolectoras de café de la región), prepara en una antigua cocina de leña.

Luz Nelly Díaz no se ha quedado quieta en la diversificación de este proyecto. En octubre de 2018, la Finca del Café

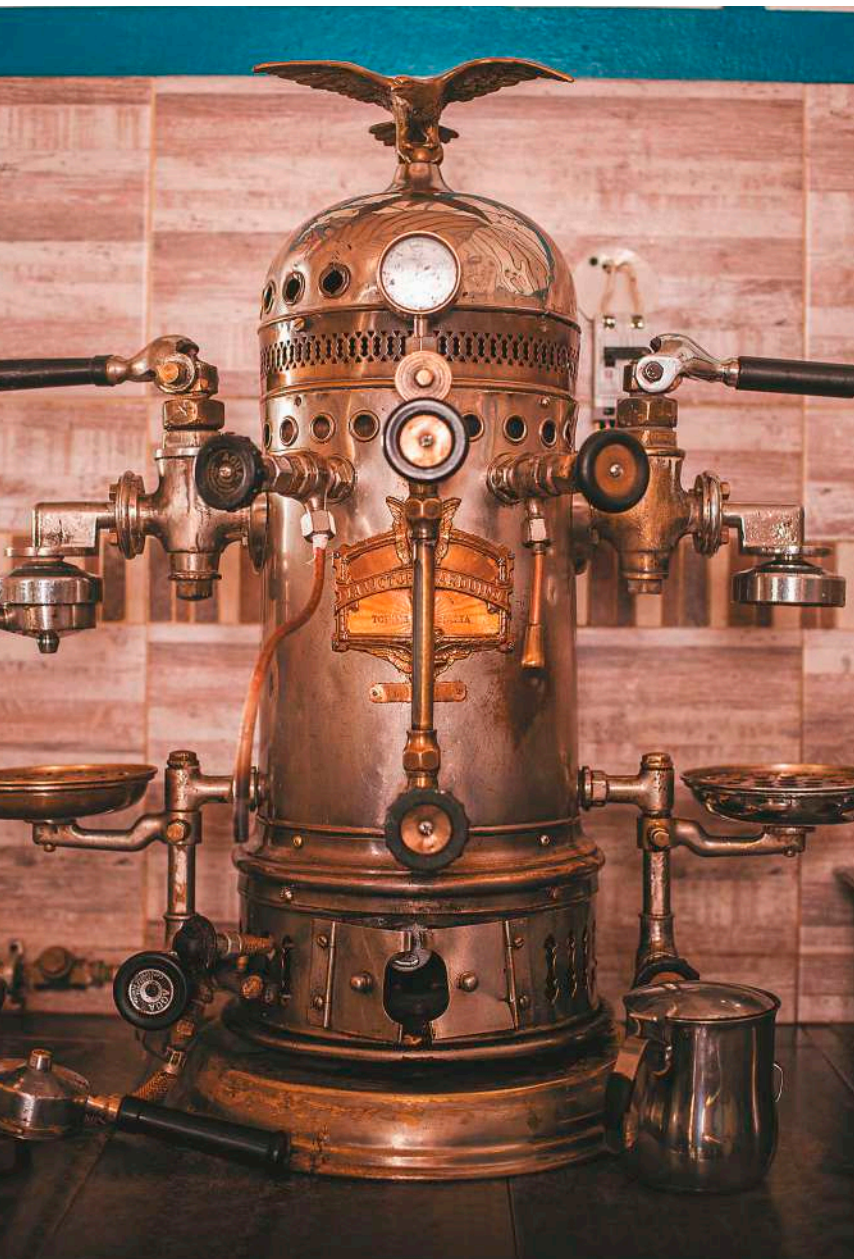
planeó la inauguración de un nuevo frente de negocio: el primer centro de convenciones situado en medio de los cafetales, el cual, además de un amplio salón de reuniones, cuenta con un mirador construido todo en guadua por el maestro Jorge Cardona. “No hay nada igual en la zona —advierde ella— y será un orgullo para Colombia. Es que, al fin y al cabo, soy como una embajadora del país ante el mundo”.

El auge de los cafés especiales o de origen —es decir, que provienen de un solo productor, cultivo o región de un país— ha originado una serie de alternativas que buscan aprovechar el potencial del Paisaje Cultural Cafetero. Una de ellas, por ejemplo, es la que explotan 56 familias de artesanos de Filandia, Quindío, que se dedican a la extracción y transformación del bejuco para convertirlo en hermosos y útiles canastos de fibra vegetal. Los cestos de Filandia fueron utilizados durante muchos años para la recolección y el beneficio del café, y actualmente se usan con fines ornamentales debido a sus características de calidad y belleza en las texturas.

“El bejuco se consigue en el bosque de niebla andino, y las especies más usadas son el tripaperro y el chusco. Su preparación comienza con la recolección en el bosque y luego viene el rpiado (descascarado y eliminación de nudos), el fraccionamiento de la fibra en tiras y el secado al sol”, describe Andrés Felipe Osorio, guía del Centro Interpretativo del Bejuco, de Filandia, en donde cualquier visitante puede conocer las características y el proceso de elaboración de una variedad de productos propios del municipio. Precisamente, una de las rutas del café promovidas en el Paisaje Cultural Cafetero incluye una visita al barrio San José, considerado como el de los artesanos, en donde el turista conoce, aprende e incluso elabora sus propios artículos artesanales gracias al taller ‘Tejiendo una tradición’, dictado por los mejores maestros de cestería del pueblo.

Cafés de origen, hoteles didácticos, canastos artesanales no son los únicos filones que ha encontrado la región para beneficiarse del patrimonio cultural. En la vereda San Peregrino, en Caldas, la familia Londoño Jaramillo logró que las plantaciones de café y plátano se convirtieran en un bosque seminatural que atrajo la fauna de la región a un oasis en medio de montañas totalmente agrícolas. Hoy, su finca Tinamú es un paraíso para la fotografía y

» **Los recolectores** del grano, como este que trabaja en los alrededores de Neira, Caldas, hacen su oficio. La diferencia es que ahora saben que su trabajo es innovador.









⤴ En el Paisaje

Cultural Cafetero se conservan iconos como el legendario 'yipao', que sirve para transportar cargas de café o pasajeros en general en todas las poblaciones del llamado 'Triángulo del Café'.

⤵ El auge de los cafés

especiales o de origen ha producido una serie de alternativas que buscan aprovechar el potencial del Paisaje Cultural Cafetero.

observación de aves, y sus instalaciones se adecuaron para permitir a los amantes de esas especies vivir esa experiencia no solo a vuelo de pájaro. “Allí se han registrado 241 especies de aves distribuidas en 47 familias, de las cuales 208 son residentes, 33 son migratorias boreales, 3 endémicas y 2 casi endémicas. Colombia es el país de las aves con más de 1.900 especies, y Caldas cuenta con cerca del 50 por ciento de las de Colombia gracias a los diferentes ecosistemas y pisos térmicos entre los 170 y 5.400 metros sobre el nivel del mar, que brindan una alta biodiversidad”, cuenta el ornitólogo manizaleño Jorge Eduardo Botero.

Aunque dentro de los límites del Paisaje Cultural Cafetero no hay oficialmente lugares para avistar aves, la región facilita esa práctica por su cercanía a esos privilegiados sitios. Eso ha hecho que entidades especializadas como Audubon —una organización estadounidense fundada en

1896 y dedicada a la conservación de especies— tenga presencia en la zona y brinde asistencia a todos los interesados en esta actividad para, por ejemplo, estimular el turismo internacional de observación de aves. “Además de contactar a los operadores turísticos del eje cafetero con nuestra red de observadores en Estados Unidos, ofrecemos talleres de capacitación para guías”, menciona Catalina Casas, jefe investigadora de Audubon. Los talleres se dictan en el Jardín Botánico de Calarcá, en el Quindío, lo mismo que en Manizales, Caldas, y en la reserva San Rafael, cerca de Santuario, Risaralda. También se realizan talleres regionales en el municipio de Quimbaya, Quindío.

Observar aves cerca del Paisaje Cultural Cafetero forma parte de esa nueva cultura del café y es el detalle que faltaba para probar que este territorio es lo que más se acerca a un paraíso.*



Íconos *Zona cafetera* *





📍 **Panorámica** de la ciudad de Pereira y del Viaducto César Gaviria Trujillo (páginas 136 y 137, arriba). La hacienda en donde se produce el Café de Finca Laderas del Tapias está situada en el municipio de Neira, Caldas, y allí se cultivan 14 perfiles diferentes de café especial (páginas 136 y 137, abajo).





Caribe

POR FABIÁN MAURICIO MARTÍNEZ G. (BARRANQUILLA, SANTA MARTA, RIOHACHA)

POR ANA NOGUERA DÍAZ GRANADOS (MONTERÍA)

RUTAS

Barranquilla * Santa Marta * La Guajira

Puede que casi nada, en los caminos del Caribe y desde los tiempos de vaquería, permanezca idéntico. Ni las letras del vallenato. Pero jamás escapa su aire de parranda, su espíritu de unión.

>> **Rafael Barraza** es un pescador de Bocas de Ceniza, Barranquilla, en su venta de aceite de hígado de tiburón, caracoles y conchas.

Acordeonero en la Sierra Nevada de Santa Marta, zona de Pueblo Bello, Cesar (páginas 138 y 139).

Varias cometas negras son izadas por la brisa que golpea desde el Caribe. Las cometas que vuelan muy alto se adentran en las aguas color ceniza —mezcla de mar y río— mientras un hilo transparente es arrastrado entre los palos que están clavados a la orilla de la playa. A lado y lado del tajamar de roca, como si hubiesen sido lanzadas por un golpe de dados, hileras de casas de tablones carcomidos por el salitre resguardan a hombres, mujeres y niños que esperan que las cometas, hechas con bolsas para el aseo, cumplan con su objetivo: pescar el desayuno, el almuerzo y la comida.

