



Pasto

Folclor,
lugares y
personajes

Distribución Gratuita



República de Colombia
Alcaldía Municipal de Pasto
Dirección de Cultura

Con la publicación de "Pasto, folclor, lugares, y personajes" la Alcaldía Municipal de Pasto busca destacar las manifestaciones más auténticas de la cultura popular tradicional para que se trasmitan y perduren a través del tiempo.

Este libro es un aporte a algo muy importante de su misión: conocer, valorar y fortalecer las raíces de nuestra identidad, el sentido de pertenencia y el orgullo de ser pastuso y nariñense.

Alcanzar un PASTO MEJOR es una propuesta de futuro enraizada en nuestra historia y cultura.

**RAUL DELGADO
GUERRERO**
Alcalde de Pasto



PASTO

FOLCLOR, LUGARES
Y PERSONAJES

Alcaldía Municipal de Pasto
Dirección de Cultura

Alcaldía Municipal de Pasto
Raúl Delgado Guerrero
Alcalde

Dirección de Cultura
Julián Bastidas Urresty
Asesor de Investigación

Investigación y Redacción
Esmeralda López Coral
Socióloga

Asesora de Redacción
Gloria Cepeda Vargas
Poeta y Escritora

Fotografía
Javier Vallejo
Miguel Mauricio Garzón
Victor Hernández
Leonardo Castro
Luis H. Granja
Foto Galaxia
www.chispaisas.com
www.fotonostra.com
www.cometamagico.com
Francisco Fierro

Anónimo
Dirección de Cultura
Emilio Jimenez
Ricardo J. Huertas A.
www.depasto.com
Julián Bastidas Urresty

Ilustraciones
Giovanna Diez
Juan Agustín Guerrero

Diseño y Fotografía Portada:
Julián Bastidas Urresty
Casa del Barniz de Pasto.

Diagramación:
Ricardo Javier Huertas A.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	7
CAPÍTULO 1. EL FOLCLOR ERGOLÓGICO	9
Culinaria típica regional	9
El Cuy y la Cultura Andina	13
Esculturas comestibles (Sitoplástica)	20
Artesanías	20
Oficios	24
CAPÍTULO 2. EL FOLCLOR NARRATIVO	31
Mitos y leyendas	32
CAPÍTULO 3. EL FOLCLOR LITERARIO	41
Coperío	41
CAPÍTULO 4. EL FOLCLOR LINGÜÍSTICO	47
El habla popular	47
Los apodos	49
CAPÍTULO 5. EL FOLCLOR SOCIAL	53
Fiestas	53
El Carnaval de Pasto	56
Juegos	58
Traje típico	61
Música típica	61
La Guaneña	62
CAPÍTULO 6. PERSONAJES DESTACADOS	73
Música popular	73
Artesanía	74
Personajes populares	77

CAPÍTULO 7. MUSEOS	83
Museo Casona Taminango	83
Museo Juan Lorenzo Lucero	84
Museo del Oro Nariño	84
Museo del Carnaval	85
Museo Rosero	85
Museo Alfonso Zambrano	86
Museo Madre Caridad Centro Cultural UNIMAR	87
CAPÍTULO 8. SITIOS DE INTERÉS TURÍSTICO Y ECOLÓGICO	93
La Cocha	93
El Galeras un Volcán muy efusivo	95

BIBLIOGRAFÍA

CREDITOS FOTOGRAFICOS

INTRODUCCIÓN

Muchos estudiantes acuden a la Dirección Municipal de Cultura a buscar información sobre temas del folclor local y regional. Algunos temas aun no han sido tratados, otros, de autores nariñenses, se encuentran dispersos. La publicación de este libro intenta llenar ese vacío y de cumplir con una de las metas del Plan de desarrollo de la actual Alcaldía de Pasto que contempla, en el eje de Cultura y Autoestima colectiva, la tarea de reconocer, salvaguardar y difundir la cultura tradicional y popular como un medio vital para afirmar la identidad local, el sentido de pertenencia y de autoestima colectiva.

Este trabajo presenta un balance del folclor, los lugares y los personajes del Municipio de Pasto que han sobresalido y han contribuido a la identidad colectiva. Se hace en forma sintética, a manera de ejemplos, como una muestra de la gran riqueza de la cultura tradicional y popular. El carnaval de Pasto, el más espectacular y popular de Colombia; el volcán Galeras, con sus manifestaciones naturales y culturales; el Cuy, el plato típico regional por excelencia; la Guaneña, himno terrígena, son los temas prioritarios. Estos artículos, de mi autoría, se han tomado de EQUINOCIO, la revista de la Dirección de Cultura.

Este libro es el resultado de la investigación hecha por la socióloga Esmeralda López Coral. La mayoría de las fotografías que lo ilustran fueron tomadas por el profesor Javier Vallejo.

La desaparición de algunos rasgos de las culturas tradicionales, como consecuencia de la globalización y “uniformización” del planeta, plantea

serios problemas de identidad. Por eso es importante conocer los orígenes profundos de nuestro ser local y regional, el "ingenio" del pueblo. Es necesario preservar y fortalecer este valioso legado y transmitirlo a las nuevas generaciones.

Julián Bastidas Urresty

Director de Cultura
Alcaldía de Pasto

CAPÍTULO 1

FOLCLOR ERGOLÓGICO

Culinaria típica regional

La alimentación de una determinada región es rasgo propio de su cultura. Patrimonio unido a los sabores y olores del condumio vernáculo, en cada una de las regiones del país se manifiesta con sus características propias: lo típico y costumbrista se imponen entonces de acuerdo a lo que son: herencia de un pasado familiar que a pesar de las innovaciones y cambios surgidos, se resiste a desaparecer.

Desde épocas lejanas, los platos típicos de Nariño fueron creados para el consumo casero. La cordillera de los Andes impone límites y usanzas en esta sociedad nacida y crecida a su sombra. No podía entonces su gastronomía permanecer ajena a esta influencia.

Hijo de indio y español, el mestizaje ancestral aflora en la cocina nariñense. Por un lado la papa, el maíz, el cuy, el olloco o las habas pregonan el indígena que nos habita. Por otro el arroz y el trigo, transformado en la blancura y el aroma del pan de los desayunos familiares, nos recuerda la herencia que nos legó la cultura europea. Por eso nuestros platos típicos son buenos para el gusto y reconfortantes para el alma. La aventura que empezó a bordo de los galeones castellanos, navega con buen viento en esta gastronomía que por híbrida y variada, enlucce la cotidianidad de la mesa hogareña.

Muchas de las comidas tradicionales están asociadas a las fiestas regionales, paganas o religiosas. El cuy, por ejemplo, era un animal sagrado entre los incas. Hoy se consume preferentemente en la zona rural. "La Juanesca", es un plato hecho para

ser obsequiado a los familiares y amigos. Su consumo tiene lugar el Jueves Santo, como símbolo de abastecimiento ante el ayuno que se aproxima. Las empanadas de añejo y locro acompañadas con ají de maní, se ingerían el día domingo. Y como bebida indispensable en las mingas y fiestas indígenas y regionales, tenemos a la chicha, que desata lenguas y propicia acercamientos. Complementos importantes del menú pastuso son, entre otros: el molo de zapallo, la sopa de mote o la chara y la poliada de choclo o de maíz.

Veamos algunas recetas, entre las más representativas, advirtiendo que admiten variaciones según los gustos y modos de preparación.

Picadas

Frito. La fritada pastusa, está hecha a base de carne de marrano o de huesos carnudos del mismo animal y va acompañada con papas, maíz tostado y plátano amarillo frito.

Se prepara así: desde la víspera se limpia y parte la carne en trozos adobándose con ajo, cebolla, cominos y cerveza. Para obtener el sabor y textura deseados, se debe freír en una paila de cobre, removiendo el contenido con una cuchara de palo. A continuación se agrega a la carne el líquido en el que se aliñó revolviendo constantemente. Mientras la carne va soltando grasa poco a poco, se sala al gusto y se le agrega agua fría dejando que se dore a fuego lento. Una vez que ha comenzado a formarse en su exterior una delgada capa tostada, se saca y se sirve de inmediato con los demás ingredientes y bastante ají.

Sopas

La sopa es un plato de identidad universal. De suma importancia en la dieta pastusa y de manera especial entre las gentes de clima frío por su valor calorífero, es generalmente de textura espesada en la cocción abundante de papas, ollocos y habas.

Locro. La palabra locro es de origen quechua, lúgru, lógro. Esta sopa pastusa se parece al ajíaco bogotano. La base del locro es la papa pastusa, recortada en tajas, cocida en un caldo de pollo o de carne de res y acompañada con habas, arvejas, repollo, col, frijoles, granos de maíz y cebolla.

Poliada de choclo tierno. La poliada de choclo tierno es una de las sopas más exquisitas con que cuenta la cocina regional. Su preparación consiste en moler y luego cernir los granos de un choclo (maíz) tierno, que en este caso toma el nombre de "chuya". Aparte se prepara un caldo de papa y se le añade la "chuya", removiendo hasta que espese. Con granos de choclo tierno ya cocidos, se adereza la crema. Se sirve caliente y con queso desmenuzado.

Chara. Sopa hecha a base de cebada. Se inicia su preparación poniendo a fuego alto durante una hora caldo de espinazo de cerdo, cebada y habas, todo sazonado con ajo, cominos y cebolla. Luego se agregan las papas y cuando están blandas, se añade a la preparación un poco de leche, hojas de repollo partido en pedazos y una porción de “chuya” (cebada perlada con poca agua). Antes de hervir, se cuele en un cedazo.

Sopa de envuelto. El maíz añejado es componente esencial de la comida típica pastusa. Al caldo de res ya sazonado, se agregan las papas y cuando éstas empiezan a ablandar, se añaden los envueltos o masa de maíz, partidos horizontalmente en tajadas gruesas. La sopa debe hervir por tiempo prudencial para luego agregarle maní y un huevo crudo que se esparce con una cuchara de palo.

Sopa de carantantas. Las carantantas son capas que quedan adheridas al fondo de la paila de cobre una vez finalizada la cocción del añejo. Ya frías, se dejan secar hasta que se endurecen. Se parten en trozos y aparte se pone a hervir un caldo de papas y repollo bien sazonado, al que se le agregan las carantantas.

Juanesca. Típico producto de la gastronomía andina. Con excepción de la procedencia del pescado frito, esta sopa se prepara con calabaza, granos frescos y tubérculos propios de la región. Se consume sólo en Semana Santa.

Su preparación empieza partiendo la calabaza en pequeños trozos y despojándola de sus semillas. Se le pone a cocinar en agua, con ollocos, choclos tiernos desgranados, alverjas y frijoles. En poco aceite se prepara un refrito de cebolla, ajo, sal, achiote y cominos, agregando el caldo de pescado bien concentrado y añadiéndole la calabaza, los granos y los tubérculos totalmente cocidos. Se deja hervir la mezcla por unos minutos y se revuelve continuamente hasta que quede uniforme y consistente.

Masas

En Pasto, la gran mayoría de masas se hacen con harina de maíz, el más auténtico producto aborígen. Con excepción de los tamales, que ya llevan el guiso en su interior, es un plato recurrente en nuestra mesa como acompañante de distintas comidas.

Empanadas de Añejo El añejo es una masa de maíz fermentado. Para que este material sea suficientemente maleable, se embadurna con manteca de cerdo. En esta forma se obtiene una textura más fina y el sabor a sustancia fermentada que le da nombre.

Elaboración de las empanadas de añejo : al agua previamente hervida con gotas

de limón, se agrega cebolla picada. A continuación se ponen al fuego en una sartén: manteca de puerco, cebolla, pellejo de marrano, sal, cominos, ajo y pimienta. Con el añejo se da forma a las empanadas, las cuales llevan el guiso frío y se fritan en manteca de cerdo.

Quimbolitos. Los quimbolitos son exquisitos pasteles de harina de maíz cocido al vapor. Su preparación requiere un recipiente donde se revuelven mantequilla, azúcar, yemas de huevo y harina, hasta lograr una pasta suave. De esta manera se forman unas masas que aderezadas con uvas pasas y envueltas en hojas de achira, se cocinan al vapor durante 20 o 25 minutos.

Bebidas

Al igual que las comidas típicas de la región, las bebidas tradicionales se preparan a base de maíz. Son elementos obligados en toda fiesta campesina.

Chicha. El nombre genérico de las bebidas es "azua" en quichua. Para preparar la chicha se muele el maíz, agregándole agua hasta obtener un líquido lechoso. A continuación se cierne y se pone a hervir. Se deja fermentar en una olla de barro tapada o en un puro tapado con una tusa, durante varios días. Del tiempo de fermentación depende su grado de alcohol. Al final se saca para cernirla en un cedazo y agregarle la panela que le dará el sabor dulce que la caracteriza.

Hervidos. Se ponen al fuego los jugos naturales del lulo, la naranja, el limón u otras frutas y se les agrega azúcar al gusto. Cuando hierve la mezcla, se le añade una copa de aguardiente. Se sirve caliente.

El cuy y la cultura Andina

En la nave de la catedral de la ciudad de Cuzco, Perú, está colgado un inmenso cuadro que representa la Última Cena. En la mesa, Cristo está sentado delante de un cuy asado que comparte con sus doce apóstoles. No podía faltar tan apreciado plato en un convite tan simbólico para la religión cristiana.

Ofrecer cuy en las comidas es símbolo de categoría y de buena atención. Es un placer que se comparte plenamente; quien lo ofrece es magnífico anfitrión. El sentimiento de aprecio es proporcional al tamaño de la porción servida. No importa la ocasión, hay muchos pretextos para servir la apetitosa vianda: en visitas, despedidas, cumpleaños, días festivos, últimas cenas, velorios, para agradecer servicios; acompañado de gaseosas, chicha o aguardiente, en fiestas que pueden durar varios días.

En las poblaciones andinas, desde Bolivia hasta el sur de Colombia, la crianza y cultura del cuy se ha difundido ampliamente, juega un papel importante en la vida social y como fuente de proteína animal. Domesticado por los Incas hace unos 3000 años antes de J.C., el pequeño roedor hizo parte vital de la alimentación, el ritual y en la expansión del Imperio. Restos de este curioso animal se han encontrado en las tumbas o entierros de los indígenas como acompañamiento al incierto y largo viaje final.

Tradicionalmente, las familias campesinas lo crían en la cocina, y lo alimentan con desperdicios y vegetales. El cuy vive en grupo, es temeroso y tímido, se esconde al menor movimiento que detecta. Es muy noble, no se va de la casa aún si pudiera hacerlo. Tiene diverso pelaje: negro, blanco, colorado, pardo, gris y varias combinaciones; se le llama chinguso si tiene el pelo largo y fino o guarico al de pelo crespo. Vive entre seis y ocho años y hasta quince, pero generalmente a las nueve semanas alcanza el tamaño para ser consumido.

*Al cuy se le denomina quwi en quechua, científicamente se le conoce como *Cavia aperea porcellus* o *cavia cobaya*. También se le dice, *cuin*, *cuina*, o *preá* en Brasil. A pesar de ser originario de América del Sur, los franceses le llaman *cochon d'Inde* (cerdo de las Indias) y los británicos le dicen *guinea pig* (cerdo de guinea). Esta denominación es impropia y el error se origina en 1492, cuando Cristóbal Colón descubrió América y creyó que estaba en las Indias Occidentales: de otra parte, hay poca similitud entre el cerdo y el cuy. En el siglo XVI el cuy llega a Europa y luego es destinado en experimentos de medicina y bacteriología. De allí la frase "servir de conejillo de indias".*

Sin embargo, algunos ejemplares tienen hoy la suerte de servir como mascotas de sus propietarios. En Europa hay lugares especializados donde se les adopta por su pureza de sangre. Si se los trata bien se familiarizan rápidamente con quien los cuida y dan silbidos de felicidad.