Algunas de estas construcciones de madera se encuentran empotradas sobre el río Magdalena. En una de ellas hay una venta de gaseosa, cerveza y agua helada. Desde su interior suena, con una potencia que evidencia más esmero en la selección del sistema de sonido que en la construcción de la propia casa, *Fantasia* —de Rosendo Romero—, en la versión interpretada por Diomedes Díaz. El hombre que atiende el local la canta con todas sus letras, al igual que otro apostado bajo la estatua de la Virgen María, en frente de una mesa enclenque en donde vende aceite de hígado de tiburón en Bocas de Ceniza, una aldea que pareciera estar en el fin del mundo, pero que se encuentra en Barranquilla, en el lugar donde el río Magdalena y el mar Caribe se funden en una misma sustancia.

El hombre que vende aceite de tiburón se llama Rafael Barraza y es pescador. Nació en Mompox, Bolívar, y siendo un adolescente se fue a vivir a la capital del Atlántico. Hace unos años se mudó a Bocas de Ceniza donde vive con su mujer y uno de sus hijos. Además de la afición que siente por Diomedes Díaz, a Rafael Barraza le encantan los Hermanos Zuleta y Alfredo Gutiérrez, pero también le gustan —de la misma manera— la salsa y el son. De hecho, en este tajamar de roca que se extiende por varios kilómetros, la salsa y el vallenato se disputan el protagonismo de la banda sonora de sus habitantes. De alguna ventana desvencijada sale la melodía de un disco de Silvio Brito; de otra, la inconfundible voz de Héctor Lavoe.

Y es que Barranquilla, dice el periodista e investigador de la cultura vallenata, Óscar Montes, por su condición de puerto, es una ciudad abierta al mar Caribe y a la influencia de la música que subió por el Magdalena. Esta particularidad desarrolló un alma acogedora que mezcló el espíritu del gran Caribe y del interior del país. Por su parte, Miguel Iriarte, semiólogo, poeta y director de la Biblioteca Piloto del Caribe, dice que el vallenato, en su etapa primigenia, cuando servía a los campesinos para celebrar la culminación de las actividades de laboreo, era visto con desdén por los barranquilleros y en general por los habitantes de las ciudades colombianas.

Ese desprecio inicial que los centros urbanos sintieron por el vallenato se fue superando gracias a la élite cultural que se reunía en el bar de cazadores y artistas La Cueva, en la década de los cincuenta del siglo pasado, donde se encontraron personajes de la talla de Gabriel García Márquez, Álvaro Cepeda Samudio y Rafael Escalona. García Márquez quedó prendado de los cantos de Escalona y no descansó hasta conocerlo, hacerse su amigo y recomendarlo por toda Colombia, valiéndose de la influencia que el premio nobel de Literatura tuvo desde joven, gracias a su oficio como periodista.

Además, dice Miguel Iriarte, los vallenatos de Rafael Escalona, los cuales fueron grabados por Bovea y sus Vallenatos, con guitarras y no con acordeón, estaban más cerca del son cubano que de la música con la que se identifica a Valledupar. Eso posibilitó que fueran asimilados de mejor manera por los barranquilleros y la gente del interior de mediados del siglo XX.

Este sincretismo, propio de Barranquilla, pronto acogería la música de acordeón y la fusionaría con otros ritmos venidos de la sabana y la ribera, como el porro y la cumbia, haciendo posible que figuras como Aníbal Velázquez, nacido en Barranquilla en 1936, mezclara varios ritmos del caribe colombiano y creara una fusión vallenata conocida como charanga.

Aníbal Velázquez es un gran acordeonero, recuerda Óscar Montes, pero no se le





📍 Paisaje acuático de Pueblo Viejo, en el corregimiento de Tasajera, Magdalena.

reconoce como músico vallenato debido a la clasificación que hizo la ‘Cacica’ Consuelo Araújo Noguera, con la cual se escoge a los reyes del Festival de la Leyenda Vallenata desde 1968. Esta clasificación corresponde a los cuatro aires clásicos: el paseo, el merengue, la puya y el son. Con Anibal Velázquez nació la fusión vallenata y pese a la famosa división de Valledupar, uno de los nuevos aires se llama romanza vallenata, y ha encontrado expresión popular en agrupaciones como el Binomio de Oro, Los Inquietos del Vallenato y Los Diablitos. Hay una resistencia de los cultores clásicos del vallenato a este quinto aire, el cual llegó para quedarse y desde los años 90 ha ganado más arraigo popular.

En Santa Marta viven las hermanas Cortina: Norma y Maribel. Dos acordeone-

ras que han tocado en varias agrupaciones conformadas por mujeres y que le dieron un vuelco a esa manera tradicionalista de ver el vallenato tanto en sus letras y sonidos, como en su representación escénica. El vallenato interpretado por mujeres era visto como un tabú en el siglo pasado. La primera mujer en grabar vallenato fue Rita Fernández Padilla, en 1965, con el conjunto Las Universitarias. Hijas de esa atípica tradición, Norma y Maribel tuvieron que luchar contra la estructura patriarcal del vallenato para hacerse un lugar y ganar reconocimiento en el género.

Nacidas en la familia de Manuel ‘Mañe’ Polo, las hermanas Cortina estaban predestinadas para el vallenato. Su padre, músico y reparador de acordeones, se iba



varios días de la casa atendiendo las largas parrandas que su oficio le proveía. ‘Mañe’ veía con muy malos ojos que alguna de sus hijas siguiera sus pasos, pero alentaba a Guillermo, el varón de la camada, para que se volviera vallenato. En su ausencia, las hermanas Cortina tomaban los acordeones que arreglaba su padre y, de manera autodidacta, aprendieron a tocarlos.

La mayor, Maribel Cortina, se inscribió a escondidas de su papá en el Festival de la Leyenda del Hombre Caimán, en Plato, Magdalena, y se enfrentó contra su hermano Guillermo, quien fue inscrito por el mismo ‘Mañe’. Maribel ganó el Festival y pese a la resistencia de su padre, se convirtió en una de las acordeoneras más importantes de la historia del vallenato. Junto a

Patricia Teherán, conformaron Las Diosas del Vallenato, famosa agrupación de mujeres, cuyas canciones como *Tarde lo conocí* o *Todo daría por ti* —pertenecientes a la romanza vallenata— suenan con fuerza en las parrandas y emisoras, e incluso hace poco, protagonizaron una telenovela de alta sintonía nacional.

Norma Cortina, la menor de las hermanas, conformó durante años conjuntos musicales entre los que se destaca Las Princesas del Vallenato. Con Las Princesas, la menor de la dinastía recorrió el Mediterráneo y la costa Caribe, Bogotá, Bucaramanga y el departamento del Cesar. Con su canción inédita *Tierra de leyenda*, Norma ganó el Festival del Hombre Caimán en 2005, lo que constituye







un hito en la historia de este festival que en su nombre exalta al género masculino, pero que tiene entre sus ganadoras a las hermanas Cortina, dejando muy en claro que el vallenato también tiene —y de qué manera— aroma de mujer.

En Riohacha hay un bar donde se ofrecen parrandas y los acordeoneros, guitarristas, guacharaqueros y cajeros se congregan para tocar vallenato en todos sus aires. Músicos que no tienen problema en fusionarlo con el jazz, la balada y el reguetón. Algo que haría morir de indignación a los más puristas del género. Sin embargo, en esa ciudad desde hace varios años se celebra el Festival Francisco El Hombre. Si bien el título de este certamen refiere el nacimiento mítico del vallenato —aquella leyenda en que Francisco Moscote derrotó al diablo en un duelo de piquería en medio de la noche— premia el vallenato contemporáneo, aquel que se fusiona y se encuentra lejos de la figura del juglar con la que el género inició.

El bar de Riohacha se llama Lo que tú digas y cuenta con un patio con una tarima donde se congregan los músicos. Es

propiedad de Sheyla Moscote y Hernando Marín Jr., hijo del legendario Hernando Marín, compositor de *El gavilán mayor*, entre otros éxitos. En la parranda de una noche participan Javier Méndez (guitarra y voz), Manuel Alvarado (acordeón), Hernando Marín Jr. (voz) y dos músicos muy jóvenes que tocan la caja y la guacharaca.

Los músicos interpretan *El gavilán mayor* y la noche guajira se llena de reminiscencias de una época que ya no existe, pero que marcó la historia de la región y del país, la bonanza marimbera. Javier Méndez, Sheyla Moscote y Hernando Marín Jr. refieren la historia: uno de los mayores traficantes de la época, Raúl Gómez, recibía el mote del gavilán mayor. Hernando Marín, al componer la canción no estaba pensando en la marihuana ni en uno de sus principales benefactores. Su letra hacía alusión a su figura como hermano mayor de una familia muy numerosa, y como el más grande compositor de la época. Marín se refería a esa grandeza, pero cuando Raúl Gómez escuchó la canción, pensó que era para él y se apropió del tema pagando largas sumas de dinero

▲ **Indígenas wayú** en el Festival de la Cultura en Uribia, La Guajira.

◀ **Parranda** espontánea con músicos callejeros en El Rodadero, Santa Marta.



para que la grabaran otra vez y la sonaran largamente en las emisoras. De aquella época, finales de los setenta del siglo XX, surgió la interpretación más famosa de esta canción, realizada por Diomedes Díaz y Colacho Mendoza.

Al finalizar la parranda, los tres músicos jóvenes: Alvarado (acordeón), el cajero y el guacharaquero, afirman que el vallenato entró en una nueva etapa, en la cual la fusión e innovación de lo tradicional son un imperativo para ellos, en la que las letras que otrora le cantaban al paisaje, la labranza y el amor, ahora se corresponden con onomatopeyas que invitan más a saltar que a bailar, y que este fenómeno contemporáneo es algo —por más que moleste a los viejos y defensores de lo clásico— que no se puede detener, y que además dominará los tiempos venideros de unos de los ritmos más arraigados en la identidad cultural de los colombianos. *

⚡ **Vendedora**
ambulante de mochilas y artesanías wayú, en Riohacha, La Guajira.