Un día en París, me encontraba haciendo fila para comprar el pan del desayuno. Detrás de mí, dos señoras conversaban alegremente expresando palabras cariñosas a lo que supuse era un pequeño crío de la especie humana. ¡Cómo es de lindo!, ¡Qué ojos tan bellos! Luego una de

las damas preguntó: ¿qué le gusta comer?. Lo alimento con hierbas y granos, respondió la que debía ser la madre del bebé. Fue entonces cuando regresé a mirar y observé con sorpresa que no se trataba de un bebé sino de un hermoso cuy adormecido en los brazos de su protectora. No era un cuy subdesarrollado pues lucía un frondoso y brillante pelaje al estilo de los más espléndidos gatos angora. La curiosidad me llevó a preguntar si era realmente un cuy. ¡Oui monsieur! - respondió la señora. Mi segunda pregunta resultó grotesca: ¿Cómo se le prepara aquí en Francia?. ¿Quién le ha dicho a usted que estas mascotas sirven de alimento?- Respondió madame ofendida. En mi país se lo come asado acompañado con papas y ajicomenté. ¡De qué país de salvajes es usted!, respondió madame al tiempo que protegía su mascota y se alejaba rápidamente de mí.

Preparación

Se necesita fuerza y coraje para matar un cuy a la manera tradicional. Esta tarea es encomendada generalmente a las empleadas de servicio doméstico quienes sujetan al animalillo con las manos, le oprimen la cabeza contra el suelo hasta que un sonido seco indica que el cráneo ha sido fracturado.

Tradicionalmente el cuy se prepara asado, ensartado en un palo que se hace girar manualmente sobre las brasas ardientes. El sabor, si está bien preparado, es muy rico. En varias poblaciones andinas se realizan Ferias Gastronómicas del Cuy donde concursan los mejores platos. En Bolivia hay una gran variedad de recetas: asado, frito, en consomé, cuy adobado, brochetas de cuy, chicharrón de cuy, cuy al vino, enrollado de cuy, cuy a la fricasé. Siempre se lo acompaña con papas y ají, o cubierto de guisos especiales; se lo sirve entero y dorado al calor y, como si fuera un lechón horneado, se le coloca una pequeña manzana en la boca. Hay comensales que se asustan al ver la cabeza y las patas pues lo asocian a otro roedor nada apetitoso. Para evitar esto algunos restaurantes ofrecen una versión light del cuy, sin la cabeza.

En Ecuador, una de las salsas más apetecidas para acompañar el cuy es la "salsa de shungos", elaborada con los hígados, pulmones, corazones y tripas de cuyes cocidos y fritos en manteca o mantequilla con cebolla, sal, achiote y perejil. El ají es imprescindible para mejorar la calidad gustativa. El llamado "ají de cuy" se elabora con papas enteras, una presa de cuy frita o asada directamente al fuego, cebollas y cortezas de ají. Estos ingredientes se vierten en un caldo convenientemente condimentado. Cada cual puede agregar la cantidad de ají molido que quiera. De ahí el refrán: "mientras más pobres, ají de cuyes", que alude a las situaciones inesperadas que nos obligan a efectuar gastos más allá de nuestras posibilidades económicas.

Un campesino muy pobre y humilde, a quien le habían regalado las vísceras del cuy, contaba su preparación: se coge las tripitas del cuycito, se las lava, dándoles vueltas con un palito. Todo enterito se lo pone a cocinar, con agüita y papitas. Así queda un caldito. Ya servidito en el plato se le agrega el ajicito y se le puede acompañar con una chichita bien madurita hasta quedar bien chumadito.

El cuy y la mujer

El cuy tiene una estrecha relación con la mujer campesina por su cuidado y alimentación; al casarse recibe de su familia varias parejas de cuyes para su crianza. Durante el embarazo se le da caldo de cuy para mantener el equilibrio corporal, evitar vómitos y obtener mucha energía para nutrir a la criatura. Cuando hay dificultades en el parto se hierve un cuy pequeño con cominos, ajo, cebolla y dos huevos batidos. Dos tomas son suficientes para acelerar el parto y hacerlo menos doloroso. Luego del parto, durante la "dieta", a la madre se le proporciona mucho caldo de cuy para su recuperación, para que produzca mucha leche y regule los ciclos menstruales. Se cree que el cuy tierno fortalece los órganos sexuales para la concepción.

También se dice que el cuy estimula la fertilidad en la mujer. Algunas se vuelven demasiado activas y fecundas y pueden tener partos dobles. Esta creencia estaría basada en la gran capacidad de reproducción del cuy. Siete hembras pueden traer al mundo alrededor de 72 pequeños por año para una producción de carne de más de 35 kilogramos. Algunos órganos del cuy pueden remediar decepciones amorosas:

*"A impedimentos de amor,
zungos de cuy sin tardanza
pa' que veas que es mejor
que lo que tu dicha no alcanza"*

Alguna vez en Samaniego, la tía Laura me refería la fórmula que practicaba el padre alemán Herman con las mujeres que tenían problemas de fertilidad. Decía textualmente: "Se coje un cuy, se le pela, (antes hay que matarle de la manera indicada), se le saca todo lo de adentro, esas tripas, esos gordos, esos sungos, esos angos, todo! De allí se deja eso secar un poco al sol y luego, se le pone a tostar en una callana, sin sal, sin nada. Cuando esté seco, ¡bien seco!, ya quebrados esos huesos y todo, entonces hay que molerlo hasta reducirlo a polvo. Ese polvo es de comer por cucharadas en las comidas. ¡Eso disque es para ya!"

¿Es el cuy afrodisíaco?

Al cuy se le atribuye propiedades que estimulan el apetito sexual. En el Tercer Concilio de Lima (1582), presidido por Santo Toribio de Mogrovejo, se trató de abolir entre los indígenas el uso de la coca, los amancebamientos y las borracheras, la idolatría y las supersticiones y otros vicios como el de consumir carne de cuy pues propiciaba en el hombre y la mujer "liviandades e inclinaciones impropias". Según algunos testigos, Santo Toribio solamente comía pan, agua y manzanas verdes, evitando también los huevos, la manteca, la leche, las tortas y los dulces, "fue extremadamente casto y escaso en el trato con mujeres, que conservó la virginidad e inocencia bautismal" - afirman.

Autoridades en la materia consideran que hay razones para creer en las virtudes excitantes del cuy debido a su alto contenido proteínico y al aporte energético del alcohol que siempre está presente en la bacanal.

*"Un Pilche de chuucunés
y un cuy asado en la tulpá
y a nadie digas después
que yo tuve la culpa".*

El carácter mágico del cuy

En una crónica de 1575 se relata el sacrificio del cuy con fines propiciatorios. Se le extraía el corazón para ofrecerlo al sol y a la luna, luego comían la carne cruda. En los días de equinoccio de septiembre se enterraban tinajas de chicha, huevos y cuyes vivos.

Manuel Barco, Shaman de Huancabamba, cuenta que los incas se guiaban por las entrañas del cuy para decidir sus estrategias guerreras. En la actualidad los shamanes o curanderos usan cuyes de pelaje negro en milenarios rituales de curación.

El rito consiste en un "lavado" ritual durante el cual se hace pasar el animal por el cuerpo del paciente para que absorba la enfermedad. Se le da al cuy una variedad de hierbas medicinales y cuando el animal ha elegido una de ellas se la prescribe al enfermo. A continuación el shaman sacrifica al cuy y examina sus entrañas para determinar no solamente la causa de la enfermedad y la prognosis, sino también la salud mental del paciente y la situación de su hogar y familia.

Después del rito, de la absorción de la enfermedad del paciente, el cuy se convierte en un animal peligroso, por lo que se le sepulta en un lugar apartado, "de modo que no infecte ni a hombres ni a mujeres, ni a ningún animal que vuele o camine sobre la tierra".

El cuy se ha utilizado en algunas prácticas relacionadas con la videncia y predicción del futuro. Cuando el animal presenta gestos extraños, se asusta repentinamente, corretea por la cocina sin causa aparente, da saltos acrobáticos y produce silbidos, es porque van a ocurrir hechos que cambiarán el estado de ánimo de las personas. Según la tonalidad e intensidad, el silbido del cuy tiene varios significados. Un sonido nostálgico presagia la muerte de un familiar o un amigo cercano. Otros sonidos anuncian lluvias o enfermedades. Se cree que consumir cuy en Semana Santa trae "achaques" o enfermedades a los miembros de la familia. En relación con los sueños, existen varias creencias. Soñar con un cuy vivo es signo de buena suerte, significa prosperidad, buenas noticias, matrimonio a la vista y muchos hijos por llegar a la familia. Soñar un cuy muerto es presagio de tragedias. Si en el sueño se come cuy habrá problemas de pobreza y de hambre.

Si un niño toca un cuy negro se le encojen los dedos y las uñas se vuelven gruesas y encorvadas; si lo hacen las mujeres, tendrán las piernas flacas y enclenques lo que les impedirá casarse. En algunos, el deseo de comer cuy es una pasión desmesurada y los conduce a cometer actos irracionales. El 30 de diciembre de 1997 los concejales del municipio de Tangua - Nariño, se asignaron, cada uno, la suma de \$1.200.000 de viáticos para una comisión oficial, pero se la gastaron en una comilona de cuyes acompañada de aguardiente Galeras. La Fiscalía les dictó medida de aseguramiento por el uso indebido de dineros oficiales.

Detractores del cuy

El cuy pertenece a la meritoria Orden de los Roedores. Por algunas similitudes se le asocia a las ratas y ratones pero tiene elementos cromosómicos propios, que exteriormente se manifiestan en la forma de la cabeza, las orejas y ancas. Además el cuy no tiene cola y, aunque parezca extraño, es pariente más cercano del puerco espín. Algunos necios han tratado de desprestigiarlo al afirmar que se aparea con la rata, lo que es una infamia. Científicos de la Universidad de Nariño han demostrado que en la práctica es difícil ayuntar un cuy con una rata por la incompatibilidad genetal y factores psicológicos que impiden el contacto.

Por creer que era un ratón, unos gringos despistados estuvieron a punto de matar un cuy a pisotones. Esto ocurrió en un bus que viajaba entre Túquerres y Tumaco. El animalito, propiedad de una humilde campesina, se había escapado del cesto y corría locamente dentro del bus. Con angustia la mujer evitó a último momento que los colosos del norte cumplieran sus malvados propósitos.

El cuy es herbívoro pero se le acusa de coprofagia, de alimentarse de su propio excremento. Lo que come es el producto de la primera digestión (cecotrofia) para asimilar la proteína que aún queda, suplir sus necesidades en vitamina B y mantener la flora intestinal. Otros afirman que el consumo de carne de cuy produce cáncer. Sin embargo, en la medicina tradicional se usa para el tratamiento de varias enfermedades.

El poder curativo del cuy

El cuy tiene varias propiedades curativas. Un caldo de cuy, según la sazón sirve para combatir el resfrío, las infecciones de la garganta, enfermedades pulmonares, debilidad, anemia, orzuelos, insomnio y tuberculosis.

Una copa de agua con cinco gotas de sangre de cuy negro y tierno, cura la fiebre tifoidea y la artritis. La sangre de cuy mezclada con vino blanco sirve para las afecciones cardíacas o males de corazón. La sangre de cuy negro y tierno mezclada con una yema de un huevo y una pequeña cantidad de harina de trigo y panela, alivia los dolores de cabeza. Tomar la hiel o bilis de un cuy recién muerto cura el asma, el dolor de garganta, afina la voz, calma el dolor de oído y combate la caída del cabello. Las heces del cuy sirven para curar dolores de estómago, cólicos y estreñimiento. También se lo utiliza para tratar maleficios como el espanto, el agua de las tinieblas, el mal viento, la lasipa, el mal de ojo, el soplado.

En las páginas judiciales de un periódico de Quito se registraba la cura de una peligrosa y contagiosa enfermedad: "el embrujo de amor". La curandera -dice el periódico- solicitó al paciente un cuy vivo, una esperma, una botella de aguardiente, una cajetilla de cigarrillos y las siguientes hierbas: congono, figrisillo, islipingoy y canela. Tomó en sus manos el cuy y comenzó a frotarlo en todo el cuerpo del paciente. Cuando llegó al estómago, dijo "se murió el cuycito", señalando así lo avanzado de la enfermedad. Luego frotó un poco de trago en la cara del paciente, fumó un cigarrillo y le echó el humo en todo el cuerpo. El paciente no sobrevivió al mal y murió de amor. En la noche, la curandera sazonó el cuy con hierbas, bebió la botella de aguardiente y fumó los cigarrillos hasta que se consumió la esperma.

El cuy en las canciones y en la coplería popular

En la memoria colectiva de un pueblo los dichos, las canciones y las coplas llevan el mensaje oral de su historia y cultura, muchas veces con alegría y humorismo.

*“La niña que está bailando
es sin duda de Sapuyes.
El joven que la acompaña
parece que pisa cuyes”*

El cuy ha estado presente en la inspiración de los músicos y compositores nariñenses. Al maestro Jesús Maya Santacruz se debe una de las primeras creaciones dedicadas al pequeño roedor: “Mi compadre cuy”. Recientemente, Víctor Domínguez compuso “Cuy o curi, rico con papas y ají de mani”.

En Ecuador, las canciones hablan de despechos, de traiciones y las penas conducen inevitablemente al consumo de bebidas alcohólicas. Una canción en ritmo de cachullapi dice:

*Ay, compadre péguese un trago, ayayay
verá como las penas, volando se van
el trago es bueno, más bueno que el pan*

Sin embargo, en Nariño las decepciones amorosas tienen otra salida:

Las penas que tuvo mi alma con cuyes las maté yo.

La preparación del cuy puede durar hasta cuatro horas a partir de la cruenta tarea del sacrificio, el desuello, la eliminación de las vísceras, la condimentación y asado. Este tiempo se convierte en angustiosa espera. ¡Qué demorados esos cuyes!, (dicho en tono pastuso) es una frase que se escucha con frecuencia cuando alguien ordena esta vianda pero tarda en llegar a la mesa. La larga espera parece ser uno de los secretos para estimular el apetito en forma desmesurada. Cuando el plato finalmente llega se devora como un verdadero manjar de los dioses incaicos.

Esta espera estimuló la inspiración del compositor Hugo Ortega:

*Dele vueltas doña Rosita que quede bien asado
dele vueltas doña Zoilita el cuerito bien tostado
Nada que está ese cuy, carajo
y nada que está ese cuy....*

Cuy, aguardiente, chistes y juego de sapo hacen parte del paseo bien disfrutado. En la canción Tajumbina, el compositor Héctor Arturo Gómez y sus amigos viajan de Pasto al norte a buscar las aguas termales en el misterioso cerro Tajumbina. El ritmo de la canción es una mezcla bien lograda y contagiosa de son sureño y cumbia colombiana:

*En Tajumbina me subiré entre sus aguas termales
soñando en danzas de dioses mientras los cuyes se asan
y aguardientico yo beberé mientras jugamos al sapo
entre las burlas y risas de nuestros acompañantes.*

En el mundo globalizado de los alimentos precocidos y congelados posiblemente encontraremos filetes de cuy listos para ser consumidos luego de calentarlos en el microondas. Así como las pastas, las salchichas y las hamburguesas son estereotipos nacionales de Italia, Alemania y Estados Unidos, el cuy puede ser la base fundamental para exaltar el espíritu regional de los nariñenses.

Calumniado, acusado de tener prácticas deshonorosas y poderes pecaminosos, el cuy ha sido el soporte de una histórica civilización, de una tradición cultural milenaria, ha estado presente en la vida cotidiana, en el ritual, en las creencias populares y en las celebraciones más gratas. El noble animal sigue acompañando al hombre andino, así sea en la mesa.

Julián Bastidas Urresty

-
1. Paulo de Carvalho Neto, Diccionario del folklore ecuatoriano, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito 2001, segunda edición, p. 132
 2. Burbano, Segundo. El cuy en la cultura popular, zona andina de Nariño. Pasto, 1994.
 3. Julián Bastidas Urresty, Cuaderno de Campaña, Ediciones Testimonio, Pasto, 1995, p. 91
 4. Tomado de Cerros, plantas y lagunas poderosas: la medicina al norte del Perú, por Lupe Camino, CIPCA Piura, 1993.
 5. Julián Bastidas Urresty, Son Sureño, Ediciones Testimonio, Pasto, 2003

Esculturas Comestibles (Sitoplásticas)

FIESTAS TRADICIONALES DE LAS GUAGUAS DE PAN. Las fiestas de las Guaguas de Pan se celebran en poblaciones como Anganoy, Genoy, Jongovito y Obonuco. Junio y julio son meses de cosecha de trigo y cebada, por lo cual se rinde un homenaje a la "pacha mama" o madre tierra, como agradecimiento por las buenas cosechas obtenidas y la prosperidad en la próxima siembra.