➤ **Familia Nuwa en**
Teyumakke, Sierra Nevada de Santa Marta, Cesar.





Montería

*Con la sabana
se alarga el
escenario,
ardiente por el
sol, donde se
cuaja el dulce de
mongo-mongo,
se entonan los
porros y se oyen
los clarinetes.
Donde los
duelos son
verso a verso.*



Músicos, dulceros, bailarines y artesanos responden, año tras año, al llamado de las festividades de cada uno de los rincones de Córdoba, con el anhelo de ofrecer una muestra del auténtico sabor local a través de sus compases, platos, ritmos y creaciones. El Festival Nacional del Porro, la Feria Nacional de la Ganadería, el Festival Dulce Tradición, la Feria Nacional Artesanal y el Festival Nacional de la Décima son solo algunos de los escenarios donde se dan cita los custodios de los oficios y saberes tradicionales de la región, para honrar y preservar uno de los acervos culturales más ricos de Colombia.

DULZURA AUTÓCTONA

Libia Berrío, quien se asomó a los fogones a los siete años para preparar su primer dulce —un arrancamuelas que quería vender en el colegio a escondidas de las monjas, según recuerda en medio de una sonora carcajada—, hoy dirige un negocio en el que ofrece su recetario de los postres típicos cordobeses. En él brillan las panelitas de leche y las cocadas —cuyos olores se confunden con los de su casa—, pues con ellas comenzó el repertorio culinario que la condujo a este oficio hace más de 20 años: “Nadie me enseñó, yo empecé a inventar recetas y vendía en algunas tiendas de barrio. Mi marido me decía que eso no me iba a dar nada, pero yo sabía que sí”. Con el tiempo amplió sus ventas, su coci-

na y su menú, al que se incorporaron dulces como el tropical y el de arequipe con coco —“los dos son creaciones completamente mías”, dice con orgullo—; otros a base de frutas de la región como papaya, piña, grosella, corozo y mamón, y el rey indiscutible de Córdoba: el mongo-mongo, que lleva plátano, piña, mango, papaya, guayaba y mamey, y es uno de los más pedidos en Semana Santa durante el Festival Dulce Tradición.

LA TEJEDORA INSIGNE

El día comienza muy temprano en Rabo-largo, un corregimiento de Cereté, para Denis Castilla, quien a sus casi 80 años sigue levantándose cada mañana a las cuatro, para tejer a mano sus artesanías: “A esa hora, los materiales se dejan trabajar mejor, porque son muy delicados y con el calor se ponen duros”, afirma mientras me muestra las matas de plátano, iraca y corozo que crecen en su patio y que constituyen la materia prima de todo lo que hace. “Cuando la mata de plátano echa el gajo, se le corta la cepa, y mi marido —ese viejito que está allá— la pone a secar; eso es lo que después se pule y se va cortando en tiras que se enrollan alrededor de las varas de corozo; el cogollo de la iraca es el que me sirve para coser”, anota Denis, mientras se dispone a tejer, un oficio en el que lleva media vida y que ejecuta con una gracia a la que solo le compete









⚡ **Libia Berrío** corta las cocadas del día, uno de los dulces con los que incursionó en la cocina cerca de dos décadas atrás.

Estudiante de la sede Montería de la Universidad Cooperativa de Colombia (páginas 150 y 151).

su mirada dulce. “Una instructora de San Jacinto nos enseñó hace más de 35 años a trabajar la cepa entera, pero con el tiempo decidimos usar solo la parte de adentro, que es más suave, para hacer el rollo con el que se forma todo”, comenta Denis, para explicar cuál es el sello que caracteriza sus creaciones y para recordar con orgullo que su casa fue el epicentro de aquel curso de tejeduría que le cambió el rumbo. Hoy, tanto su hija Rosa Carolina como su nuera y uno de sus nietos se han unido al negocio, en el que confeccionan canastos, individuales, bandejas, bolsos, entre otros productos que exhiben año tras año, haciendo un esfuerzo descomunal, en las ferias artesanales de Córdoba y del país.

PORRO FUSIÓN

Como aquellos cantes de ida y vuelta que surgieron en el flamenco cuando los españoles pisaron América y se devolvieron impregnados de tonalidades caribes, Julio Castillo, quien empezó su



formación musical como saxofonista en el Inem de Montería, le devolvió al mundo un sonido único al fusionar el porro con el que creció en su casa y el jazz que conoció en Bogotá, donde se tituló. Una fórmula con la que ganó dos Congos de Oro con su orquesta Franja y que ahora continúa a través de su agrupación de saxofones Sinú Sax Quartet. “La fusión no fue al azar —explica Julio—, la música del Caribe está estrechamente ligada al jazz; el jazz es caribe y es negro. (...) Yo lo que hago es robarle algunas sonoridades al jazz, aprovechando el ritmo, la síncopa, la vitalidad rítmica, la improvisación que también tiene nuestra música... Me robo cosas y las traigo...”. Las trae y también las lleva, porque, con sus arreglos, Río Sinú y Carmen de Bolívar han viajado tanto a escenarios de festivales cordobeses como a tarimas en París y Zagreb. Un camino que, pese a los 25 años que Julio lleva recorridos, está lejos de agotarse y que, asegura, con algo más de esfuerzo y apoyo desde las políticas públicas, pondrían al porro y a la música del caribe en el lugar que merecen.

LOS EXPONENTES DEL PORRO ‘PALITIAO’

En el pasado Festival Nacional del Porro, la banda María Varilla se alzó con el segundo lugar en la categoría mayores, un triunfo que corona del mejor modo posible las tres décadas de vida de esta agrupación pelayera. Carlos Rubio, quien toca el clarinete y es el director de la agrupación desde hace muchos años, cuenta que esta nació en la escuela de Bellas Artes de

» **El dulce tropical.** las cocadas, las panelitas de leche, las bolas de tamarindo, el mongo-mongo y los enyucados son algunas de las estrellas del repertorio dulcero cordobés.





San Pelayo, en 1988, como resultado de un proceso de formación que se emprendió en el municipio, con el fin de promover la música local. Tiempo después, la banda se distanció de la escuela —que cerró sus puertas por falta de apoyo— y asumió el nombre que lleva hoy, para rendirles tributo a la bailadora que se convirtió en leyenda y al porro palitiao que caracteriza a San Pelayo. Hoy, el grupo, del que todavía hacen parte algunos de sus fundadores, así como nuevas generaciones de músicos, cuenta ya con tres discos que traen piezas del repertorio tradicional y algunas composiciones propias. “Parte del

éxito de la continuidad de la banda —asegura Carlos— es que funciona como una cooperativa: somos una hermandad y eso ha hecho que la banda permanezca unida durante tanto tiempo”. Eso, claro, y su deseo siempre vigente de tocar y promover la música de su tierra.

EL CANTO VIVO DE LOS DECIMEROS

“Sembré una mata de amor / en tu mejilla rosada / luego que la vi prendada / gozaba de tu primor... Así inicia la décima con la que mi abuelo conquistó a mi abuela, ¿cierto, Madgui?”, le pregunta Lázaro Cantillo a su hermana Margarita,

🔥 **Gracias a bandas**
como María Varilla, que se decantan por los ritmos tradicionales, el porro ‘palitiao pelayero’ sigue sonando en las sabanas de Córdoba.

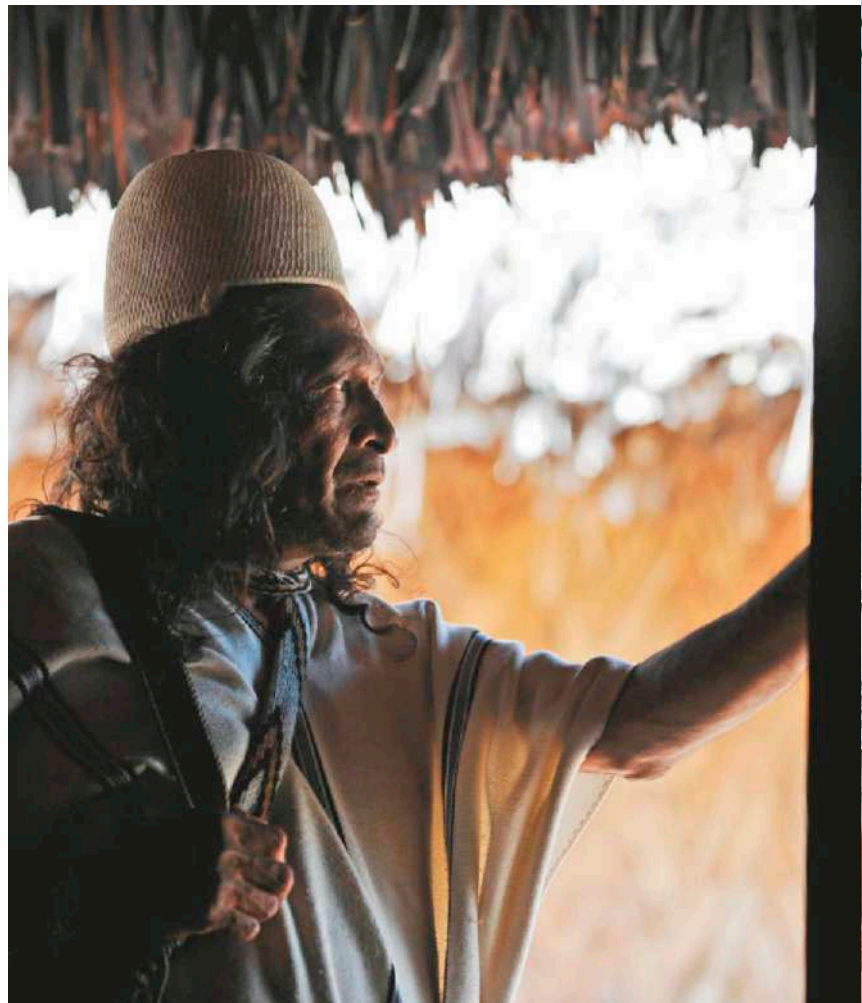


mientras su canto se funde con el sonido del mar en esa playa de San Bernardo del Viento que nos sirve de escenario. Conversar con ellos es el mejor modo de transportarse a las peleas de versos que tenían lugar en el planchón que cruza las aguas del Sinú, para unir las dos mitades de Sabana Nueva, el pueblo natal de los Cantero, que son arte y parte de un legado centenario: “La décima nace con Garcilaso de la Vega, Calderón de la Barca..., aunque la popularizó Espinel, por eso se le llama también espinela”, cuenta don Lázaro. “Nada de eso —le refuta doña Margarita—, la décima la inventó el pue-