En el transcurso de estas fiestas se elaboran castillos construidos con varas de caña, juncos y guaduas, recubiertos después con muñecas o guaguas de pan, pintadas de colores vivos y dotadas de gestos expresivos, en tamaños que van de 15 a 150 cm.

La parte superior de cada una de las cuatro esquinas del castillo exhibe "Las Capitanas", con el nombre del santo patrono impreso en el dorso, el del fiestero o castillero (persona sobre quien recae toda la responsabilidad de la festividad) o el de alguna persona prestante de la localidad.

Para el apadrinamiento de las guaguas de pan se selecciona a las personas prestantes tanto del corregimiento como del municipio, se les entregan instaladas en el castillo y bautizadas por el padrino con nombres representativos o simbólicos. Los castillos lucen complementados con productos agrícolas, animales domésticos y utensilios de uso cotidiano.

El 24 y 29 de junio se celebran las fiestas patronales de San Juan Bautista, San Pedro y San Pablo. El pueblo agradecido expresa su devoción a estos santos mediante la ejecución de un ritual de origen agrario, como son la cultura y labor que lo animan.

Finaliza la alegría festiva con el pringue, o sea desmontar el castillo y entregar las guaguas de pan a las personas que desean participar en el desarrollo de las fiestas.

Artesanías

Artesanía significa obra del artesano. No existe en la iconografía popular un personaje más arraigado que él a los recursos del entorno ni más representativo de la región a la que pertenece.

En la variada producción artesanal del país, la proveniente de Nariño, de ser un patrimonio raizal, ascendió hasta convertirse en una de las más hermosas y originales características del oficio manual en Colombia.

Objeto de importantes reconocimientos en diferentes exposiciones nacionales y

foráneas, su trayectoria responde al sello que le imprimió un ancestro de hombres y mujeres siempre de pie frente a la luz o en permanente observación de los milagros naturales: cuidadosa talla de la madera, amoroso contacto con el barro terrígeno que alimenta la obra de los ceramistas nativos, transfiguración del tamo en delicadas figuras o cestería con plantas procesadas al efecto. Y como estrella central de este sistema planetario, el elaborado proceso que transforma la resina mopa-mopa en el barniz de Pasto, artesanía única en el mundo por los materiales que exige para su confección y el rasgo autóctono que la identifica.

La producción artesanal de Nariño se destaca en Colombia por la originalidad y belleza que le imprimen sus autores. El mercado de Bomboná, la Precooperativa ECOTEMA, la Casa del Barniz de Pasto, Artemanos, Cuyarte y el Laboratorio Colombiano de Diseño, son algunos de los lugares donde se puede apreciar una muestra completa de estos bellos objetos.

Barniz de Pasto

El Barniz de Pasto se produce a partir de la planta llamada "Mopa-Mopa" árbol de cera o lacre, perteneciente a la familia de las rubiáceas, crece en las selvas del Putumayo, parte superior de la cuenca amazónica y en los bosques de la cordillera oriental, especialmente en el área de Condagua, lugar escogido por los indios sibundoyes para traer a Pasto y luego vender, la resina conocida con el nombre de Mopa-Mopa.

Este material se utiliza para la decoración de artículos de madera autóctonos: platos y bateas, bancos y elementos domésticos, bandejas, mesas de diferentes tamaños, portaservilletas, alcancías, cofres, portalápices, muñequeros, y diversas clases de juegos, entre otros objetos que conforman el menaje cotidiano de las casas nariñenses.

El llamado Barniz de Pasto representa una modalidad artesanal típica de esta ciudad, con origen conocido, antigüedad que avala su trayectoria y ejecución impecable, lo que desde tiempos inmemoriales y con leves innovaciones, acrecienta la belleza de la cultura regional.

A su llegada al valle de Mocoa, los primeros conquistadores se encontraron con diversos objetos de madera hermosamente decorados con barniz.

Los primitivos cronistas de Indias: Fray Juan de Santa Gertrudis, Caldas, Humboldt y Boussingault, dan fe de la existencia de esta planta y del talento artístico que poseían los indios de Pasto, cuyas artesanías pasaron la frontera para imponerse en los mercados de Quito y el virreinato de Lima.

Como preparación de su trabajo, el artesano somete la resina a una operación preliminar de limpieza y de ablandamiento, introduciéndola en agua hirviendo. Luego le toca el turno a la homogeneización, realizada mediante una exhaustiva molienda. Anteriormente este trabajo se hacía por medio de la masticación, con lo cual la goma adquiriría un alto grado de maleabilidad. Pueden obtenerse así láminas delgadas, duras, elásticas y de gran transparencia.

La masa de goma o barniz se tiñe de blanco con óxido de zinc o de negro mediante el uso de anilinas. Esta laca posee alto poder de adhesividad al vidrio, la porcelana, los metales y sobre todo a la madera pulida. Se han encontrado objetos de oro y plata barnizados y embellecidos con detalles perdurables.

A continuación, las láminas de resina se recortan en forma de cinta, se calientan en braceras o reverberos y se extienden sobre los objetos.

Cerámica

Se denomina como cerámica, el arte de fabricar estatuillas u objetos de barro.

La cerámica regional alcanzó un alto grado de perfección técnica y estética, valiéndose de procedimientos como el torno, el modelado o el vidriado. Los ceramistas de Pasto utilizan en su labor diversos tipos de arcilla, diferenciados por el color, la forma y la manera de reaccionar a la acción del calor.

La preparación de la materia prima consiste en limpiar primero la arcilla, triturarla y cernirla hasta obtener un polvo fino al que se agrega agua, obteniéndose así una masa pastosa y de buena textura. Ya lista la arcilla, el alfarero coloca una porción de barro en el torno compuesto por un eje vertical, unido por la parte inferior a un disco que opera mediante el impulso que se le da con el pie. En la parte superior se sitúa la porción de barro necesaria para equilibrar y dar al objeto las formas exterior e interior requeridas. Ésta es una operación ejecutada con las manos y es necesario mojarlas constantemente. Al final, luego de separar el objeto y de airearlo, se le somete al primer proceso de cocción en horno de cúpula.

Cestería

La cestería es una tradición aborigen. Se elabora cruzando juncos o bejuco en tiras o en varilla. Para la confección de una canasta, sólo se necesitan un cuchillo y el ingenio del artesano.

Se inicia el trabajo elaborando la base con el bejuco cortado en cuatro partes longitudinales para unirlo al esqueleto entretejiendo progresivamente el junco. La cestería puede ser confeccionada en diagonal, ángulos rectos o espiral.

Decorado en tamo

La técnica de decorado en tamo se remonta a épocas coloniales con el adorno de reliquias representadas en pinturas al óleo o crucifijos tallados en madera. En Pasto su uso como artesanía es reciente. La materia prima utilizada es el tamo, es decir, el tallo de trigo o cebada seco y libre de toda impureza.

Como primera medida, se corta el tallo entre nudo y nudo. Posteriormente se procede a quitarle la envoltura o corteza que lo cubre, reservando la parte brillante para mayor realce del ornato. Una vez terminada la figura, se alisa con un rodillo o una máquina de hacer fideos.

Este decorado puede ser al natural (amarillo), o sea sin utilizar tintes. El café y el negro se obtienen dejando a la intemperie los tallos durante un período de dos meses. Se alcanza el quemado aplicando una plancha. Otros colores se consiguen mediante la cocción del tamo con anilinas multicolores de naturaleza mineral o vegetal.

Para la elaboración de un esbozo sobre madera o cualquier otro plano, se trabaja el tamo hasta configurar el dibujo que se fijará sobre la superficie con pegantes químicos.

En principio esta técnica se aplicó a imágenes ubicadas en áreas planas y luego en espacios curvos, decorando el objeto con figuras de triángulos, cubos, círculos, etc. Luego se usó en la ejecución de paisajes costumbristas, figuras humanas, temas religiosos y diseños precolombinos.

Talla en madera

La talla en madera exige al artista buen pulso y, como expresión plástica que es, sentido de la proporción en lo que atañe a la distribución de la figura.

Sus herramientas de trabajo son: urbia, formón delgado, escoplos grande y pequeño, tornillo para sujetar, rebajador, cuchilla en V y otras que darán forma y proporción adecuada a la obra.

Para realizar el tallado en madera, se empieza por trazar el modelo, destacando sus partes principales, modelando los pequeños detalles y distribuyendo adecuadamente las luces y las sombras.

Como estilos reconocidos en el arte de la talla tenemos: Luis XV: Notable por su proporción y acabado; Isabelino: tallas estilizadas, forradas en finas telas. Sillas con espaldar de cuero y patas delicadamente torneadas y mesas de exquisita confección. La madera de mejor calidad y más utilizada en estos menesteres, es la de cedro, traída de Tumaco, Barbacoas y el Putumayo.

En Pasto, como representantes de esta modalidad artesanal, se destacan, entre otros, los maestros: Luis Espinosa, José María Esparza, Eliécer Muñoz, Rafael Villarreal, Luis Ignacio Villarreal Lora, Alfonso Zambrano y Alirio Mideros Gómez.

Oficios

La vendedora de pan. Antiguamente este personaje recorría las calles de Pasto vendiendo "pan de leche o pan de maíz", los que portaba sobre la cabeza y en perfecto equilibrio, en una batea que apoyaba en blanco rodante de tela.

El aguatero. Cuando no existía acueducto en las ciudades y poblaciones, había pilas que las surtían del agua necesaria para la ejecución de los diversos menesteres del hogar.

De las pilas o de los ríos el agua era transportada a las casas de familia por los "aguateros", es decir, mujeres, sirvientas, criados y personas especializadas en este oficio. Cuando las pilas se dañaban, los aguateros iban a recoger el agua a los chorros y ríos de la ciudad o hacían cola a las puertas de alguna casa que disponía de aljibe.

Para transportar el agua se utilizaban por lo general ollas de barro, o un tarro de kerosene con capacidad de cuatro galones que se cargaban en uno de los dos hombros, en un pequeño carruaje de madera o en un barril amarrado a la espalda.

El arriero. El arriero con sus caballos y mulas fue el transportador de ayer, viajando durante largos días, semanas y meses por caminos tortuosos, estrechos y plagados de precipicios.

En tiempos de la colonia existían los caminos reales o caminos de herradura trazados a lo largo de los antiguos senderos aborígenes, los cuales, serpenteando en lo intrincado de la espesura, descendían hasta el fondo de las quebradas o se enfrentaban a alturas casi inaccesibles.

El arriero portaba como atuendo característico, un sombrero de ala ancha, poncho blanco, alpargatas y en la mano un verraquillo. Como alimento para el largo camino se apertrechaba con una generosa provisión de papas, carne, huevos, panela, ají y aco, fiambre preparado con harina de cebada o maíz.

El baulero o canastero. Al igual que el arriero, el baulero o canastero recorría los caminos de herradura llevando en el viaje de ida a sus espaldas, pesadas cargas consistentes en bultos de tejidos, papas, maíz, quesos o carne seca. De otra naturaleza eran los fardos que transportaba en su regreso al altiplano: abundantes cargamentos de sal, arroz, pescado y mercancías extranjeras. En la época colonial, algunos españoles se hacían transportar a espaldas de los indios en un silla adecuada para tal fin.

Culinaria Típica Regional



EL Cuy



Sopas



Frito - Lienzo de Jaime Rodriguez



El Cuy

Oficios



El vendedor de pan
Ilustración: Juan Agustín Guerrero

Esculturas comestibles

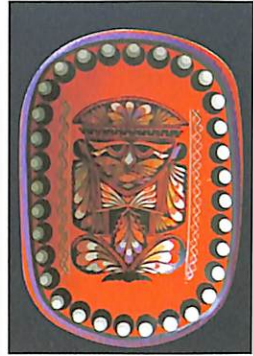


Guaguas de Pan

Artesanías



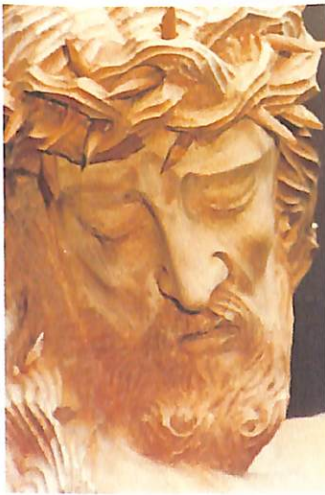
Barniz de Pasto - Casa del Barniz de Pasto



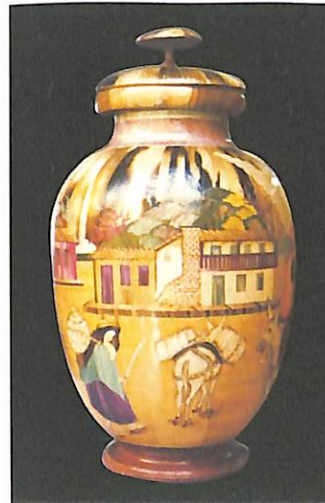
Barniz de Pasto
Casa del Barniz de Pasto



Barniz de Pasto - Casa del Barniz de Pasto

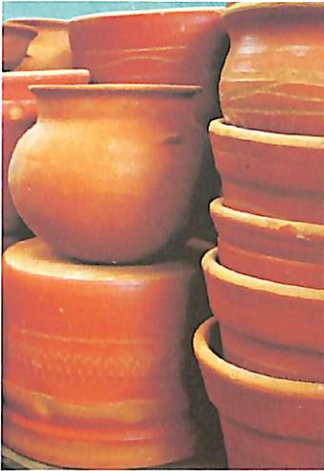


Talla en madera

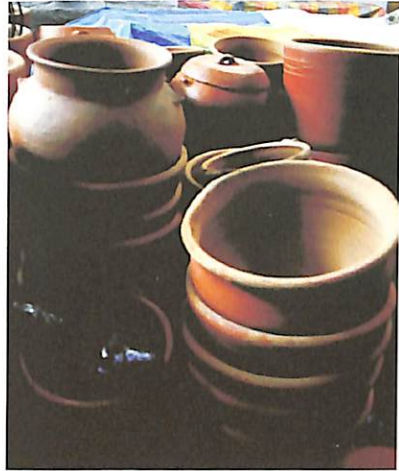


Decorado en Tamo

Artesanías



Cerámica



Cerámica



Cestería



Cestería



Cestería



Cestería

CAPÍTULO 2

FOLCLOR NARRATIVO

Pasto conserva cuidadosamente sus creencias populares. Sus mitos y leyendas se asemejan a otras originarias de diversas regiones de Colombia pero difieren en la denominación y en el modus operandi de los espíritus malignos que, según la conseja tradicional, siembran el miedo entre la población.

La modernidad trajo como consecuencia el olvido de uno de los bastiones de la tradición oral: la vieja crónica hogareña, estimulada por la luz del farol que iluminaba a medias las noches tenebrosas en las desiertas calles del poblado, con el advenimiento de la fábula popular: historias, mitos y leyendas transmitidas de boca en boca entre los vecinos trasnochadores.

Debido a factores geográficos e históricos, durante largo tiempo la sociedad pastusa se distinguió por su religiosidad y apego a las costumbres aprendidas de los mayores. Quizá debido a esto, las historias nacidas en la región giraban en torno a una moral casi victoriana. La mujer se perfilaba como víctima de una sociedad siempre inclinada a culpabilizarla. La que osaba unirse a un hombre sin que mediara el vínculo matrimonial o se atreviera a enamorarse del párroco lugareño, se convertía en protagonista de las a veces jocosas y pícaras leyendas. No escapaban a la crítica general los borrachos o mujeriegos ni todo el que transgrediera las rígidas normas impuestas por una comunidad moldeada a la usanza de la madre España, país que nos legó, con el idioma y la religión, su feudal manera de ver, sentir y proceder.

El tema de consejas y decires regionales es inagotable y aún existen personas que recuerdan estas historias con temor y credulidad. Veamos en qué consisten algunas

de estas narraciones míticas que, no obstante el tiempo transcurrido, permanecen en la memoria colectiva de la sociedad pastusa.

Mitos y leyendas

Con el nombre de mito se conoce el relato de tiempos fabulosos y heroicos. El contenido mítico ha sido sacralizado en gran medida por su relación con el valor que infunde el credo religioso a todo lo que toca y en cierta medida satisface la necesidad de conocimiento que alienta en los seres humanos.