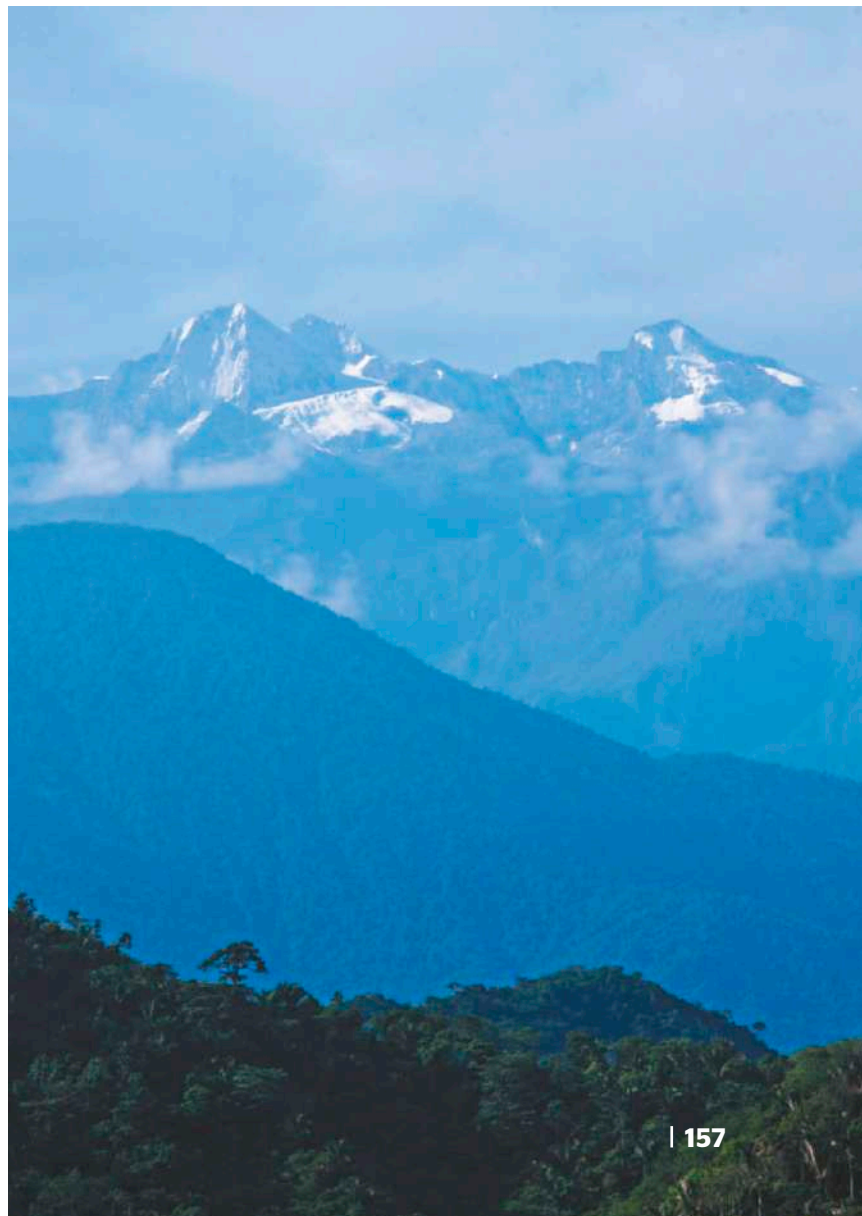
blo y lo que hizo Espinel fue aprovecharse y ponerla en un libro...”. Sea cual sea el origen de esta tradición, en la familia de los Cantero ha habido orgullosos decimeros desde 1882, en una tierra en la que todo lo que acontece queda recogido en cantos rimados con octosílabos. Glosadas o repentistas, como se llama a la improvisación, las décimas y sus decimeros siguen en pie y dispuestos a dar la pelea para mantener el legado, y evitar que este arte tenga que vivir como los versos del abuelo: “Pensando en la muerte estoy / que me tengo que morir / pero no puedo decir / no sé si el mañana es hoy”. *



Semblanzas del Caribe *



📍 **Parque Nacional** Tayrona en la costa caribe colombiana (arriba).
Página 156: Quinta de San Pedro Alejandrino (izquierda, abajo).
Indígena kogui, nativo de la Sierra Nevada de Santa Marta (derecha, abajo).
Catedral Basílica de Santa Marta y vista de la Sierra Nevada de Santa Marta (página 157, abajo).





⚡ **El Carnaval de Barranquilla** es uno de los más grandes y famosos en el mundo. Es la única celebración del Gran Caribe declarada obra maestra del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad.









Meta

POR LAURA MARÍN CASTAÑEDA

CRÓNICA



*Muy desde
el amanecer,
de puertas a
un horizonte
verde, ciudad
y planicie
transitan lejos
de extremos
y paradigmas.
Aquí se canta
a la tradición,
se cabalga el
porvenir.*



La cotidianidad en Villavicencio es un espejo de la naturaleza diversa y contrastante que allí se propaga por tierra, agua y aire. El tránsito hacia una metrópoli ha anclado la capital del Meta a medio camino entre la vocación rural de antaño y un urbanismo que no termina de arribar. Así es ‘La puerta al Llano’: una ciudad impredecible que se aleja de extremos blancos o negros para instalarse en tonos grises, que en su campo son verdes.

Para el sector más ciudadano de Villavicencio la jornada comienza cuando aclara el cielo. Con un amanecer teñido de amarillos, naranjas y rojos, el casi medio millón de habitantes de la ciudad se alista para cumplir horarios en su jungla de cemento. Oficinas, colegios, universidades, restaurantes, centros comerciales y hospitales esperan silenciosos a que los redescubran cada día.

EL LLANERO, EL CANTO, LA NATURALEZA...

Otros inician antes su rutina, aún sumidos en la oscuridad, con el sonido vibrante de la naturaleza viva. Desde cuando era niño, Pedro Nel Suárez —quien ostenta el apodo de ‘Viejo Galón’ por llevarle aguardiente a su patrón en un recipiente de gasolina tres décadas atrás— despierta muy temprano de un sueño que nunca es profundo y abre sus ojos azules nublados por cataratas.

A las tres de la mañana se despabila para ordeñar a las vacas llaneras. Antes de que despunte el día se acerca a cada una, le palmorea el lomo con fuerza, la llama por su nombre y empieza a cantarle: “Lucero de la mañana préstame tu claridad, que las vacas ‘tán bramando en medio ‘e la oscuridá. Ponte, ponte Lucerito, mi vaca vieja lebruna, que el ordeñador la espera con el rejo y la totuma”.

Toda su vida, Pedro Nel ha entonado su voz en los Cantos de vaquería, melodías que, según los locales, facilitan los trabajos diarios.

Los cantos de ordeño son los primeros del día y son seguidos por los de cabresteo —para movilizar hatos—, los de arreo —para que caminen tranquilos— y los de vela —para que descansen en paz en la noche—. Estas expresiones culturales, que datan del siglo XVII, han sido transmitidas por generaciones hasta conver-

tirse, en diciembre pasado, en patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la Unesco. Según Libia Díaz, directora de la Casa de la Cultura Departamental del Meta, a raíz del reconocimiento se han dedicado grandes esfuerzos institucionales a salvaguardar este arte.

En la década de 1950, la jornada habitual de Galón consistía en llevar mil novillos desde Arauca o Casanare hasta Villavicencio. El viaje exigía cruzar unos 30 ríos junto a su caballo, dirigiendo las riendas con una mano, con la otra llevando alimento y, en la boca, un cuchillo para defenderse en las aguas turbias. Durante los dos meses que duraba el periplo, Pedro Nel no dejaba de cantarles a los animales mientras atravesaban, bajo el sol abrasador del mediodía, un extenso campo teñido de diferentes verdes: “Aquí llevo al novillo por la huella del cabrestero, póngale amor al camino y olvide a su comedero. Oh, oh, ah, cuando yo pare mi casa la paro a la orilla del río; si me da calor me baño, me arropo si me da frío”.

Ahora su canto, expresión de libertad, inunda los espacios donde dicta conferencias sobre identidad llanera. La modernización en el traslado de ganado —y quizá también los efectos del paso del tiempo sobre su cuerpo— han dejado al ‘Viejo Galón’ con la añoranza de ver de nuevo miles de cabezas de ganado corriendo por parajes que los ciudadanos no imaginan. Con la mirada nostálgica puesta en el horizonte plagado de rabo de vaca, un tipo de maleza que crece en suelo llanero, Pedro Nel pasa con lentitud sus manos arrugadas sobre su cabello blanco y dice: “Ahora traen el ganado en lanchas y camiones. Yo perdí todo ese tiempo a caballo, pero me quedan las vivencias, que son las que enseño y de lo que vivo”.

SE ALZA UNA CIUDAD

Las mañanas de Manny Alonzo, estadounidense radicado en la capital metense, están muy alejadas de Galón y sus melodías que traen leche fresca. Mientras que uno dedica sus días a transmitir lo que el Llano ha sido desde siempre, música y naturaleza, el otro comercializa nuevas ideas. El llamado desarrollo, que para ‘Viejo Galón’ amenaza, da de comer a este otro hombre que trabaja en ParqueSoft Meta.







<< Tohneo

Internacional del Joropo, Villavicencio, Meta.

Atardecer en el llano, Paz de Ariporo, Casanare (páginas 161 y 162).

Liset Tatiana Henao en la cabalgata del Campo Ecológico Gramalote en Villavicencio, Meta (página 163).

A las nueve de la mañana, tras despedirse de su esposa y de su hijo de tres años, Manny llega a las instalaciones de la compañía: una casa discreta ubicada en el barrio La Grama. Desde hace 12 años, la organización fortalece a los emprendedores locales por medio del *coaching* y la formación digital. Con el apoyo de instituciones como el Sena y MinTic, jóvenes del Meta han materializado más de 20 ideas en negocios rentables con potencial internacional; plataformas de turismo sostenible, encuadernación, joyería artesanal, *apps* de educación gratuita, videojuegos de coleo y peleas de robots en Rumania.

Al igual que la sede de ParqueSoft, la mayor parte de Villavicencio está construida horizontalmente, llenando la sabana asfaltada de casas de máximo tres pisos. Sin embargo, algunas edificaciones han sido erigidas para ‘rascarle el ombligo’ al cielo llanero y la tendencia parece ir en aumento. Los 14 pisos del Grand Hotel y el centro comercial Primavera Urbana son ejemplos de una ciudad que empezó a crecer hacia arriba.

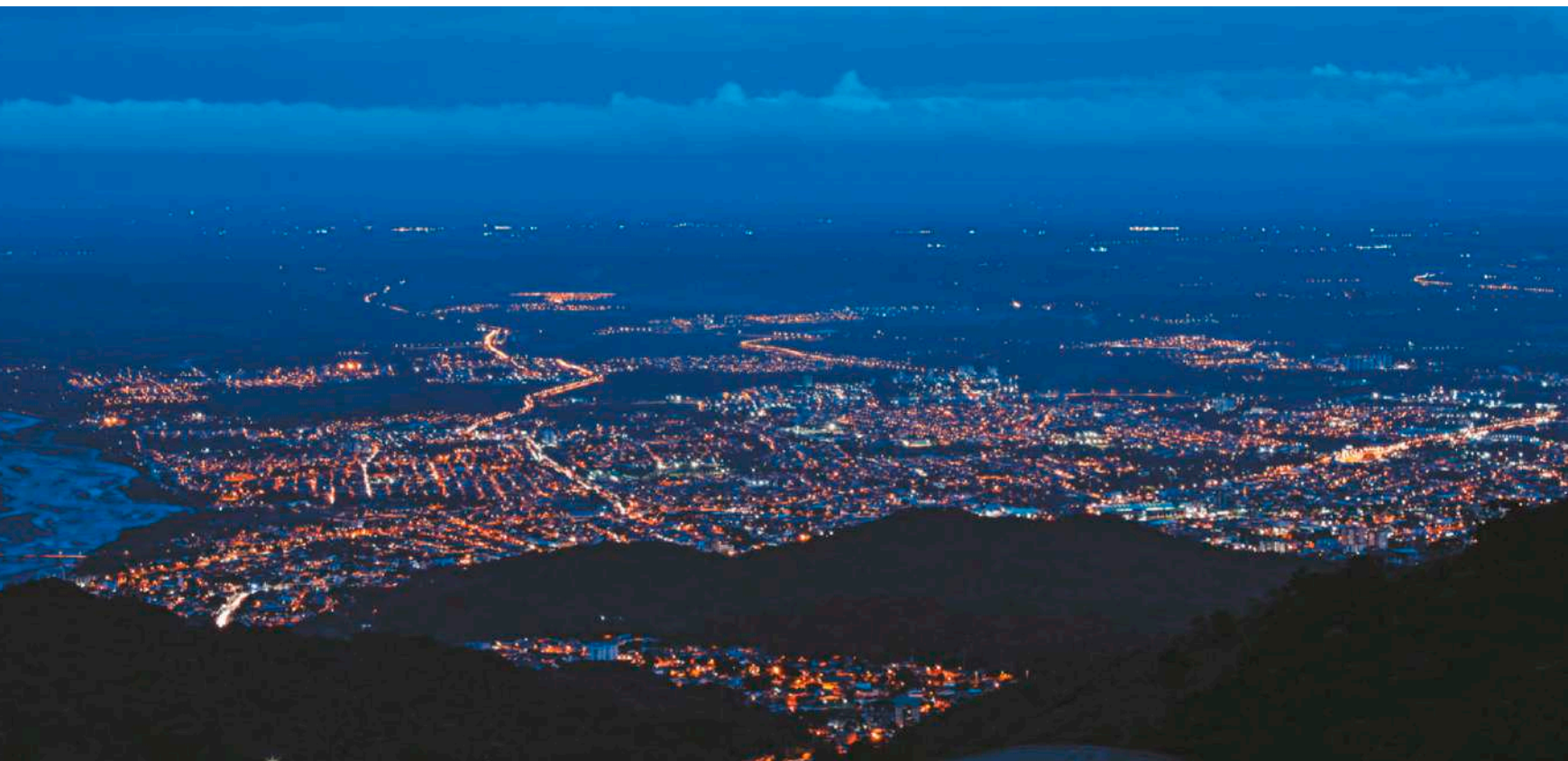
Cuando el sol alcanza su posición cenital, indicando que el mediodía ha llegado, los trabajadores salen a buscar un plato de comida que dista del fiambre envuelto en hoja de biao o bijao —comida típica que tiene chicharrón, arroz, carne de res, huevo duro y anís— que Galón almuerza a esa hora cerca de la población de Restrepo. Por su parte, Manny satisface su estómago y espíritu al comer con su familia en los restaurantes de cadena de Primavera Urbana, pero con la infaltable presencia de la naturaleza llanera: están rodeados por un sendero natural —donde conviven guadas, árboles hobo, iguanas y tucanes— y por un cristalino riachuelo cuyas aguas sirven de hogar a tortugas y peces.

CAE LA NOCHE

Con el día agonizante y los últimos rayos de sol iluminando tímida pero calurosamente a Villavicencio, Pedro Ruiz —dueño del mirador Don Yo— empuña una cerveza fría, cierra los ojos y corea con la radio: “Lo que me gano cantando se lo dedico al trago y a la mujer. Porque el llanero siempre ha sido enamora’o y uno rasca’o puede morir en su ley”. Su local, ubicado a poco más de 20 minutos de la ciudad y a tan solo 50 metros de la Reserva Forestal de Buenavista, es cortejado

Meta *

>> **El típico trabajo** de campo llanero empieza antes de que despunten los primeros rayos del sol. Sobre el lomo del caballo, y con sombrero de ala ancha, se revisa y se ordeña el ganado.





por el sonido constante de los grillos, las chicharras, luciérnagas y las más de 900 especies de aves que habitan la zona.

A esa misma hora, con el firmamento rosado y la luz en huida, cuando los turistas se han ido del Campo Ecológico Gramalote, tres jinetes de 25 años dan por concluida su jornada. Se quitan el sombrero de ala ancha y, con el pantalón arremangado y el barro hasta las rodillas, se sientan descalzos en un banco de madera a mascar un poco de chimú, una pasta de tabaco. Después de escupir las sobras de nicotina, con los dientes negros y una sonrisa plena, uno de ellos se carcajea: “Mi mamá me parió sobre una yegua, un llanero sin caballo es como un gomelo sin celular”.

Un par de horas después, cuando la luna ya se ha tomado Villavicencio, todavía hay espacio para vivir la música llanera en la Casa de la Cultura por medio

de puestas en escena como *Llano, amor y llanto*, que resalta “la naturaleza como semilla de la inspiración llanera”, según explica la directora de la institución. Sin embargo, a esa hora otros ritmos hacen vibrar las esquinas de la ciudad: el reguetón, el vallenato, la salsa, la electrónica y la cumbia hacen presencia en discotecas como Capachos, mientras que algunos arpegios roqueros retumban en los *pubs* del barrio 7 de Agosto.

Pedro, con otra cerveza, se jacta de haber recorrido todo el Llano. Su motivación confirma lo que se percibe con facilidad: “Si lo que dice la Biblia del Edén es cierto, entonces, claramente, los Llanos Orientales son el Edén”. Un día en Villavicencio encarna de un modo casi mágico la historia y la atmósfera de la región, desde sus costumbres más arraigadas hasta las más foráneas... La dualidad de ser urbe y campo. *

<< El mirador Don

Yo regala una vista completa de Villavicencio, mientras la tarde cede y la noche cubre la ciudad.





Bogotá

POR JUAN MANUEL ROCA

IMAGINARIOS

*De ladrillo es
el muro, de
ámbar la tarde,
de muchas
esquinas el
pasado y
de caminos
diversos los
sueños. En
cada paso, un
imaginario.*



Bogotá es varias, muchas Bogotá. Por lo tanto es difícil elegir un lugar, una calle, un edificio o un monumento como emblema, como un único imaginario dominante. Si alguien piensa desde su particular imaginario, por ejemplo, que su edificio emblemático es el Liévano, o quizá el Palacio de San Francisco (que está en mora de ser Palacio de Bellas Artes), a lo mejor lo que le gusta no es Bogotá sino París o, mejor, la réplica del estilo parisino traído por Gaston Lelarge a la ciudad en los años veinte. Y está en todo su derecho.

Si lo que lleva en el equipaje de la memoria es el edificio Pedro A. López, obra de un arquitecto gringo llamado Farrington, lo que ama es la impronta cubista de algunas edificaciones del viejo Chicago. También estará en su derecho.