Universales por temática y trayectoria, sus personajes no pertenecen al mundo cotidiano. Son por lo general seres sobrenaturales: dioses, animales maravillosos, genios, duendes, demonios o brujas, todos aureolados por características asombrosas e identificados como criaturas que flotan o vibran en una dimensión que el limitado ser humano apenas alcanza a entrever.

Por otra parte, la leyenda posee también elementos más verosímiles o evidenciables, traducidos en la presencia de rastros difíciles de descifrar, objetos con características extrañas, sitios fantasmagóricos, escrituras que parecen venir de otros mundos, mapas con datos que transgreden los límites de la imaginación más desbordada. Su filiación netamente regional, guarda sospechosas similitudes con hechos escalofriantes: pactos diabólicos y ritos de brujería o hechicería. Son sus protagonistas hombres o animales dotados de poderes extraordinarios.

Tiene como finalidad primordial, - tal como sucede en los relatos indígenas- reforzar los comportamientos normativos, sociales y morales, aprobados por determinado grupo cultural.

La Turumama. Turumama significa en quechua (turu, lodo, cieno y mama, madre).

Se dice que aún púber, mientras paseaba por el campo, la turumama fue fecundada por el cueche "arco iris", dando a luz un hijo que fue arrastrado por la corriente del río del Ejido. Esta dolorosa pérdida la convirtió en una vieja, arrugada y fea como el demonio. En lugar de pies tenía cascos de mula y las tetas se le alargaron tanto que le colgaban de los hombros. A altas horas de la noche bajaba llorando por el río del Ejido hasta llegar a los dos puentes donde desaparecía. Quienes pudieron verla contaban que, ahogada en llanto, no hacía más que decir: "dónde te hallaré, dónde te encontraré". A pesar de ser inofensiva, la turumama sembraba el terror entre los nocherniegos. Esta historia guarda semejanza con la de la Llorona, integrante del fabulario de otras regiones del país.

Tunda. La tunda es una mujer que se relaciona con la madre, la novia o cualquier miembro femenino de la familia del entundado, es decir, la persona a

quien se le aparece y lo engaña con el propósito de llevarlo a la montaña, para encerrarlo en su cueva.

Una vez en su poder, la tunda enamora al entundado de tal manera que ya no querrá volver nunca ni a su casa ni a sus seres queridos. Para rescatarlo hay que ir hasta la cueva donde se encuentra, con suficiente provisión de pólvora, tiros, música, bombo y trozos de madera.

El Duende. Con rasgos muy parecidos entre sí, diferentes partes del mundo exhiben este personaje como protagonista de algunas de sus más alucinantes leyendas. Lo diferencian los distintos nombres que ostenta, de acuerdo a la región a la cual pertenece: Kobold, Pltergeist, Goblin, Elf, Liosalfar, Foliet, Lutin, Diavolletto, Jinn, Nair, Ugaw, etc.

Rica es la nominación que nuestra cultura da a estos seres gestados por los delirios de la imaginación: duende en quechua es un fantasma o espíritu apodado Huati. En Samaniego responde al nombre de Huatioja, mientras que en Males se le designa con el apelativo de Huatirifusa.

El duende es un diablillo inclinado a hacer travesuras y a producir trastornos en las casas o sitios que elige para manifestarse por cierto tiempo, hasta que se marcha por su propia voluntad o en virtud de un conjuro eclesiástico. De baja estatura, cabellos ondulados, piel blanca y ojos zarcos, tiene el rostro de un niño y los pies vueltos hacia atrás.

Como característica inconfundible, porta un sombrero grande de anchas alas. En la apreciación que suele hacerse de sus poderes sobrenaturales, juega papel predominante la oposición de lo grande del sombrero a lo pequeño del personaje. Acostumbra aparecer en las chorreras, portando debajo del brazo una sogá o guasca (wasca en quechua significa soltero y simboliza el duende conectado con su enduendado mediante una atadura). En las partes donde "caía el cueche" (arco iris), llevaba a los muchachos y muchachas lejos de sus familias para enduendarlos y hacerlos víctimas de sus conjuros con el propósito de que no lo abandonaran nunca.

Este personaje atrae a sus víctimas con las melodías de rondadores, flautas, guitarras, bombos o tambores. La música así producida solamente la escucha quien va a ser enduendado. En consecuencia, sucumbe a su hechizo. Se dice que en algunas casas de Pasto o en sus contornos ha hecho acto de presencia, pero que más a menudo esto sucede en las chorreras o en las pequeñas cascadas que rompen el curso de los riachuelos circunvecinos.

El Cueche. El cueche, representa el arco iris. En nuestra región se le asocia al diablo, un ser maligno con los animales y los humanos. Sumamente peligroso, el cueche, tiene cabeza de toro y cuentan que enamora a las mujeres para embarazarlas

y provocar su repudio. En el caso de que su víctima sea un hombre, lo "mea", queda calvo y súbitamente le aparece una "chanda" o sarna, que lo convierte en un ser repugnante. La gente solía cubrirse la cabeza para evitar que el cueche le hiciera daño.

Niño Auca. En quechua Auca significa un niño muerto sin bautizar. Su entierro se hacía de noche. Se decía que vagaría en el limbo y por no haber alcanzado la gracia divina debía enterrarse en un cementerio diferente al de los cristianos o bautizados, pues su presencia daría mal aire a todo el que estuviera cerca.

El Gallo Chiriquí, Pati Verde. Aunque tenía patas de gallo, este personaje se distinguía por su simpatía, porte y clase. Asiduamente frecuentaba las fiestas para bailar con maestría. Fascinadas, las damas no descubrían sus patas de gallo. Si la fiesta pasaba de la media noche, el gallo chiqui, pati verde arrastraba con él al infierno a todos los que se encontraban en ella.

El Padre Descabezado. En este caso, se trata de un fraile condenado a salir todos los viernes a altas horas de la noche.

Cuenta la leyenda que después de bajar del parque de Santiago, tomaba la calle del Colorado para dirigirse al cementerio y terminar orando junto a las tumbas de los difuntos que en vida no pagaron misas para alcanzar el perdón de sus pecados. Su terrorífica catadura causaba espanto a todo el que lo encontrara.

Otros aseguran que el Padre descabezado fue en vida un cura de mala conducta que en ciertas noches del año salía a rondar la ciudad y a espantar a los parranderos. Nadie ha logrado explicar por qué no tenía cabeza.

La Viuda. Con el nombre de viuda se le conoce en el folclor de casi todos los pueblos colombianos. Ella conducía hasta el cementerio a los borrachos que encontraba en sus paseos nocturnos y después de asustarlos, los dejaba ir en la primera oportunidad que se presentara. Si reincidían en su mala conducta, se los llevaba definitivamente. Vestía siempre de negro, con una cara convertida en calavera de boca desdentada que amedrentaba a los que la topaban arrojando fuego por las órbitas. Tenía la particularidad de flotar en el aire. Usaba pañolón de fleco de seda y follado de bayetilla. En algunas ocasiones aparecía como una mujer bellísima, que seducía con su encanto a los hombres bohemios y serenateros. Vivía en el cementerio, lugar de reunión de vivos y muertos.

La Mujer Mula. Solía aparecer en las noches oscuras, al costado izquierdo del templo de San Juan Bautista, especie de atrio separado de la plaza y designado con el nombre de pretil. Cuando se hubo remodelado la plaza, con el pretil evaporado por obra y gracia de la refacción, desapareció también el espanto.

La mula era negra, raspaba el suelo con los cascos, echaba fuego por las fosas nasales y emprendía veloz carrera por las calles de la ciudad. La gente comentaba que en castigo por haber sido concubina de un clérigo, fue convertida en mula y que sus espeluznantes pasos se escuchaban a altas horas de la noche. Entonces para ahuyentarla, rezaba con devoción "El Magnificat".

El Cuscungo. Buho o lechuza es una ave de gran jerarquía en la magia adivinatoria, se dice que su graznido, triste y melancólico, sobre el techo de la casa, augura desgracias y presagia la muerte.

El Diablo en los Cuchos. De acuerdo con esta creencia, el diablo frecuenta lugares recónditos de la casa. De manera especial "los cuchos" o rincones donde "las mujeres carisinas y piscudas" dejan la basura por mal barrer.

En estos recovecos vive el diablo al acecho de la familia, siempre incitándolos al feo comportamiento y al desordenado vivir. Por eso se dice que en una casa limpia y ordenada siempre habrá armonía familiar y el espíritu del mal nunca tendrá cabida.

La Formación de la Cocha. Existen dos versiones explicativas acerca de cómo se formó la laguna de La Cocha.

La primera explicación, dada por los ancianos del lugar, cuenta que donde hoy está la laguna, vivía una tribu que desapareció debido al castigo inferido por desobedecer a su diosa. Ese día, aciago para ellos, despertaron aterrorizados por los bramidos que la tierra, ondulante como una hamaca dejaba escapar. Los utensilios rodaban por el suelo y el caos se adueñó de todo lo existente. Entonces, atemorizados hasta las vísceras, se reunieron para pedir perdón a la madre tierra por la desobediencia cometida. De pronto el lugar empezó a cubrirse de agua, inundándose los sembrados y las casas y creciendo hasta desbordarse, los ríos. Los sobrevivientes se disgregaron: unos huyeron a lugares lejanos y otros se establecieron en el Putumayo.

De acuerdo a lo que dice la segunda versión, en la jurisdicción de El Encano gobernaba a la sazón el cacique Cor. Su poder era grande pues conocía los secretos de la brujería y como guerrero era temible. Cor vivía con Coc, mujer de gran belleza.

Un día llegó ahí un simpático y elegante mercader llamado Tab. Al conocerse, Coc y Tab, se enamoraron y decidieron huir de la tribu. Al verse engañado, el cacique Cor montó en cólera y no descansó hasta atrapar a los amantes. Luego, en virtud de un ritual que realizó en presencia de la tribu, transformó al mercader Tab en un cerro que en adelante llevaría el nombre de tábano (insecto que pica y tiene forma de abeja). Ordenó después que llenaran de agua una gran tinaja e hizo meter en ella de pie, a Coc. El nivel del agua empezó a subir cubriéndole los pechos. De

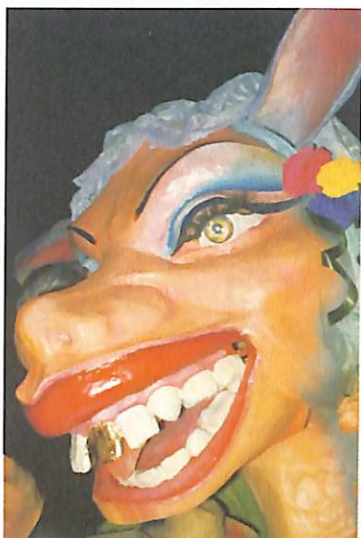
repente, la mujer fue perdiendo tamaño hasta quedar totalmente reducida y hundida en el agua. Enseguida el cacique Cor golpeó con una vara la tinaja hasta romperla. Se oyó luego un estruendo ensordecedor como de tempestad desatada y entre fragores y bramidos terribles, nació la laguna. Fue un parto planetario cuyo resultado observamos hoy en la majestuosa extensión de La Cocha, con su isla de La Corota en el centro.

Ese territorio flotante, donde la vegetación lacustre y feraz se regodea, no es otro que el cacique Cor, ya tal vez curado del desamor que la hermosa y voluble Coc le infirió cuando el mundo era distinto y la laguna sólo cantaba en el corazón de los dioses.

Mitos



El Cueche (Arco Iris)



Mujer mula



El Padre Descabezado



La Viuda

Mitos



El Cuscungo - Vasija Precolombina



La Turumama



El Duende



Nino Auca - Ilustracion Giovanna Diez



Gallo Chiriqui, Pati verde
Ilustracion Giovanna Diez



CAPÍTULO 3

FOLCLOR LITERARIO

Como folclor literario se denomina el rastreo y estudio de los diferentes acontecimientos acaecidos en una región determinada y narrados a través del ejercicio literario hablado o escrito.

La manera de pensar de los pueblos halla supervivencia en lo cotidiano de sus costumbres, creencias, leyendas, comportamientos, imaginarios o realidades, dados a conocer a través de la palabra o la escritura.

El acervo literario, popular o selecto, representa una riqueza insustituible para la historia humana. Si, como en este caso, se trata de un lugar específico, su acervo histórico y patrimonial constituye uno de los elementos identitarios más importantes para cuando se trate de analizarlo en totalidad.

Coplerío

La copla encarna la versión más conocida de la canción popular. Los copleros son los festivos transmisores de los acontecimientos diarios. Todo lo que sucede, por elemental que parezca, encuentra lugar de privilegio en el recurso armonioso y a veces picaresco de la copla tradicional. He aquí una muestra representativa de las coplas de Pasto.

*La Virgen de los Dolores
siempre la traigo conmigo,
el que no la trajere*

*Curillo, no cantes triste
en ese árbol de limón,
que si así sigues cantando*

no me tenga por amigo.
Allá arriba en aquel alto
tengo un palo de aguacate
cada que subo y que bajo
se me queda el apalgarte.

Negríta por un besito
me cobraste cuatro reales:
negrita no seas tan cara
yo puse los materiales.

Cinco cuerdas tiene el tiple,
cinco dedos tengo yo,
cinco corazones tiene
la negra que adoro yo.

Una vez en unas fiestas
un cotudo se murió,
y hubo tanta condolencia
que el maldito revivió.

Ayer te mandé un pañuelo
llenito de colaciones
la puntica iba teñida
con sangre de corazones.

El que vino al mundo pobre
a todo se determina:
a traer agua y traer leña
y a dormir en la cocina.

Dicen que lindas muchachas
se encuentran en Popayán,
pulgas, niguas, salpicones
y empanadas de pipián.

Grazna el cuscungo
y el indio muere;
parece chianza,
pero sucede.

El gusto que a mí me da
con mi negra buena moza,
comiéndonos una clara
en la esquina de la choza.

se me parte el corazón.
Las muchachas de este tiempo
son como el carbón molido:
apenas les pinta el pecho,
mamita, quiero marido.

Cásate casamentero:
cásate que así te irá,
si tu mujer no te ensilla
tu suegra te enjalmará.

Achichni, aguacerito,
no me acabes de mojar
porque soy un pobrecito
que no tengo que mudar.

Cuando era chiquitico
lloraba por papa asada,
ahora que estoy grandecito
lloro por una casada.

Subiendo esta cuesta arriba
con un manojo de iraca,
creyendo que era mi suegra,
le dije adiós a una vaca.

Viva el que todo lo puede
y es perdurable su mando,
viva la ciudad de Pasto
y el séptimo don Fernando.

Para Pasto, la ñanpanga
para esposa, la mejor
por cristiana y muy bonita
nos amarra el corazón.

Yo a mi mujer mucho la amaba
y ella mucho me quería;
los cuyes que ella pelaba
yo solo me los comía.

Cogí colorado arriba,
enamorando muchachas,
empandas a dos por cinco
y tamales en hoja de guaja.

*Un pastuso preguntaba
si en el otro mundo había
chicha, fritada o tostado
o que si no, no se moría.*

*Si el alfajor y la almendra
en matrimonio se unieran,
qué hijitos tan buenos mozos
y tan juiciosos tuvieran.*

*Pa los males que yo tengo,
yo mismo soy cirujano,
me curo con chicha de olla,
tamales y buen guisado.*

*Para el quinde guagua
se licieron las flores,
y para mí pobre
cuyes y alfajores.*

Folclor Literario



CAPÍTULO 4

FOLCLOR LINGÜÍSTICO

El habla popular

Según dice Guillermo Abadía Morales en su libro “Compendio general del folklor colombiano”, el habla popular está formada por “Todo el léxico autóctono, derivado de las voces aborígenes y por estas voces mismas, cuando existen en forma original, para designar las ideas representativas de la realidad”.

El contenido del habla popular nariñense es muy rico y extenso. Muchas voces provienen de la lengua quechua. Veamos algunas tomadas del Diccionario Pastuso de Héctor Bolaños.

Actualito: En este mismo instante.

Achichay: Interjección quichua, que significa: ¡Qué frío!

Achichuy: Interjección quichua equivalente a: ¡Qué calor! ¡Qué bochorno!

Achucarse: Atragantarse, atascarse, atorarse.

Aguaguado: Aniñado. Palabra derivada de guagua que significa niño en quechua.

Allulla: Vocablo conocido en los países del sur e ignorado en Colombia. Significa clase de pan.

Angarillo: Flaco, enteco, esquelético.

Ango: Tendón de res.

Aplanchado: Clase de pastel con prestigio, olor, color y sabor muy buenos.

Arrancadas: Sopa hecha a base de harina y huevos.

Atatay: Palabra de origen quechua. Se usa como interjección que denota asco y repugnancia

Ayora: Exclamación que deviene en una contracción proveniente de la interjección ¡Ay! y del adverbio ahora: ¡Ay! ¿Y ahora? = ¿Ayora?.

Bámbaro: Afeminado, flojo.
Batnto: Majadero.
Batido: Alfeñique o tonto.
Bonítico: Vocablo amoroso y pío para invocar a Dios.
Cacha: Amigo o valiente en quechua.
Cachicar: Roer.
Cachicado: Mordido, comido, deteriorado.
Caracha: Superficie seca de una excoriación y nombre de un viejo y frío suburbio pastuso.
Carisina: Mujer inhábil para los menesteres caseros.
Colación: Confite de azúcar con fondo de maní, coco o nuez.
Cuco: Insecto o animal pequeño. En quechua significa fantasma.
Cueche: Arco Iris en quechua.
Cuesco: Trompada.
Cunche: Enagua de ñapangas y viejas campesinas.
Cuscungo: Búho en quechua. Ave de gran poder en la magia adivinatoria. "El graznido del búho sobre la casa es anuncio seguro de muerte". Cuscungo se deriva de las palabras quechuas Cozco, que significa ombligo y Hunguy, que quiere decir muerte.
Curillo: Ave de melodioso canto. En el Valle y otros departamentos se conoce como chicano y como toche en los Santanderes.
Cuy: Conejillo de indias. Plato insignia de la culinaria criolla.
Chagro: Vulgar, de mal gusto.
Changar: Montar. Subir una pierna sobre la otra.
Chuntar: Atestar un golpe.
Chara: Sopa de cebada.
Chiche: Orinar.
Chiltar: Deslucir, desportillar.
Chiltera: Mujer grosera y vulgar.
Chozona: Despeinada, de revuelta cabellera.

Chubico: Bizco.
Chucha: Cobarde, medroso.
Chuchingo: Cobarde, pusilánime.
Chulla: Único. Tener un chulla vestido equivale a no disponer de otro distinto al que se lleva puesto.
Chuma: Borrachera. Chumado significa borracho.
Chumbo: Pavo.
Desgualangado: Descachalandrado.
Desgualangarse: Caer, precipitarse al suelo.
Elay: Palabra que viene de ¡Hela ahí! o de la síncopa de velay, exclamación muy española: qué, cómo acá, ahí está ¡Eso es! ¿Lo ve usted?.
Enchoclar: Ensartar.
Guaco: Sin dientes.
Guagua: Niño.
Guaicoso: Habitante del guaico.
Guambra: Joven en quechua.
Guaricha: Mujer de baja estofa y de mala conducta.
Guascazo: Puñetazo
Guato: Pequeño, chaparro.
Impajaritable: Infallible. Asiduo y cumplidor exacto en lo que a compromisos contraídos se refiere.
Juanesca: Plato especial que intercambian las familias de la región el jueves santo.
Locro: Sopa bandera de la culinaria pastusa, con cierta reminiscencia del ajiaico bogotano.
Lluspir: En quechua significa resbalar.
Mochi: Carente de una oreja.
Molo: Puré de papas.
Mollete: Clase de pan.
Mucho: Beso en quechua.
Mueco: Sin dientes.
Obispo: Rellena gigante.
Ojear: Hacer mal de ojo.
Orasite: Castigo o síncopa de la frase: Ahora si te pegan: orasite.

Palanqueta: Pan de tamaño grande y forma alargada.
Pambo: Liso
Pando: Plato de poca profundidad.
Papa: Adminículo de pólvora que se utiliza para hacer más ruidosas las fiestas.
Pasosa: Contagiosa.
Pay: Gracias. Dios le pague.
Pichanga: Escoba de ramas.
Pichingo: Órgano sexual masculino.
Pichoso: Tener los ojos llorosos en quechua.
Pilche: Mate. Vasija.
Piscuda: Marimacho.
Puendo: Oriundo del Ecuador.
Pupo: Ombligo.
Quichalero: Con churrias.
Quilico: Tonto.
Quimbolito: Tamal de delicado sabor.
Quinde: Pájaro picaflor.

Quiño: Golpe.
Ranchar: Arrebatar.
Sarzo: Maíz tierno.
Soreco: Sordo.
Sucho: Manco. Inválido.
Talanquera: Persona de elevada estatura.
Taitico: Lindo. Apelativo piadoso dirigido a Dios.
Tartango: Gangoso.
Tatay: Expresión de disgusto y asco.
Tilico: Flaco, magro.
Tiritingo: Enclenque.
Tuco: Manco.
Ullaguanga: Asamblea de gallinazos. Nombre de barrio pastuso.
Uyanzas: Atención suscitada por la persona que estrena una prenda. Sinónimo de fiestas en las cosechas.
Virolo: Tuerto.
Zumbar: Lanzar.

Los apodos

La palabra apodo significa alias o sobrenombre. Expresión de ingenio popular, es un vocablo que alínea con su gracia no exenta a veces de crueldad, la vida pueblerina. De su desenfadado y pintoresco decir, no se libra nadie. Es elemento que apareció para quedarse en la intimidad de las tertulias familiares o en el diálogo callejero. Su presencia se siente con mayor intensidad en los pueblos pequeños, donde todas las gentes se conocen de cerca, para captar, deformándolas, minimizándolas o haciéndolas más grandes de lo que en realidad son, las diversas peculiaridades del prójimo. A ese enfoque, siempre subjetivo, sucede el apodo derivado de la buena o mala voluntad de su creador.

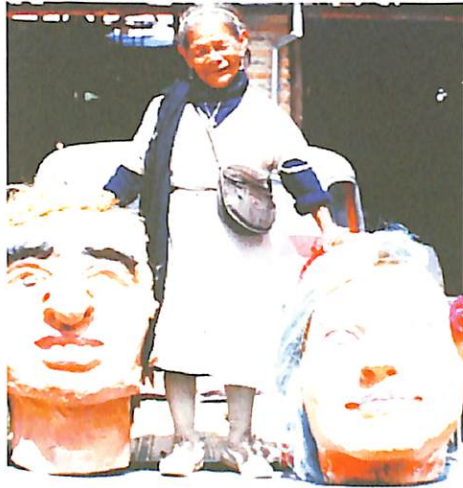
En algunas ocasiones, a ciertas personas se les conoce más por el apodo que por el nombre. Muchos de ellos se adquieren por herencia transmitida de generación en generación. Los apodos de Pasto toman sus nombres de animales, alimentos, determinado parecido físico, trabajo realizado o cualquier otra característica visible.

Este fenómeno forma parte importante de la lengua cotidiana y es producto de la necesidad comunicativa de hombres y mujeres, urgencia que experimentan para mantener viva su interrelación social.

Recogidos por doña Olga Josefina Granja de Vallejo, presentamos algunos de los apodosos que han hecho carrera en la ciudad de Pasto.

El Bulín	Los Bocones	Los Monos
El Hueso	Los Billozones	Los Muelones
El Lamparilla	Los Bueyes	Los Pachingos
El Loca	Los Cagados	Los Pambazos
El Pusallas	Los Calaveras	Los Pan de Leches
El Sucho Manzano	Los Cintura de mico	Los Pan de Yuca
La Reina	Los Cucarachos	Los Papingos
Las Alpargateras	Los Cueteros	Los Payasos
Las Burras	Los Curillos	Los Pilches
Las Calsoncilleras	Los Cuyes	Los Pichozos
Las Candelas	Los Chancos	Los Pigoñatos
Las Carisucias	Los Chancleros	Los Pinochos
Las Carne burras	Los Chancludos	Los Pólvoras
Las Chocolateras	Los Chandosos	Los Prontos
Las Gelatinas	Los Chilanguayos	Los Puerqueros
Las Guaycosas	Los Chinchos	Los Pusuneros
Las Hueveras	Los Chingos	Los Ratones
Las Juicias	Los Chivos	Los Sangre yucas
Las Mochorocas	Los Chuchocerdos	Las Sáparas
Las Melcochas	Los Chumbos	Los Terneros
Las Morrocotas	Los Empanados	Los Teresos
Las Ñatas	Los Fideos	Los Tostados
Las Panelas	Los Frentones	Los Venteños
Las Peineras	Los Gitanos	Los Ventimillas
Las Pisigañas	Los Guagaua Negros	Los Villorgos
Las Sinqueñas	Los Masa de añejo	
Los Aguafiestas	Los Maruchos	
Los Alfajores	Los Moscos	

Apodos



María Piña



Pedro Bombo y El Pólvara



El Hueso



CAPÍTULO 5

FOLCLOR SOCIAL

Se conoce como folklor el conjunto de tradiciones, creencias y costumbres de un pueblo (canciones, bailes, hábitos etc. con carácter tradicional) y la ciencia que estudia estas materias. El estudio sistemático del folklor empezó a desarrollarse a partir del siglo XIX, como consecuencia de la exaltación nacionalista y el interés por las tradiciones y la cultura popular, derivado del movimiento romántico.

Una de sus ramas más representativas de lo que significa la criatura humana como ser pensante y actuante, es el llamado folklor social, el cual, luego de ocuparse de la labor que en este sentido realizan los diferentes pueblos del planeta, viaja a lo largo de supervivencias colectivas de larga duración. Es decir, en interrelaciones efectuadas al interior de cada una de las colectividades. El folklor social analiza manifestaciones costumbristas de carácter social y popular: fiestas, juegos y música o trajes típicos.

Fiestas

Como fiesta se define toda reunión conmemorativa de carácter colectivo, centrada en la alegría general y acompañada de diversión constante, ceremonia ritual y alborozo popular.

La palabra fiesta viene del latín *festā* que significa reunión jubilosa.

Durante su celebración, las comunidades se congregan para recordar efemérides de índole religiosa, social, política, cívica, patriótica, veredal o familiar.

El espíritu fiestero surge en las diversas expresiones propias del folklore social: carnavales, ferias, festivales, fiestas patronales o romerías populares.

Fiestas Patronales

Los corregimientos del municipio de Pasto celebran festividades asociadas a sus creencias religiosas e inseparables de la vida cotidiana. Representan el acercamiento al mundo espiritual y el apego a las tradiciones familiares y sociales, en manifiesta devoción al ser supremo y a los santos. Son conmemoraciones con amplia participación de todos los habitantes del pueblo. El rito religioso se hace vivo en las diferentes ceremonias, procesiones y romerías como testimonio de una herencia legendaria. Su música, sus bailes, la comida típica y el licor ancestral.

Las fiestas patronales constituyen una de las manifestaciones más genuinas de nuestra idiosincrasia. Costumbres, tradiciones, creencias, mitos, supersticiones, música, danzas, cantos, artesanías, comidas típicas y juegos regionales que regresan a recordarnos de dónde venimos. Veamos a continuación las fiestas patronales propias de cada uno de los corregimientos de Pasto:

- * **Catambuco:** Como emblema lugareño, la elevadísima torre del templo dedicado a la Virgen de Guadalupe, da la bienvenida al visitante. Esta advocación se remonta a 1610, año de la muerte de Juan de Montoya, quien fundó la cofradía de Catambuco. En la actualidad se celebran sus festividades el día 20 de enero, en honor de la Virgen de Guadalupe.
- * **Genoy:** Encontramos aquí dos significativas fiestas patronales: la primera celebrada el 16 de julio, en homenaje a la Virgen del Carmen y la otra correspondiente al 29 de junio consagrada a San Pedro Apóstol, patrono del corregimiento.

Juegos pirotécnicos y un castillo que contiene guaguas de pan y productos agrícolas, expresan el júbilo y devoción de la comunidad por sus figuras tutelares.
- * **Mapachico:** En Mapachico la celebración está dedicada al Santo Jubileo y se celebra en la segunda semana del mes de julio.
- * **Obonuco:** El patrono de este lugar es Jesús de Nazareno. Sus fiestas ocurren a finales de enero o a comienzos de febrero. Como atractivo turístico de importancia, se celebran aquí, en el mes de junio, las fiestas tradicionales de las Guaguas de Pan.
- * **Gualmatán:** Las fiestas de Gualmatán se realizan el 31 de septiembre y el 1 y 2 de octubre de cada año, en honor de San Miguel Arcángel.

- * **La Laguna:** Celebra su fiesta patronal el 29 de junio, en homenaje a San Pedro Apóstol.
- * **Buesaquillo:** La Patrona de Buesaquillo es la Virgen de La Visitación y su fiesta se realiza el 2 de julio de cada año.
- * **La Caldera:** Fiesta patronal: 23 y 24 de julio, en honor del Sagrado Corazón de Jesús.
- * **Morasurco:** Como sucede en el corregimiento de La Caldera, en Morasurco se rinde tributo al Sagrado Corazón de Jesús, con festividades celebradas los días 30 y 31 de julio.
- * **El Encano:** La Corota, isla principal de la Laguna de la Cocha, es el escenario adecuado para una de las más pintorescas celebraciones de esta índole. Cuenta con una capilla edificada en 1942 en honor de la Inmaculada Concepción o "Virgen de Lourdes". Su festividad se realiza el 11 de febrero y es motivo de atracción para muchas gentes. En una procesión cuidadosamente preparada, participan en su honor más de cien lanchas profusamente adornadas por el ingenio popular, dentro de un espectáculo lleno de color y alegría.
- * **Santa Bárbara:** El 4 de diciembre se celebra su fiesta como homenaje a Santa Bárbara, la Virgen Mártir.
- * **Cabrera:** El 25 de septiembre, con la celebración legendaria, se rinde tributo al Señor de la Buena Esperanza.
- * **Mocondino:** Fiesta celebrada en honor de Nuestra Señora de la Visitación, los días 28 y 29 de mayo.
- * **Jongovito:** A finales del mes de junio o a principios de julio, se realiza la fiesta patronal del lugar en homenaje a San Pedro y San Pedro Apóstol. Atractivo turístico de esta celebración, son los castillos de las Guaguas de Pan.

EL CARNAVAL DE PASTO

El carnaval es una mezcla de tradiciones populares y folclóricas, musicales, danzas, coloridos y vistosos disfraces. Su origen es remoto y nace como resultado de procesos de acumulación y selección de diversas expresiones culturales.

Hablar de Pasto es hablar del Carnaval, una de las celebraciones tradicionales más espectaculares y populares de Colombia. Es un gran festejo que se realiza principalmente los días 4, 5, y 6 de enero. Durante la colonia, a los esclavos negros de origen africano, se les permitía participar en algunas fiestas, como en el Corpus, y principalmente el 5 de enero. En este día, se daba a salida a la represión acumulada por las gentes de esa raza sometida a una vida triste y ruda. La fiesta negra se amenizaba con música, cantos acompañados de tambor y magníficas coreografías de connotación subversiva, de liberación. La esclavitud fue abolida en 1848. Hay entonces una relación evidente entre esta celebración y el uso de cosmético negro para el juego.

El 6 de enero, día de la Epifanía, es el más importante. En 1920, el Club Unión de Pasto organizó un concurso que consistía en una batalla de talcos, flores, serpentinas y confeti. Se eligió una reina para engalanar la fiesta. En el desfile participaron comparsas con atuendos árabes, charros mexicanos, caballeros, ingleses, piratas, manolas, romanos, aviadores, cafeteros y demonios rojos. Este evento fue un precedente importante para el nacimiento del carnaval como se lo realiza actualmente.

Lo que se vive hoy en los desfiles del Carnaval es el resultado de una larga historia de la cultura popular nacida en Pasto, donde se manifiesta el costumbrismo indígena con influencia negra y europea. Es un fenómeno local específico, compendio de muchas artes, entusiasmos y habilidades; despliegue de creatividad, belleza, valores sagrados, profanos y afectivos. Mezcla de devociones religiosas, danza, música, arte, artesanía y cultura de masas. Ricos y pobres se confunden, se esfuman las diferencias.

La ciudad se convierte en el paraíso de los sueños. La fiesta es voluntaria y participa toda la ciudad. Miles de personas salen de sus casas, se encuentran en las calles y plazas mientras se pintan con cosmético, lanzando talcos o harina indiscriminadamente. El ambiente colorido alegre e insólito atrae, encanta e intriga a participantes y espectadores.