Los más viejos habitantes de Bogotá se solazan al trazar lugares que para otras generaciones pertenecen a un mapa del olvido. Por ejemplo, hay quienes hablan con nostalgia del busto de Louis Pasteur en la terraza que lleva su nombre y que ya no existe. O de la fuente que hizo Francisco Antonio Cano en el Parque de la Independencia y que ahora solo gotea en una foto de época. O quizá, sublimándolo, el Convento de Santo Domingo como emblema ido y su reemplazo de ahora, el Murillo Toro. Claro que está en su derecho, porque esta es como todas las ciudades del mundo moderno, una ciudad mutante que vive en un cambio permanente.

Habrà quien diga que lo más memorable de la ciudad es el barrio Teusaquillo, sus casas de estilo inglés con techos inclinados para que caiga la esquiva nieve. O los barrios Quinta Camacho y La Merced, de la misma arquitectura. Quizá decir, como lo hacía un amigo que se fue a vivir a Londres, que esa ciudad británica “es como Teusaquillo, pero sin amigos”.

Casi nadie dejará de llevar en su equipaje mental, en la valija de sus recuerdos, la virreinal Candelaria que es como un pueblo acurrucado en la ciudad, un ámbito cargado de pasos de mula y espantos, y casonas donde habitaron desde el fabulista Rafael Pombo hasta el virrey Sámano que huyó de Santa Fe con unas mulas cargadas de oro y murió abandonado en Panamá, rico y leproso.

Mi equipaje emotivo de Bogotá se complica pues quisiera llevar en la male-

ta de viaje un trozo de la neblina que se ubica exactamente a las cinco de la tarde entre Monserrate y Guadalupe, como expulsada del Páramo de Cruz Verde o de la vía a Choachí.

Imagínense, por ejemplo, qué bueno podría ser estar en una playa del Caribe, abrir la maleta y sacar un poco, aunque sea un poco, de niebla del altiplano. Y es que, perdonen pues nadie me lo esté preguntando, me habita Bogotá, su belleza envuelta en piel de asno, una belleza que se esconde al mal viajero pero que cuando la descubre queda muchas veces sin duda enamorado.

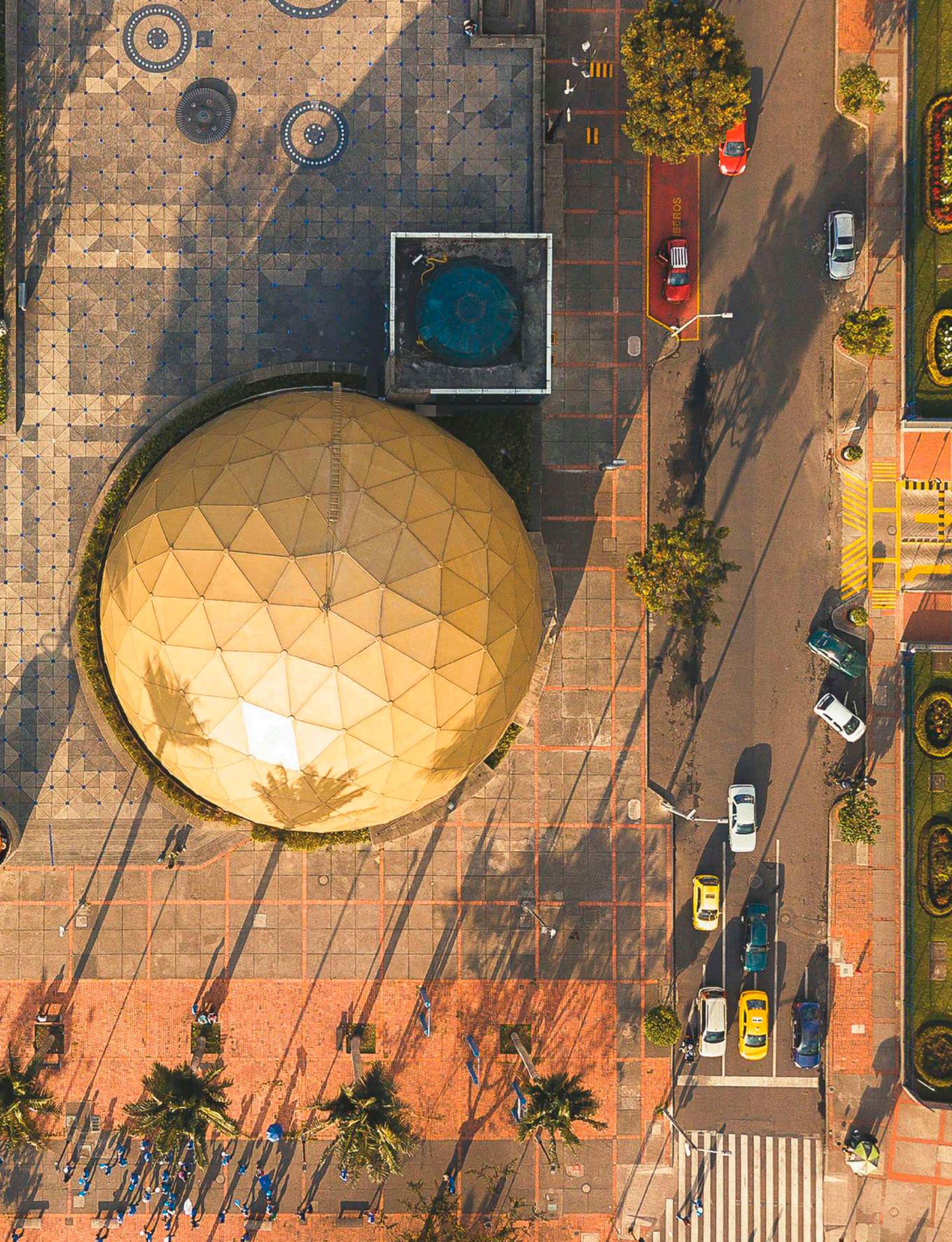
Amo las tardes del verano bogotano, unas tardes que se acuestan con arboles bajo un sol picante mientras se reproduce en los cristales de los altos edificios un color cobrizo, un color asalmonado por las edificaciones de ladrillo desnudo. Pero también disfruto del cortinaje de la lluvia que nos hace resguardar en casa, entre mantas y silencios. Me habitan los espacios de Salmona, fundamentalmente su amabilidad con el paisaje de sabana. Y sus montañas que señalan el nacimiento del oriente.

Desde que llegué a vivir a Bogotá no he hecho otra cosa que descubrirla. Y no acabo. Una tarde descubro los vitrales de la Iglesia del Carmen. Otra, los restos de María Gauguin, la hermana del gran pintor, cuyo osario está en la iglesia de Santa Clara.

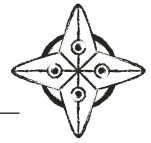
Alguna tarde descubro un pequeño parque o vuelvo al Café Pasaje, que sobrevive a los tiempos de Jorge Eliécer Gaitán y donde ahora va una multitud de estudiantes, pues el centro de la ciudad se ha vuelto, en verdad, un gran campus universitario con calles que conducen a las aulas.

Algo va de la ciudad mutante del cafetín donde los escritores y artistas de los tiempos de Gaitán hablaban de política, a este donde los muchachos y muchachas (para quienes antes estaban vedados estos espacios), vuelcan el cesto de sus voces.

Hay otra fiesta para viajeros y habitantes: descubrir las palmas de cera del Jardín Botánico es como traer un trozo del Quindío. O ir a la calle de Las Mandolinas donde sobreviven algunos lutiers de instrumentos de cuerda, o a las librerías de viejo, o pasar por la casa donde vivió la extraordinaria Manuela Sáenz, ‘la libertadora del libertador’, que moriría como Simón Rodríguez en







« Portal de la calle 170 o Portal del Norte, parte esencial del sistema de transporte masivo Transmilenio de Bogotá.

A través de su red de viaductos, geoméricamente organizados, la rotonda de la calle 100 soporta el paso de casi 170 mil vehículos al día (página 168 y 169).

Domo metálico de Maloka, referente de innovación y ciencia en Bogotá (página 171).

la más crasa miseria. Ella vendiendo tabacos en Paita, Perú, y Rodríguez vendiendo velas para alumbrar lo que quedaba de libertad. A propósito de Manuela Sáenz, de su altura intelectual, me suena a machismo cerrero que los historiadores la llamen con el diminutivo nombre de Manuelita. Es como si los franceses llamaran a su heroína y mártir Juanita de Arco y no Juana de Arco.

Saber que por acá, por estas calles del barrio La Candelaria, anduvieron José Asunción Silva y sus sombras largas, el feroz Vargas Vila, el filólogo Rufino José Cuervo paladeando una palabra antes de fundar con su hermano una cervecería cuyas huellas se pueden ver en el Instituto Caro y Cuervo, mucho antes de irse a morar en París, de paso, y de manera más permanente en el Cementerio de Père Lachaise.

En mi imaginario están los pasos empedrados de nuestro excelente cronista y crítico Luis Tejada. Va al lado de Ricardo Rendón, el disolvente caricaturista que se suicidó en la carrera Séptima. Los dos van con el poeta Luis Vidales jalonando el tren de la modernidad que empieza a llegar a la ciudad en los años veinte. No es este un pre-

cario arsenal para sentir qué tanto le debemos al pasado y por supuesto a su historia.

Bogotá ha sido, es y será muchas Bogotás.

La de José Asunción de Silva era una aldea con ruido de trancas en la noche, de campanarios y perros que no distaba mucho en su atmósfera del caserío que asentó Jiménez de Quesada en 1538.

Le Courbusier, el arquitecto francés que anduvo por acá y quiso ordenar la ciudad, decía que “la poesía es un acto humano: las relaciones concertadas entre imágenes perceptibles. La poesía de la naturaleza solo es exactamente una construcción del espíritu. ¿Por qué no habría de ser la ciudad, también ahora, una fuente de poesía?”.