Los artesanos son actores imprescindibles. Durante varios meses se reúnen con familiares y amigos, en silencio, casi secretamente, para elaborar las carrozas, ensayar las danzas y comparsas, preparar la música y los disfraces que exhibirán en los desfiles. Como en los cuentos de hadas, por magia del arte, van apareciendo mil personajes. Seres fantásticos que despiertan asombro y admiración como si vinieran de tierras lejanas. Es la personificación de mitos y leyendas, cuentos épicos, rituales y situaciones jocosas.

El pueblo es protagonista de esta reunión colectiva que integra los elementos de una gran fiesta: música, color, juego, complicidad imaginación, fantasía, baile, embriaguez del cuerpo y de los sentidos.

El Carnaval de Pasto promueve la sociabilidad y convivencia urbana, la construcción de identidades colectivas. Es la expresión de barrios y comunas, de formas de agremiación, de integración familiar. Los desfiles alegóricos y festivos constituyen un lugar de encuentro de la ciudad consigo misma, con sus tensiones y problemas, con sus referentes y actores sociales.

Con la música que acompaña al carnaval, las gentes expresan toda su emotividad. ¿Se podría acaso concebir un carnaval sin música?. La música crea y mantiene la unidad del ambiente. Es un extraordinario factor de cohesión social. La música acompaña todo el desfile y los movimientos de los danzantes. El regocijo es general. El orden del día dispone que todos deben bailar y desahogarse al ritmo de la música y del licor. Aparecen entonces Dionisios el dios del éxtasis, de la danza y de la embriaguez.

Cuando suena la Guaneña hay una explosión de alegría que no conoce límites. El ritmo impetuoso del son sureño hace vibrar las cuerdas del alma y el cuerpo responde. Cuando miles de personas saltan y bailan no solo es música, es ritual y comunión colectiva.

Así es el Carnaval de Pasto. Para aquellos que lo viven tiene armonías seductoras, vivencias marcadas de sonido e imágenes, alegría, comunicación, risas, momentos inolvidables. Reúne en la plaza. Se hace burla de lo serio. Se disuelven fronteras. Se festeja la vida.

Julián Bastidas Urresty

Juegos

Ejercicio recreativo sometido a reglas específicas, el juego es elemento vital en el contexto cultural, histórico y sociológico de cualquier región. El área andina nariñense posee juegos dignos de ser conservados. A continuación veremos algunos de los que a lo largo del tiempo, conservan sus características autóctonas.

Juegos de competición

La Chaza. Considerada la chaza como juego tradicional de Nariño, posee aportes significativos venidos de América y Europa, y marcada semejanza con el tenis, aunque el campo en este caso no se presenta dividido por ninguna red.

Según explicaciones de José Guerrero Mora, éste es un deporte originario de Francia. Su nombre responde a "una corrupción del verbo francés *chasser*, que entre otros significados, expresa la idea de arrojar, lanzar y desechar e indica también la acepción contraria: cazar o atrapar. Data de tiempo inmemorial y se practica desde la época precolombina.

En la actualidad, este juego de pelota es característico del departamento de Nariño y de algunas áreas vecinas como el territorio del Putumayo, el sur del Cauca y la provincia ecuatoriana del Carchi, región que va del río Mayo en Colombia al río La Chota en el Ecuador.

Su cancha, de forma rectangular, luce amplia y abierta y de acuerdo a la modalidad, varía en una extensión comprendida entre los seiscientos y los mil metros cuadrados. El terreno de juego está limitado por dos líneas laterales denominadas cuerdas, distanciadas la una de la otra entre los diez y los veinte metros. En el centro se encuentra una línea divisoria llamada *tranquilla* que separa la cancha en dos partes.

Cuando en el transcurso del juego y en lo que va del servicio a la recepción, la pelota toca el piso en dos ocasiones, hay *chaza* a favor del que sirve. Los jueces marcan la chaza con banderines, piedras u otra señal. Los jugadores cambian de campo al hacer dos chazas. Los puntos se cuentan así: el primer acierto se denomina quince, el segundo treinta, el tercero cuarenta. Es entonces cuando se alcanza un *juego*.

Se pierden puntos cuando falla el saque, sea porque la bola cae fuera de las cuerdas, no alcanza a traspasar la *tranquilla* o pega en ella. También en el momento en que la pelota toca una de las líneas demarcatorias del terreno o se precipita fuera de la cancha, por error ocurrido en el momento de recibirla, porque desciende fuera del campo antes de sucedido el primer rebote, se golpea con la pelota a un compañero de equipo o se toca luego de que haya sido lanzada por un jugador del mismo bando. El equipo pierde 15 puntos por cada falla.

El partido se juega entre dos personas llamadas *cotejas*; pero también en equipos donde participan tres o cuatro jugadores, quienes devuelven y atajan las jugadas. Cada grupo tiene como *sacador* al más hábil de todos para lanzar la bola. Al comenzar, el sacador grita: *¡juego!*. El otro bando debe contestarle: *llego*, indicando así que está listo para empezar; de lo contrario contestan: *jugará*. Si el saque no es reglamentario, el bando contrario dice: *cojo*. A continuación agarran la bola para que se repita el saque.

Por las tardes, después del trabajo o los fines de semana y días festivos, los jugadores de chaza practican este deporte. Tanto los espectadores o barras como los jugadores hacen las apuestas de rigor. El juez recibe entre tres mil y diez mil pesos por cada uno de los apostadores, lo que equivale al diez por ciento del total de las apuestas hechas. Corresponde al juez dirimir las contiendas que se presenten entre los jugadores. Los fallos generalmente son correctos y siempre inapelables. Cuando se presenta alguna discrepancia, por lo general se juega "bola vuelta", lo que equivale a repetir el saque. Si no hay conciliación, los jugadores menos favorecidos se *alzan* es decir, abandonan el partido.

En lugar de llamarse partidos, los grandes desafíos reciben el nombre de "*cotos*". No hay tiempo estipulado en la duración de cada uno de ellos. Para los campeonatos internacionales se asignan tres jueces: dos para los laterales y el otro que tiene a su cargo marcar el saque.

El juego de chaza posee tres modalidades: la pelota de mano, la chaza de tabla y la pelota de bombo. *La Pelota de Mano*, primera y más antigua de las tres modalidades, se juega con la mano empuñada. En tiempos remotos se utilizaba para esto una bola hecha de trapo y lana, o se tomaba un pedazo de caucho que se iba envolviendo en los mismos materiales hasta lograr la forma necesaria. Actualmente la pelota más usada en este tipo de juego, es la de caucho: una bola forrada en dos tapas de cuero cosidas con hilo o pita, o guarnecida en un forro tejido con hilo resistente y con un peso de 70 gramos.

Para el desarrollo de la segunda modalidad o *Chaza de Tabla*, se utiliza una tabla o raqueta con aproximadamente 30 centímetros de ancho. El largo de ésta va de acuerdo a la fortaleza de los brazos del jugador, ya que su peso oscila entre los dos y los ocho kilos, posee una serie de pequeños conos de caucho denominadas *chazos*, y luce adornada con vistosos colores y calcomanías. Su peso compensa el de la bola que suma un total de 800 gramos.

La Pelota de bombo, tercera de las tres modalidades, consiste en un juego donde se emplean tablas forradas en cuero o vejiga de carnero. Con peso variable, para su ejecución suele usarse a veces la misma pelota de tenis.

En Pasto existen 4 canchas donde es posible jugar chaza. Una ubicada en un terreno aledaño al estadio Libertad; la cancha llamada del Ejido, la que corresponde al barrio Miraflores y la de la Pastusidad.

El Sapo. El sapo consiste en una caja de madera en cuya parte superior se encuentra la figura de un sapo escoltado por varios orificios. Los jugadores, ubicados a una distancia de tres metros o más de la caja, lanzan sucesivamente seis argollas metálicas buscando introducirlas en la boca del sapo o en los orificios adyacentes. La puntuación obtenida varía de acuerdo a los aciertos del jugador. Quien logra introducir una argolla en la boca del sapo, obtiene 5.000 puntos que se le sustraen al equipo contrario. Cada uno de los orificios tiene derecho a una puntuación que varía entre los 3.000 y los 200 puntos.

Los lanzamientos se realizan en forma alternativa y el ganador será el equipo que alcance el total de puntos acordado con anterioridad al juego.

El Cuspe. Consiste en una especie de trompo elaborado a mano en un tronco de madera. Difiere del trompo tradicional en que es más alto, delgado y tosco. De forma cilíndrica terminada en punta, tiene aproximadamente 10 centímetros de altura. El juego consiste en hacer bailar el cuspe azotándolo constantemente con una cabuya que estará húmeda o seca en el momento, de acuerdo a las preferencias del jugador.

Juegos pasatiempos

La Purishinga. La palabra *purishinga* significa en quechua "que baila o se mueve como borracho". Éste es un trompo vegetal confeccionado con la mitad de la cáscara de la granadilla seca todavía y adherida a la rama, la cual debe tallarse para formar la punta del trompo. El jugador ha de colocar sus dedos pulgar e índice en la punta para dar a la *purishinga* el movimiento necesario.

La Pirinola. Los indígenas dieron a este juego el nombre quechua de *piriruy*. Se parece al trompo que todos conocemos pero a diferencia de éste tiene cuatro caras, cada una con distinta posibilidad de suerte: *perder todo, sacar todo, meter algo y sacar algo*.

A lo largo del juego, el jugador la hace bailar y ésta al caer determina el resultado de la apuesta que entre otros logros consiste en la adquisición de dinero, granos de maíz, frijoles, caramelos o bolas.

Los Zumbambicos. El zumbambico está constituido por un disco perforado en el centro que gira sobre un cordel torcido previamente. Se originó en la comunidad de los pastos, la cual los confeccionaba en oro adornado con artísticos calados geométricos. En la actualidad se hacen de lata o simplemente con tapas de gaseosa o botones plásticos.

Traje típico

La Ñapanga. La palabra ñapanga proviene del quechua *Llapángu*, que significa descalzo, y designa a una mujer popular trajeada con el vestido típico. También se le conoce con los nombres de *yapanga* o *llapanga*.

Su atuendo consiste en un follado, blusa de cuello cerrado en tela de galleta y pañolón con bordes de reata. A manera de adorno, luce un tocado de cintas y flores en las trenzas y un par de candongas en las orejas.

Héctor Bolaños autor del "Diccionario Pastuso" describe a la ñapanga de la siguiente manera: "Estampa típica de la mujer de pueblo, cuyas características han ido desapareciendo: el moño con el lazo de cinta espectacular, las candongas grandes, el pañolón de vistoso fleco, la bordada blusa, el follado con ribetes de peluche y las finas chancas. La lámina criolla sólo se reedita en todo su esplendor cuando las grandes fiestas, pero a título de recuerdo y de homenaje. No más. La ñapanga auténtica fue arrastrada por la gracia pecadora de la minifalda".

Sergio Elías Ortiz describe así este vestido femenino: "Completa la indumentaria una serie de refajos de bayeta, nunca menos de tres y hasta el número siete y ocho, según las posibilidades de la familia de la india. A tal abrigo se denomina follado o follones y se desglosa así: cunchina, el que se usa más al interior, cunche o cunché, los que le siguen y bolsicón el que luce para ir a la ciudad y algunas lo usan de bayetilla con muchos doblados y una franja de terciopelo o paño de ruedo bajo. Los follados son bajos hasta el tobillo y anchos. No usan enaguas ni otra clase de prendas finas interiores como combinaciones, ni mucho menos calzones".

Se sabe que desde 1926 las ñapangas animaban las fiestas populares que antecedían al carnaval de Pasto. Se convierten entonces en iconos femeninos por excelencia de la identidad cultural del pueblo pastuso. Su gracia y autoctonía, representativas de las mejores características regionales, hicieron de ellas personajes insustituibles en el Carnaval de Negros y Blancos.

Música típica

De la música se dice que es el arte de combinar los sonidos de manera agradable al oído. Ésta es una connotación que sólo atañe a la superficie de la criatura humana. Ahondando en los desconocidos vericuetos del alma, podríamos afirmar que es el talento que equilibra lo que vibra más allá del oído.

Su injerencia en la cultura de los pueblos, es vital. Pasto, ciudad crecida a la sombra de la reflexión y el silencio, no podía ser ajena a este axioma. Su producción musical, fruto del íntimo contacto con la tierra, respirante del aire más limpio de Colombia y acostumbrada al discurrir de sus ríos profundos, acusa características originales. La cultura pastusa es eminentemente musical. Más de una vez, dentro y fuera de las fronteras patrias, los músicos nariñenses sorprenden por la calidad y belleza de sus composiciones e interpretaciones.

La Guaneña

Son escasas las referencias que se encuentran en los libros colombianos sobre la famosa canción del sur que ya se escuchaba en las guerras de independencia. Un diccionario define la Guaneña como aire y baile popular de la Nueva Granada. También se dice que es el primer bambuco del que se tiene noticia histórica, que hace fiesta de la misma muerte; pone fuego en el alma y ardor en el corazón.

En Nariño la Guaneña hace parte esencial del patrimonio cultural y está presente en las festividades colectivas. El periodista y escritor Carlos A. Oviedo (Micro) se refiere a la Guaneña, como "una página inmortal, insignia inimitable y temperamental del pueblo nariñense, poseedora de una sencilla y casi elemental escritura artística, alegres compases con indefinibles acentos de ternura y amor... se oye con insuperable deleite por todas las clases sociales y con renovado arrobamiento en todos los acontecimientos públicos o privados en que tenga decisiva participación el alma de nuestro pueblo".

No se conoce el origen pero hay datos históricos y tradiciones para afirmar que la Guaneña se oyó en los campos peruanos, en la memorable batalla de Ayacucho. Hablando de la Música del Libertador y otras obras de sentimiento histórico, el maestro Joaquín Piñeros Corpas menciona algunas piezas de carácter marcial y popular que eran ejecutadas por Bandas de músicos y se oían durante las guerras de independencia para celebrar el regreso triunfal de los ejércitos. Menciona las contradanzas La Vendedora y La Libertadora. Dentro de este repertorio de piezas heroicas incluye la Guaneña como un emblema musical de la Campaña Libertadora del Perú con base en la tradición y principalmente en el testimonio del coronel Manuel Antonio López. El maestro Piñeros Corpas escribe:

"La Guaneña, bambuco de la región de Pasto que en el alba del siglo XIX ya era una canción sentida por el pueblo, fue factor decisivo del triunfo en la jornada épica del 9 de Diciembre de 1824. Ciertamente, al tiempo que el general José María Córdoba se ponía al frente de sus huestes para tomar el Cerro del Condorcuna con la orden inmortal ¡Paso de Vencedores!, la banda encargada de motivar con música colombiana el sentimiento de los soldados comprometidos en la carga interpretó la Guaneña como manifestación espontánea de los pastusos que integraban el Batallón Voltígeros. Incorporada a la vida festiva de los nariñenses, solo de dos decenios a esta parte se ha venido reconociendo la contribución de la Guaneña al momento culminante de la epopeya libertadora".

La historia cuenta que 1500 nariñenses estuvieron en campos peruanos entre quienes figuran grandes jefes de la guardia pastusa: Custodio Rivera, Manuel de la Barrera, Miguel Santacruz y Villota, hombres de gran valor y experiencia. También estuvo el soldado Manuel Tutiscar, músico de Banda del Voltígeros.

Sin embargo, a pesar de este glorioso pasado, la Guaneña no tiene quien le reconozca paternidad. Tampoco se sabe por qué la bautizaron así. He aquí algunas conjeturas.

El periodista Nefthalí Benavides, con gran ligereza tuvo la infortunada idea de inventarse un autor para la Guaneña: un tal Nicanor Díaz que vivía en Pasto a finales del siglo XVIII. Este hombre habría sufrido el desaire amoroso de una pérfida ñapanga pastusa, la Rosario Torres. En pleno romance con Díaz Rosario lo dejó por otro hombre, cruel historia que se repite en todos los tiempos. Fue este desaire que hizo aflorar la inspiración del Nicanor. Sin embargo, esta versión hace parte del estilo folclórico que caracterizó a Benavides.

Algunos historiadores consideran que la Guaneña fue una mujer que estuvo con las tropas comandadas por el general Tomás Cipriano de Mosquera. Recordemos que en 1863, en la colina de Cuaspud, los colombianos, entre ellos muchos sureños, propinaron una contundente derrota a los invasores ecuatorianos comandados por el general Juan José Flores.

La valentía y arrojo de la Guaneña habría contribuido decisivamente a la victoria colombiana. En esta historia, la heroína aparece como bella, valiente y altiva. Dicen que tenía gestos y vestía atuendos varoniles y, como a María Felix, en su papel de La Generala, muchos hombres la pretendieron. En la versión de Benavides, escrita hacia 1550, la Guaneña aparece como una mujer de malas costumbres pues burla a sus amantes: ¡guay que si guay que no, la Guaneña me engañó!. El daño causado por el engaño es cifrado en apenas un peso y cuatro reales.

El domingo 18 de febrero de 1900, otra guerra civil colombiana enfrentó a liberales y conservadores. Este día la banda de músicos del batallón de Pasto estaba en Túquerres acompañando a los soldados conservadores. El obispo Schumacher, testigo y actor de estos hechos, dice que "los músicos llevaban cintas azules en el sombrero y la pieza con que nos divertían me parece que era la misma con que se animaban a entrar al combate". Es de suponer que la pieza alegre y festiva es la Guaneña, que acompañaba a los rebeldes y bravos soldados pastusos desde las guerras de Independencia. Este bambuco guerrero escuchado con devoción y júbilo animaba el combate.

Algunos historiadores afirman que se llamaba Juaneñas a las mujeres que acompañaban a las tropas durante las guerras en labores de cocina, lavado de ropas y menesteres afines a su sexo. De este nombre se derivaría la palabra Guaneña. Eran mujeres de armas tomar pues se cuenta que en las batallas de los pastusos contra el general Nariño, algunas de estas suriana se ponían pantalones para entrar en la batalla. Otros creen que Guaneña es el gentilicio de la mujer del Guano no lejos de Tulcán, Ecuador. Pero también se dice que el Guano es una región entre Chile y Perú, famosa por producir bellas mujeres y abono hecho con excrementos de origen animal.

De la melodía se han elaborado varias versiones; entre las orquestas sobresalen la de los maestros Julio Zarama, Lubín Mazuera, Ignacio Burbano Z; Fausto Martínez creó una fantasía alrededor del tema. Raúl Rosero lo hizo dirigiendo la Orquesta Filarmónica de Bogotá y recientemente Edy Martínez hizo, con la Big Band de la Universidad de Nariño, la Guaneña hoy, en ritmo de Cha-cha-cha barnizado con elementos jazzísticos contemporáneos. El poeta Rafael Pombo dedicó al bambuco algunas estrofas donde evoca los paisajes heroicos de la música en la guerra:

El maestro Oriol Rangel, hizo una bellísima versión de la Guaneña en ritmo de bambuco, en su forma más castiza, con flautas, piano y tiple. Los artistas nariñenses de música popular le imprimen un particular y jubiloso ritmo sureño cercano al bambuco fiestero colombiano. Pero hay otras diferencias. Mientras que el bambuco colombiano, en su melodía y letra, expresa los sentimientos tímidos e ingenuos de la conquista amorosa, en la Guaneña las penas se toman con liviandad y humor. También, mientras que las abuelas del interior colombiano bailaban bambuco arrastrando el follado, las surianas se lo levantan desprendiendo los pies del suelo. Melódicamente la Guaneña mira al sur y evoca sutilmente notas incaicas, más aún cuando hay flautas y guitarras de por medio.

La Guaneña es del sur, es de Nariño, hasta que alguien demuestre lo contrario, cosa que no ha sucedido en más de un siglo que tiene de vida. Por eso el Chato Guerrero, uno de los mejores cultores de la música nariñense, a sus 86 años aseguró: "A mí no me trajo la Cigüeña sino la Guaneña".

En cuanto a su temática, la canción es muy simple: el eterno desdén que sufren los hombres por las mujeres y les incita al licor: ¡Ay que sí, ay que no, la Guaneña me engañó!... pero el infortunio puede acompañarse de un grave caso de defraudación: ¡Me recibió la platica y con otro se la gastó!, Napanga tan mentirosa en Pasto jamás se dio!. Lo curioso del caso es que las notas musicales incitan a la alegría, al jolgorio, a la fiesta, al combate. Para la canción se podría concebir miles de textos y no se sentirá mayores cambios. Es la melodía y el ritmo sureño que le dan un carácter netamente popular, un significado regional, expresión de júbilo y liberación. No puede haber nada más explosivo que la Guaneña mezclada con aguardiente y pólvora. A esta combinación se atribuye la victoria colombiana en la batalla de Cuaspud. En la corridas de toros pueblerinas, los acordes incitantes de esa música hacen que imprudentes espectadores se lancen al ruedo para desafiar a la bestia enfurecida.

Nadie mejor que el insigne escritor Sergio Elías Ortiz puede decir, en pocas palabras, el significado de una música para un pueblo:

"Todo el mundo en el sur de Colombia comprende que la Guaneña es su himno de guerra, su música de combate, su tono de fiesta, su canción de cuna y su prelude de borrachera.... El tema la Guaneña es sencillo: no más de cuatro frases musicales que se repiten pero que despiertan en las multitudes de allí una emoción extraña ya de tristeza, ya de alegría, ya de valor. Seguramente el autor lo sacó de la entraña del pueblo inspirado en sus dolores, sus anhelos, sus locuras, su ansiedad de gritar".

¿Himno guerrero, melodía de fiestas, canción de desamor, canto glorioso?. Lo cierto es que esta sencilla, noble y alegre melodía, se quedó para siempre en Nariño para la dicha y gloria de sus habitantes.

Julián Bastidas Urresty

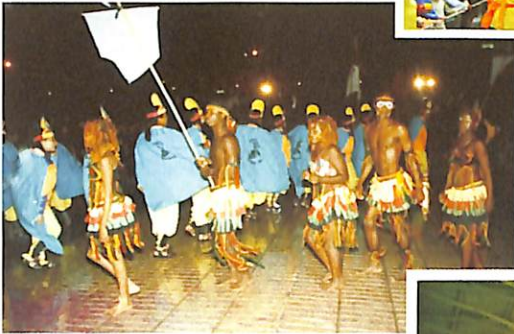
Fiestas / Carnaval



Carroza Ganadora 2005
Autor: Guillermo Gerardo Guerrero



Disfraz Individual - Danzante del Yagé
Autor: Andrés Barrera



Danzas del pacifico en Pasto



Taller sobre Carnaval



Fiestas Patronales



Los Alegres de Genoy



Corregimiento de Cabrera



Corregimiento de El Encano

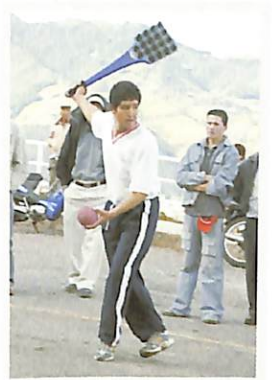
Corregimiento de Obonuco



Juegos de competición



El Sopo



La Chaza

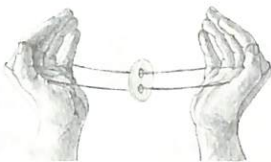


La Chaza



El Cuspe

Juegos Pasatiempos



Los Zumbambicos



La Pirinola



La Purishinga

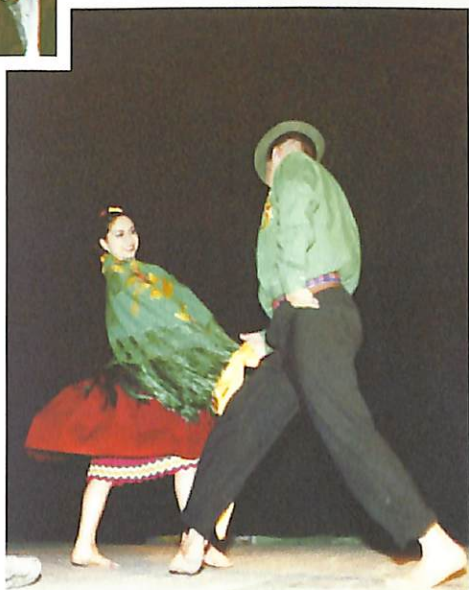
Ilustraciones: Giovanna Diez

Traje y música Típica



La Napanga

La Guaneña



CAPÍTULO 6

PERSONAJES DESTACADOS

Música popular

Pasto y en general la región nariñense, se caracterizan por ser tierra de extraordinarios talentos musicales. Sus compositores e intérpretes hacen honor a la rica tradición musical que ostenta el departamento. He aquí algunos de ellos:

Marujita Hinestrosa. Esta notable compositora pastusa, nació en 1916 y murió en el 2001. Fue hija de doña Julia Erazo, reconocida pedagoga, musicóloga, compositora y cantante y del doctor Roberto Hinestrosa, compositor, periodista, abogado y poeta.

Desde los 4 años de edad demostró marcada inclinación por las bellas artes, especialmente por todo lo concerniente a la música, gracias a las enseñanzas recibidas de la religiosa franciscana Bautista, de origen alemán.

En su piano Hoffmann Dukne-Dresden, importado de Alemania en 1932, empezó componiendo bambucos, pasillos, tangos, valeses, tonadas, baladas y rapsodias.

En 1930 dio vida a la partitura de El Cafetero, su mejor y más conocido pasillo, inspirado en las chapoleras de Sandoná. La melodía fue grabada por la empresa discográfica R.C.A Víctor y estrenada con motivo de la inauguración de la emisora Radio Nariño el 11 de noviembre de 1937. El Cafetero ha sido interpretado,

arreglado y grabado en numerosas versiones por orquestas sinfónicas, filarmónicas, rondallas, tríos, duetos y solistas.

Entre otras composiciones de su autoría, se destacan: Yagarí. Serenata Colombiana, Las Tres de la Mañana, La Molienda, El Periquete, El Deportista, Concierto en Sí Menor para Piano y Orquesta, Yaguarcocha, Eco lejano, Nos dan las Doce, Destellos, Dulce Sueño, Todos llevamos la Cruz, La Madre Mía, Ave María, Cochise, Amanecer, Gloria, Picardía, La Cañada, Ensueño, Valsecito Criollo, El Recuerdo, Valle de Atriz y Trapiche Viejo.

Luis Antonio "Chato" Guerrero Hidalgo. Excelente guitarrista y compositor nacido en Pasto, el 30 de julio de 1916. A él se debe la formación del cuarteto de cuerdas "Satán". Formó parte del "Clavel Rojo" y de un trío acompañado de los hermanos Rodríguez. Es autor del bambuco Agualongo, aire nariñense considerado por Sayco como una de las 3 mejores composiciones del milenio. Otras composiciones suyas, merecedoras de gran reconocimiento son: Por Qué Eres Así, El Único que la Goza, Mi Viejo Galeras, Jodidos y más Contentos, Mi Campesinita, Qué Guayabo, Desesperación (composición hecha con motivo de la muerte de su madre), Vuelve a Mí, Ilusiones Perdidas, Soy Pastuso, Nunca te Olvidaré, El Galerazo y Noches del Galeras. Compuso la música de "El Cachirí", con letra de José Félix, "El vate" Castro.

Artesanía

Los nariñenses y en especial los nacidos en Pasto, son objeto de importantes reconocimientos logrados dentro y fuera del país.

Maruja Burbano Arias. Hija de un hogar donde el arte ocupó lugar prioritario. Su Padre fue Pío Burbano, músico y profesor de filosofía en la Universidad de Nariño, y su madre fue Carmen Montenegro, quien la inició en los secretos del bordado. Su profesora de pintura fue la madre Maura, religiosa franciscana de nacionalidad alemana.

Es una de las representantes pastusas más sobresalientes en el arte del bordado. Con primor y sentido artístico, elabora paisajes en miniatura con desechos vegetales y materiales reutilizables. Su obra de menor tamaño mide seis centímetros por cada lado y la de mayores dimensiones, realizada a dedal de un metro de ancho por otro de largo.

Sus obras, admiradas tanto en Colombia como en el exterior, han recibido múltiples reconocimientos y le han permitido recorrer un total de 14 países de Europa y América entre ellos: Francia, Italia, Suiza, Alemania, España, Chile, México, Ecuador y Venezuela.

Alfonso Zambrano Payán. Nació en Pasto el 26 de diciembre de 1915 y murió el 7 de diciembre de 1991. Hijo de Parménides Zambrano, talabartero de profesión y de Juana Payán, vendedora en un establecimiento comercial.

Cursó sus primeros estudios en la Escuela Urbana de Varones No 1 de Pasto. En 1930 inició su actividad como escultor de la madera en el taller de don Rafael Erazo. Allí conoció a Manuel Pérez y a Eliécer Muñoz, con quienes montó su primer taller. En 1941 ingresó a la Escuela de Bellas Artes de la Universidad de Nariño, destacándose como uno de los alumnos más aventajados.

Con 29 años de edad, contrajo matrimonio con doña Joba Marina Suárez, de cuya unión nacieron 5 hijos: Álvaro, Hernando, Matilde, Gloria y Alicia.

Fue magnífico tallador de cristos y altares religiosos y creador de esculturas de papel para el carnaval de Pasto. Sus tallas en madera han sido catalogadas como de gran valor artístico y merecido reconocimientos dentro y fuera del país.

En el año de 1955, talló la urna que contiene los restos de San Pedro Claver y realizó en Bogotá obras como el Camerín de San Judas Tadeo. Restauró los altares de San Francisco y San Agustín. Destinados a las iglesias de Sandoná, Bogotá y Manizales, elaboró en madera tres cristos gigantes. Es autor del Vía Crucis solicitado por los padres claretianos de Medellín, de un cristo para San Calixto en Norte de Santander y de tres cristos de metro y medio de altura cada uno, que la ciudad de Cali obsequió al Santo Padre. Un candelabro gigantesco, actualmente en Madrid y un biombo tallado en cedro para el Canadá, son, entre otras, algunas de sus obras más importantes. Existen varios altares y cristos de su autoría, ubicados en diferentes templos y capillas de la ciudad de Pasto.

Durante las festividades de Negros y Blancos de nuestra ciudad, se destacó elaborando carrozas de temática variada, caracterizadas por sus aportes innovadores, constituyéndose así en precursor de las carrozas del carnaval.

En 1951, fue contratado por la empresa Bavaria para elaborar una carroza mecánica. Después siguió participando anualmente en las festividades carnestoléndicas con carrozas elaboradas en torno a temas tan variados como: Pegaso, El Ladrón de Bagdad, El Escudo de Pasto, Diana Cazadora, Un día en el Circo, El Bosque Encantado, El Gato con Botas, el Dragón de las Siete Cabezas, Chambú, Figuras de Aquí, La Conchita en la Fiesta Brava, Paisaje Oriental, Los Alegres Compadres, El Fotógrafo, Hasta el Diablo se Divierte, La Gallera de Buesaquillo, El Gallinero y La Turumama. Ganó con ellas un total de 14 premios y algunas fueron consideradas fuera de concurso.

Entre las numerosas preseas concedidas al maestro Zambrano, se encuentran las siguientes: "Premio Escultura Cristo" (1960); Medalla de la "Maestría Artesanal"

(1978), otorgada por el Ministerio de Desarrollo y Artesanías de Colombia; Medalla al Mérito de la "Gobernación de Nariño" (1984); Mención Honorífica "Lorenzo de Aldana" de la Alcaldía Municipal de Pasto(1985); Doctorado Honoris Causa, Facultad de Artes Plásticas de la Universidad de Nariño (1985); Medalla "Maestro de Maestros" del Ministerio de Desarrollo y Artesanías de Colombia (1988). En 1972 se inauguró la sala de exposiciones de la Casa de la Cultura de Nariño, con el nombre de Alfonso Zambrano Payán.

Eduardo Muñoz Lora. Es trabajador de tiempo completo en la transformación del mopa-mopa hasta hacer de ella una demostración de arte depurado. Utilizó la técnica del barniz dotándola de estilo definido y belleza difícil de superar, lo que hizo de su obra, aplicada a la decoración de ñapangas, ánforas y bancos entre otros muchos objetos, elemento de identidad para los nariñenses.

A los trece años de edad, ingresó al taller de barniz del maestro Francisco Torres. En la Facultad de Bellas Artes de la Universidad de Nariño aprendió a modelar y conoció, mediante un ejercicio pictórico constante, los secretos vanguardistas del arte tridimensional. Pudo entonces combinar los conocimientos adquiridos en la academia y en la práctica artesanal, haciéndose acreedor a merecido prestigio en el medio artístico y académico.