Algo de lo que auguraba Le Courbusier empieza a ocurrir en Bogotá cuando esta cobra rasgos definidamente urbanos; se vuelve tema recurrente de poetas y pintores, empieza a ser de manera más nítida un tema recurrente en sus canciones, a partir de los rumorosos años veintes.

Es algo más que un escenario, más que nombres de calles, que parques y lugares públicos, lo que los poetas y cronistas atra-

Monasterio de Santa Clara.

pan del entorno bogotano en versos y testimonios. También habitan sus palabras la miseria, el milagro y el oprobio, como en la novela *Sin remedio* de Antonio Caballero.

Me he puesto a sondear en los lugares inolvidables de la ciudad para un buen número de gentes de diferentes edades y pelambres. Una muchacha, de pelo azabache, un tanto gótica, sentada en un escaño de la Plaza del Rosario, una muchacha de dedos largos y con más anillos que Saturno, me dijo con aire ausente mientras fumaba: Bogotá es Rock al Parque.

Un señor que hacía fila en una notaría expresó que todos sus pasos lo conducen al Parque de los Periodistas donde fue reportero de varios diarios. Me habla de la Avenida Jiménez, de sus edificios republicanos como lo más destacable del Centro de la ciudad y por “ende”, y recalca esta palabra, de Bogotá. Nunca ha vivido ni trabajado fuera de ese perímetro y afirma que ir al norte es para él una ardua expedición.

Un académico que se hacía lustrar en la Plaza de las Nieves me dijo con gran solemnidad: “La Quinta de Bolívar”, esa debería ser la insignia de Bogotá.

Todo esto me lleva de nuevo a pensar que en cierta medida esta ciudad es tuerca, que los habitantes del norte solamente tienen un ojo para mirar su entorno, e igual cosa ocurre con los del sur, como si fueran dos ciudades vecinas pero a la vez desconocidas, así que cada habitante tiene un imaginario alterado del otro. Lo mismo sucede con el oriente y occidente de la ciudad, lo cual conduce nuevamente a pensar que es difícil encontrar un punto común para hablar de un ícono, de un emblema de la ciudad, tangible o intangible.

Y es que la Plaza de Bolívar, podría decirse con una palpitante metáfora de cardiólogo, es el corazón de la ciudad y también del país. Un corazón con taquicardia en los momentos duros de la historia y sereno en esos días de cielos azul cobalto en que los bogotanos se siguen desbordando desde el 27 de abril de

1539, cuando se inauguró para asombro de las gentes de entonces. En nuestros años, la estatua de Bolívar ha visto pasar una gavilla de generaciones y ahí sigue, imperturbable. Un estudio urbanístico señala que le Plaza tiene 13.903 metros cuadrados y que puede soportar hasta 55.612 personas con sus sombras. Motivos suficientes para hacer de ella un espacio emblemático.*

>> **Conjunto**

residencial Torres del Parque, entre los cerros orientales y la plaza de toros La Santamaría.







Festivales en Bogotá







TEATRO MUNICIPAL

FESTIVAL IBEROAMERICANO

DEL 25 AL 27

CON UN



« Desfile inaugural del Festival Iberoamericano de Teatro de Bogotá (izquierda). Uno de los conciertos del festival de música gratuito y al aire libre Rock al Parque (arriba).

Compañía española de Teatro Toom-Pak y su obra *RecicART* durante el Festival Iberoamericano de Teatro de Bogotá (página 176, arriba). Festival Estéreo Picnic (página 177, abajo). El Teatro Colón de Bogotá es el escenario de múltiples eventos culturales en la capital (página 177).





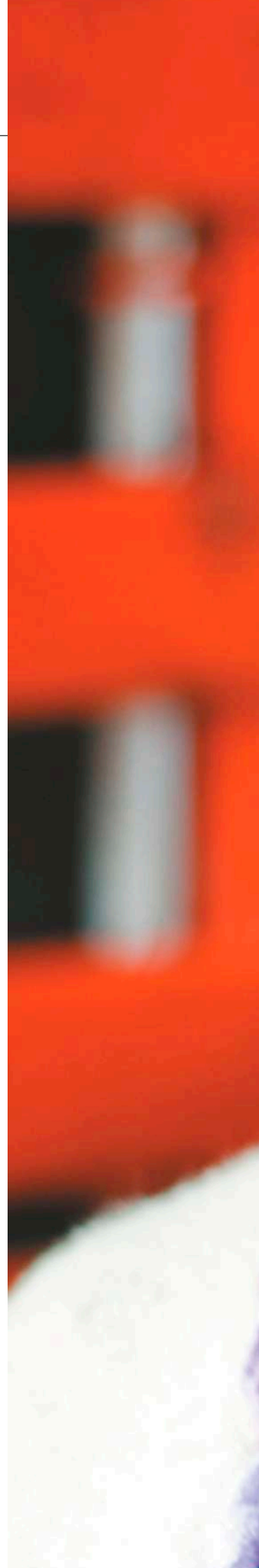
*Ocurre mañana,
ocurre hoy, ocurre
ayer... el tejido
social de nuestras
manifestaciones, de
nuestra raigambre,
se despierta cada
mañana y se ve
a sí mismo en el
día por venir.*

>> **El río, proveedor** de alimento, también es autopista: por él se accede tanto a Buenaventura como a Gorgona, la isla turística.

*En otro tiempo,
quizá, podía
pensarse en las
regiones de una
manera: suma
o resta, división
o multiplicación
de estereotipos.
Hoy hablamos
de gentes. No
de mundos, de
miradas al mundo.*

>> **Sara Solano**, 'Sarita', es habitante del municipio de Guaca, Santander, y tiene su finca en el Páramo del Almorzadero en donde pasa la mayor parte del tiempo junto con su esposo.

30.000 personas viven en el municipio de Guapi, 97 % de las cuales son afrodescendientes. Todas, sin excepción, tienen alguna relación con el afluente (páginas 184 y 185).



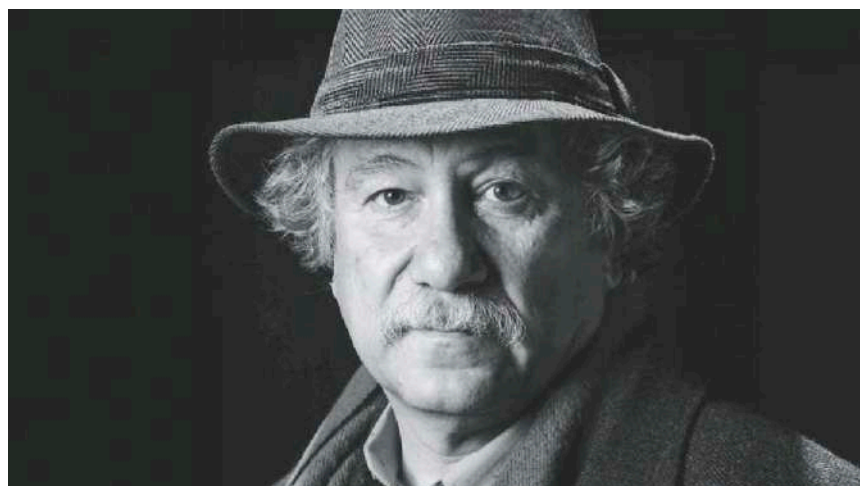






Juan Manuel Roca

Su palabra, sus palabras, fuertes, profundas, vívidas, suelen crear imágenes y sensaciones indelebles en la memoria. Ocorre hace décadas, desde cuando empezó a publicar en los 70, tiempo en el que ha hecho poesía, cuento, novela, ensayo y periodismo. En esos años ha sido galardonado en México, España, Cuba y Colombia, entre otros, con el Premio Nacional de Poesía, los premios Casa de América y Casa de las Américas y ha publicado cerca de 30 libros. Su obra ha sido traducida a una decena de idiomas.



Ana Nogueira Díaz Granados

Es historiadora, pero también se ha dedicado, con énfasis en las últimas temporadas, al periodismo y a la edición académica. Actualmente trabaja como coordinadora de Publicaciones en la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Javeriana y ha colaborado con revistas especializadas o sectoriales como *Arquitecto*, *Barman*, *Bienestar*, *Ema*, *FIT*, *La Riviera*, *Luxury* o *4Patas*.



Juan de Ffiono

Periodista y poeta. Ha escrito varios libros de poesía, entre ellos *El coro blanco* y *Hoja de furias*, y el ensayo *Las ocurrencias del lector*. Ha recibido becas de escritura creativa y premios como el IX Premio Nacional de Poesía José Manuel Arango y el Premio Libro de Poemas Inédito 2018. También ha publicado crónicas y perfiles en diferentes revistas. Actualmente es periodista del Estudio Editorial del Grupo Semana.

Isabel Cristina Restrepo

Profesional en Historia y especialista en Gestión para las Artes con estudios en Economía de la Cultura y Desarrollo Económico Local, ha hecho un recorrido amplio y profundo por la gestión y las manifestaciones culturales. Se ha desempeñado como secretaria de Cultura del Valle, asesora de la ministra de Cultura y de su Dirección de Patrimonio, jefe de Cultura y Bibliotecas de Comfandi y gerente cultural de la Cámara de Comercio de Cali. Actualmente es directora ejecutiva de Proartes.





Juan Molina Moncada

Conocedor de largo aliento de los deportes y cronista que ha ejercido su labor en temas culturales, ha logrado encontrar las esquinas que unen justamente esos dos ejes vitales: el de la actividad física y el de las relaciones con el entorno. Colabora con distintas publicaciones del Grupo Semana en temas internacionales, deportivos, gastronómicos, científicos y económicos.



Laura Marín Castañeda

Apasionada por recorrer Colombia en la búsqueda de historias poderosas, de esas que habitan en distintos lugares del país, es una periodista que lee por vocación y escribe por esa necesidad interior de encontrar los hilos —no siempre visibles— que conectan cada personaje y cada situación. Actualmente es colaboradora habitual de los títulos del Grupo Semana.

Pilar Mejía

Estudió Comunicación Social para luego dedicarse a la fotografía de retrato y documental. Realizó estudios de Iluminación y Retrato en Argentina, Colombia e Italia y en 2009 ganó el premio Álvaro Gómez Hurtado con el reportaje *En el corazón del San Juan de Dios*. Ha trabajado para *The Rolling Stones Colombia*, *Esquire Colombia*, *Bocas*, *Arcadia*, *Dinero* y *SoHo*. Hoy hace parte del equipo fotográfico del Grupo Semana.



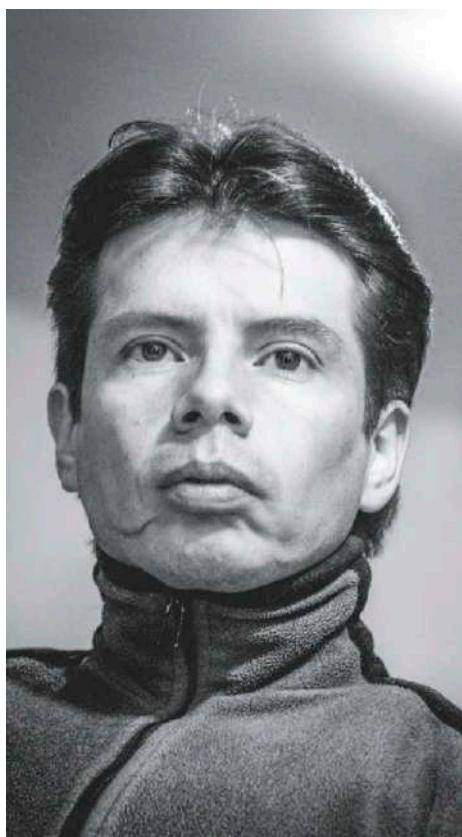
Germán Hernández Cáceres

Aunque su sueño siempre fue ser guitarrista de *rock* y se graduó como ingeniero, dejó cálculos y matemáticas por la escritura como cronista, editor y corresponsal en París y Barcelona de *El Espectador* y, en España, de *El País*. También ha trabajado para las revistas *Cambio16 Colombia* y *Credencial*, en Bogotá y, desde 2009, es editor externo para títulos del Grupo Semana. Aunque todavía siente nostalgia por las guitarras eléctricas, mantiene el ritmo con el teclado de su computador.



Iván D. Gaona

Realizador. Ha sido asistente de dirección de los largometrajes *Los viajes del viento*, *La playa DC* y *Roa*. Fue codirector de la serie *Laberinto* para Caracol TV y Sony y codirector de *Maravillas de Colombia II* para Laberinto y Discovery. Con La Banda del Carro Rojo ha dirigido seis cortos vistos y premiados en cerca de 200 festivales. En 2016 estrenó en los festivales de Venecia y Toronto *Parien-te*, su ópera prima, opción por Colombia para los Premios Óscar.



César Martínez

Fotógrafo especializado en naturaleza y patrimonios culturales, cuya lente suma recorridos en 32 departamentos, unos 700 destinos, 21 comunidades indígenas, 35 ferias y fiestas, cerca de 20 volcanes, 20 parques naturales, 15 lugares declarados patrimonio, todas las fronteras hidrográficas de Colombia, 4 parques arqueológicos, 9 islas marítimas y 17 páramos. Sus investigaciones se han materializado en libros de gran formato y su labor ha sido reconocida con 40 premios.



Karen Salamanca

Desde 2007 Karen Salamanca trabaja en lo que le apasiona: la fotografía. Estudió en Bogotá y se especializó en la ciudad de Nueva York. Ha tomado talleres con fotógrafos como Lara Jade y Ruvén Afanador. Sus imágenes buscan resaltar la belleza y esencia de personajes y lugares de manera natural y vanguardista. Ha trabajado para revistas como *Caras*, *Hola*, *Jet-Set*, *Dinero* y *SoHo*, entre otras, y actualmente hace parte del equipo fotográfico del Grupo Semana.

León Darío Peláez

Fotoperiodista de la UPB de Medellín. Estudió Fotografía en San Antonio de los Baños y ha realizado diez exposiciones individuales en Colombia, Suiza y China, entre otros lugares. Su primer libro de autor se tituló *San Pacho*, un santo blanco para un pueblo negro y también fue el editor fotográfico de *Víctimas*, una historia fotográfica. Ha recibido los premios Álvaro Gómez, el del Círculo de Periodistas de Bogotá y el Simón Bolívar. Es editor de fotografía de la revista *Semana*.



Fabián Mauricio Martínez

Periodista y escritor, sus trabajos han aparecido en *Don Juan*, *Vice*, *Avianca en revista*, el suplemento Domingo de *El Universal* de México y en el portal 070. Seleccionado por la FNPI como ganador de la Beca de Periodismo Cultural Gabriel García Márquez y finalista del Premio de Crónica Nuevas Plumas, hace parte de un coro renovado de voces en la escritura. Entre sus libros están *Una ciudad llamada Bucaranada*, *Cuervos en la Ventana* y *El sexo de las salamandras*.



Juliana Mateus Téllez

El medio ambiente y la conservación han motivado con frecuencia sus iniciativas profesionales. Reportera, en 2017 ganó el Premio Amway de Periodismo Ambiental. Trabajó en la Casa Editorial El Tiempo y es parte del equipo del Grupo Semana.



Alberto Escovar Wilson-White

Arquitecto cuyo trabajo se ha centrado en la valoración, puesta en valor y recuperación del patrimonio cultural colombiano. Es autor de varios libros y publicaciones sobre la historia de la arquitectura y actualmente es el director de Patrimonio del Ministerio de Cultura.



Diego Montoya Chica

La cultura, esa que se calienta en el fogón y también la que se esparce en las pantallas, es lo suyo. Afecto a la gastronomía y al cine, periodista, sus reportajes y entrevistas han sido publicados en diarios y revistas de circulación nacional como *Bocas*, *Diners*, *Arcadia*, *Semana*, *Shock*, *El Espectador* y *Cocina Semana*. En *Avianca en revista*, a lo largo de cuatro años, coordinó, planeó y escribió temas y especiales que le dieron, literalmente, la vuelta al mundo.

Índice de fotografías

PÁGINA	CRÉDITO
8 - 9	Universidad Cooperativa de Colombia
10	Giovani Espinel
12 - 13	Juan Carlos Sierra
14 - 15	Daniel Reina
16 - 17 - 18 - 21 - 23 - 25	César David Martínez
26	César David Martínez - León Darío Peláez Sánchez
27	Archivo Revista Semana
28	Víctor Galeano / Revista Semana y León Darío Peláez Sánchez
29	León Darío Peláez Sánchez - César David Martínez
30 - 31	César David Martínez
33 - 34 - 35 - 36 - 37	Guillermo Torres Reina
39 - 40 - 41 - 42 - 43	David Estrada Larrañeta
44	Andrés Monsalve - Archivo Semana
45	César David Martínez
46	Andrés Monsalve - Revista Semana / Gabriel Aponte - Getty images
47	Revista Semana - Andrés Monsalve / Revista Semana
48 - 49 - 50 - 52 - 53 - 54 - 55 - 56 - 57	Giovani Espinel
58 - 59 - 60 - 61 - 62 - 63	Camilo Perdomo
64 - 65 - 66 - 67 - 68 - 69 - 70 - 71 - 72 - 73	Juan Manuel Pinilla
74 - 75	Giovani Espinel
76	Juan Manuel Pinilla
77	León Darío Peláez Sánchez Juan Manuel Pinilla
78 - 79 - 80 - 81 - 82 - 83 - 84 - 85	Daniel Reina
87 - 88 - 89	César David Martínez
90	Guillermo Torres Reina
91	César David Martínez
92	Juan Carlos Sierra / Daniel Romero - Getty Images / iStock
93	León Darío Peláez Sánchez
94 - 95	César David Martínez
97 - 99	Rhoy Chávez
100	César David Martínez
101	Rhoy Chávez
102 - 103 - 105 - 106 - 107 - 108	Juan Carlos Sierra
110	Leonardo Castro - Getty Images
111 - 112	César David Martínez
113	iStock / Leonardo Castro - Getty Images
114 - 115 - 116 - 117 - 118 - 119	Juan Manuel Pinilla
120 - 121 - 122 - 123 - 124 - 125	Alberto Jiménez
126 - 127	César David Martínez / Álvaro Calderón - Archivo Semana
128 - 129 - 130 - 132 - 133 - 134 - 135	Karen Salamanca
136 - 137	Cámara Lúcida / Karen Salamanca
138 - 139	César David Martínez
141 - 142 - 143 - 144	Juan Manuel Pinilla
145	León Darío Peláez Sánchez
146	Juan Manuel Pinilla
147	César David Martínez
148 - 149 - 150 - 151 - 152 - 153 - 154 - 155	Pilar Mejía Cifuentes
156	iStock / Juan Manuel Pinilla / Carlos Julio Martínez - Archivo Semana
157	iStock / León Darío Peláez Sánchez - Archivo Semana
158 - 159	Kobby Dagan - Getty Images / León Darío Peláez Sánchez
160	César David Martínez
163	León Darío Peláez Sánchez
164	César David Martínez
166 - 167	León Darío Peláez Sánchez
168 - 169 - 171 - 172 - 173 - 175	Camilo Monzón
176	Gal Schweizer - Getty Images
177	Cortesía Teatro Colón
178	Gal Schweizer - Getty Images
179	Carlos Martinez - Getty Images
180	Daniel Reina
183	Giovani Espinel
184 - 185	León Darío Peláez Sánchez