Ha participado en ferias y eventos nacionales e internacionales y obtenido importantes reconocimientos: Primer Premio en la III Feria Artesanal Nacional (1977); "Orden de Maestría" recibida del gobierno nacional (1978); ganador del Concurso Artesanal con la obra titulada "Virgen campesina nariñense" (1985), invitado por Partners of Americans a California-Estados Unidos (1985); participante en 1987 en la exposición realizada en el Hotel Dorado Plaza de Bogotá y en 1988 autor de una exposición organizada por Artesanías de Colombia, para conmemorar los 450 años de la fundación de San Juan de Pasto; conferencista acerca del Barniz de Pasto, sus Recursos y Manejo en el Área Cultural del Banco de la República (1989). El Concejo Municipal de Pasto lo exaltó como "Maestro de Maestros" en 1989; en el mismo año fue ganador del primer premio de la Galería Cano con su obra, la "Virgen Colombiana". En 1991, el Ministerio de Gobierno lo designó representante del presidente de la Junta Directiva de Artesanías de Colombia. Fruto de su investigación sobre cerámicas precolombinas, es la obra artesanal ganadora en la UNESCO en 1992. En 1993, por la investigación realizada acerca del mopa-mopa y sus aplicaciones, la Corporación Financiera de Desarrollo le otorgó la "Medalla de Mérito Empresarial". En 1995 participó en la Feria Artesanal de Koblenz, Alemania. En ese mismo año, con motivo de la inauguración del salón de Arte del Instituto Municipal, se le impuso la Medalla "Alfonso Zambrano Payán". En 1996, la Facultad de Bellas artes de la Universidad Nacional de Tokio, lo invitó a participar en los Talleres del Barniz de Pasto. Tres años después (1998), la Corporación Gestión Nariño con sede en Bogotá, le entregó el premio "Morada al Sur".

José Luis España. Está considerado como el primer luthier nariñense de talla internacional. El término luthier en francés significa constructor. La luthería agrupa a los constructores o fabricantes de instrumentos de arco, como son los violines, las violas, los violoncelos, contrabajos, laúdes, archilaúdes, tiorbas, violas de gamba, rabeles, cítterns y vihuelas.

Cursó estudios en el Instituto San Juan Bosco, donde surgió su inclinación por el arte, destacándose en la pintura, el dibujo, las manualidades y la escultura. El Instituto Técnico industrial Nacional de Pasto le dio las primeras luces en el manejo de herramientas y materia prima para la práctica de la ebanistería.

Su primera experiencia en la fabricación de instrumentos a nivel profesional, surgió en 1981 con la confección de dos guitarras eléctricas, un bajo y una batería. Dos años más tarde se matriculó en la Escuela de Música de la Universidad de Nariño para estudiar violín.

Posteriormente se empeñó en una exhaustiva investigación acerca de lo concerniente a cuerdas, vibración del aire y acústica y en 1983, a lo largo de ocho semanas de trabajo constante, construyó su primer violoncelo. Este instrumento fue vendido al maestro Mario Fernando Latorre, de la Sinfónica del Valle.

En 1997, como ganador de una beca, viajó a Francia para especializarse en Restauración de Instrumentos de Arco en la Academia de Bernard Sabitier. Realizó un taller sobre Construcción en Orleáns, Francia y fue invitado a Italia como director de microtalleres para la confección de violines. En su taller se han fabricado 19 tipos de instrumentos musicales solistas y de acompañamiento, correspondientes a las épocas medieval, renacentista, barroca y clásica. Quienes conocen de música erudita consideran los instrumentos elaborados por el maestro España, modelos de calidad y pureza sinfónica.

Fidencio Miranda. Trabaja la talla en miniatura. Sin mayores conocimientos académicos pero avalado por su gran experiencia, confecciona artesanías consistentes en objetos de muy pequeña dimensión. Para entender lo minucioso de su trabajo, bástenos saber que en la elaboración de un juego de cubiertos de cuatro piezas, emplea hasta 30 días. Su taller está ubicado en el corregimiento de Obonuco. Trabaja por contrato y es tal la aceptación de sus tallas, que las comercializa dentro y fuera del país.

Personajes populares

Los personajes populares integran, en forma relevante, la gama cultural de la sociedad. Su protagonismo se sustenta en la interpretación sencilla e ingeniosa realizada por ellos acerca de todas las circunstancias que conforman el quehacer rural o ciudadano.

La popularidad, simpatía, jocosidad, sencillez y autenticidad que a lo largo de los días han caracterizado estos protagonistas del devenir pastuso, hacen de su pintoresco atuendo y de su lenguaje popular, irremplazable referente de nuestro pasado y alimento para el sentido de pertenencia, única garantía de prolongación en el tiempo.

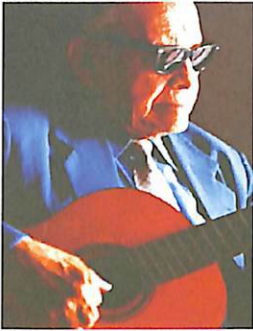
Pedro Bombo. Pedro Zarama Castillo, mejor conocido como “Pedro Bombo”, fue uno de los personajes típicos más queridos de Pasto. Con su vestimenta singular, bombo, bocina, platillos y otros instrumentos, recorría las calles invitando a participar en las fiestas patronales de los pueblos y corregimientos. Algunos comerciantes le pagaban para que promocionara sus servicios. Pedro Bombo tenía un fiel amigo: su “secretario”, a quien llamaban “El Pólvora”. Murió a la edad de 50 años, víctima de las graves quemaduras sufridas al producirse un incendio en su vivienda localizada en el barrio San Andrés.

María Victoria David. A pesar de sus limitaciones físicas y psicológicas, desfila cada año en los carnavales de Pasto.

Esta simpática mujer, conocida como “La Reina”, es personaje obligado en las festividades carnavalescas que anualmente convierten a Pasto en una de las ciudades más concurridas de Colombia.

Como “Reina de los Carnavales”, atiende las numerosas entrevistas solicitadas por los medios de comunicación y dialoga con los turistas que, atraídos por su festiva y original personalidad, la visitan en San Miguel de Jongovito, lugar donde reside actualmente.

Personajes destacados / Música

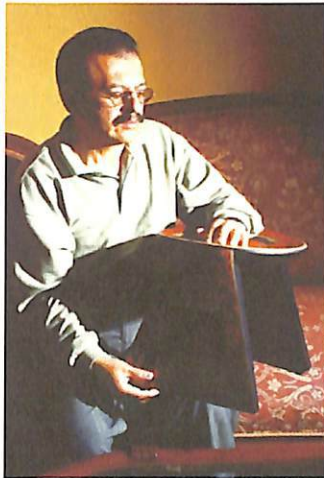


"Chato" Guerrero

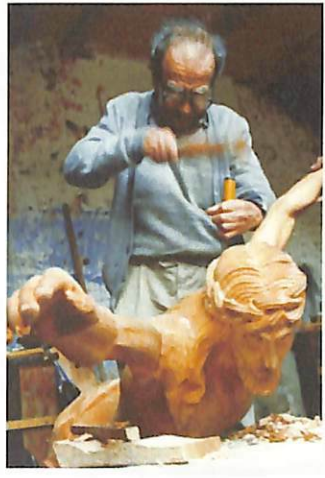


Maruja Hinestroza

Artesanía



Eduardo Muñoz Lara



Alfonso Zambrano



José Luis España



Obra de José Luis España



Maruja Burbano Arias



Obra: Maruja Burbano Arias



Obra Fidencio Miranda



Obra Fidencio Miranda

Personajes populares



Maria Victoria "La Reina"



Pedro Bombo

CAPÍTULO 7

MUSEOS

En la antigüedad, el museo fue templo de las musas. Hoy es el lugar donde se guardan los objetos notables de las ciencias o las artes.

Pasto posee una rica tradición histórica. Sus museos albergan los mejores testimonios del mestizaje racial y cultural que ha hecho de sus gentes seres abiertos a toda manifestación superior.

El pasado vive en estos corredores y salones donde todavía parecen escucharse las voces y los pasos de nuestros antecesores ilustres. Como símbolo de identidad y esfuerzo creador, encontramos en ellos muestras de arte precolombino, colonial y contemporáneo; documentos históricos, valiosas colecciones particulares, joyas indígenas, estatuaria lítica, trajes antiguos, imaginería religiosa y réplicas de los objetos que dan vida al Carnaval de Negros y Blancos.

Entre los más destacados museos pastusos tenemos:

Museo Casona Taminango

Ubicado en la calle 13 No 27-67, este museo es una de las pocas construcciones que se conservan de la época colonial. Casa construida en tapia pisada en el año de 1623 por Juan Adarme, oficial español, parecería que el tiempo se hubiese detenido en sus jardines y en sus salones en penumbra. Solar de dinastías heroicas, fue testigo mudo de la máxima aventura libertaria de América. Durante las guerras de independencia, fue sitio de acantonamiento y a veces de diversión para las tropas del ejército republicano. Conserva el estilo de las viviendas ya desaparecidas de los alrededores de Pasto.

Por iniciativa de doña Catalina Morgan, Pablo Morillo Cajiao y Hermes González, en 1968 se creó la Fundación Museo Taminago, que adquirió la casona con el fin de convertirla en museo. Su restauración, iniciada en 1970, finalizó en 1989, año en el que se fundó el museo cuya sede, la Casona de Taminago, fue declarada Monumento de la Nación mediante el decreto No 2000, el 15 de octubre de 1971.

De las tres imprentas que funcionan aquí, una fue adquirida por Leopoldo López Álvarez, reconocido humanista, filólogo e historiador.

La sala de carpintería y ebanistería contiene herramientas y maquinaria para trabajar la madera, un escritorio de cortina de 1920; muebles de corte europeo y estilos Luis XV, Isabelino, Reina Ana y colonial; muestras de relieve en madera, como talla y esculturas decoradas en barniz. Existe además un lugar dedicado a la juguetería típica. En la sala de telares y tejidos pueden verse tanto los telares indígenas o de "guango" como los de origen español, denominados "telares de hombre", ya que para hacerlos funcionar, se requiere de gran resistencia física.

Como expresión de la mística que anima a los organizadores del museo, se conservan también algunos objetos representativos de los oficios y requerimientos de la vida cotidiana: rueca, chinas, sixes, y devanador para organizar lanas. Posee interesantes muestras etnográficas (artes y tradiciones populares) y un total de 850 piezas de colección.

Museo Juan Lorenzo Lucero.

Se levanta en la calle 18 No 28-27. El nombre le fue dado en memoria del célebre misionero jesuita pastuso del siglo XVII que trabajó en las selvas del Marañón. Fundado en 1987, ocupa una sólida construcción que data del siglo XIX.

Posee entre otras, cuidadosas compilaciones de historia, numismática, arqueología, etnografía, artes y tradiciones populares, arte religioso y musicología. La colección posee 3500 piezas, distribuidas en 9 salas.

Museo del Oro

Ubicado en el Centro Cultural "Leopoldo López Álvarez" del Banco de la Republica, presenta al público en forma destacada importantes muestras de arqueología.

Fundado en 1984, exhibe 432 objetos de colección, distribuidos en tres salas, donde se exhiben piezas de oro, cerámica, concha, madera, piedra y tejidos pertenecientes a las culturas Piartal-Tuza y Capulí, que florecieron en territorio nariñense.

Museo del Carnaval

Con sede en la calle 19 con carrera 42 Pandiaco, el Museo del Carnaval del Centro Cultural Pandiaco, permite a los artesanos y cultores del Carnaval de Negros y Blancos de Pasto exponer en forma permanente al público regional, nacional y foráneo, sus trabajos artísticos.

El Museo del Carnaval es el lugar propicio para albergar y promover en forma sostenida el rico potencial creador de los cultores del carnaval, el cual, alimentado por el imaginario popular y el amor a lo que les pertenece, da vida al acontecimiento más importante de la cultura popular nariñense: el Carnaval de Negros y Blancos.

Una serie, integrada por diferentes figuras alegóricas al carnaval, que van del disfraz individual al más imponente de sus personajes: la carroza, da la bienvenida al visitante.

La historia de los carnavales, con todo lo que tiene de pintoresco y autóctono, está representada aquí, con énfasis en lo que esta fiesta significa para la vida de la ciudad, el encuentro con la Colombia que respira allende sus fronteras y el descubrimiento de la fibra quizá más importante de los hombres y mujeres de Nariño: culto a su tradición y permanencia espiritual en el lugar donde les correspondió nacer y luchar.

Las fiestas patronales, celebradas en los distintos corregimientos, los juegos populares y un sinnúmero de curiosidades exaltadas con sentimiento de patria, demuestran que el Museo del Carnaval es un espacio abierto a las nuevas generaciones y a quienes deseen profundizar en el conocimiento de todo lo que corresponde a esta fiesta popular.

Museo Rosero

El 2 de mayo de 1983, el fundador, Luciano Rosero Solarte, destacado investigador, abrió las puertas de su casa situada en el barrio Centenario para el funcionamiento del museo y su objetivo primordial: exponer la riqueza histórica y cultural de Nariño y Putumayo.

Además de especies animales y objetos arqueológicos, alberga áreas destinadas a la divulgación de arte religioso, etnografía, arqueología, numismática, filatelia, historia natural y tradiciones populares. En el espacio reservado a la historia natural, se encuentra una amplia diversidad de aves, insectos, reptiles y fauna marina y terrestre.

En lo concerniente a la arqueología, el museo exhibe una variada muestra que corresponde a algunas de las culturas indígenas que nos antecedieron: una colección

de platos, cunecos de madera, vasijas y otros recipientes destinados al uso cotidiano y ceremonial, utilizados por los aborígenes de la cultura Kamtzá, primeros habitantes del lugar que hoy ocupa el Municipio de Sibundoy (Putumayo), Se pueden apreciar además las cerbatanas, arma primitiva y funeraria perteneciente a la cultura Quillacinga.

Cuenta también con una sala de exhibición de antigüedades, donde se exponen: una imprenta del siglo XIX y un equipo de telegrafía que funcionó en su momento con el sistema Morse. Una colección de máquinas de escribir marca "Royal" y de coser marca "Singer", de los años 1911 y 1920, respectivamente. Una muestra de planchas, un proyector de cine mudo, grupos de monedas y estampillas de diversos países de los cinco continentes; una despulpadora de anís y un molino hidráulico para trigo con más de 200 años de antigüedad.

Es este un museo dotado con todo lo que se necesita para que el visitante pueda apreciar, en todo su esplendor, la riqueza histórica y cultural de nuestra región y de la Amazonia, en lo que va de la época precolombina a nuestros días.

Museo Alfonso Zambrano

Fue creado por el maestro Alfonso Zambrano Payán, máximo exponente de la artesanía nativa.

Es uno de los más importantes museos de la ciudad. Posee objetos arqueológicos representativos de culturas precolombinas que en épocas pretéritas habitaron el territorio nariñense, piezas pertenecientes a las épocas colonial y republicana, una pinacoteca con obras de grandes e importantes pintores regionales, aparatos de reproducción musical que datan de principios del siglo XX, elementos decorados con el antiguo Barniz de Pasto y magníficos portones de casonas, hace tiempo demolidas.

El Museo Zambrano se fundó hace más de 50 años. Álvaro Zambrano, hijo del maestro Alfonso Zambrano, heredó de su padre la asombrosa habilidad para la talla en madera, y haciendo honor a la tradición recibida, abandonó su profesión de abogado para dedicarse de tiempo completo al arte y a los requerimientos que impone una institución como el museo.

En sus inicios, este establecimiento albergó también figuras religiosas, muebles de estilo, cuadros importantes y una variada muestra de objetos precolombinos pertenecientes a las culturas Quillasinga, Pasto y Tumaco, ubicados en la Sala de Arte Precolombino.

Lugar destacado ocupa la sala o pinacoteca dedicada a los artistas nariñenses con obras de Isaac Santacruz, Carlos Tupaz Mejía, Marco Tulio Salas Vega, Manuel Estrada, Luis Bastidas Benavides y Rojas Ángel, entre otros.

En la Sala de Arte Quiteño se encuentran imágenes talladas por Caspicara, Legarda y otros escultores pertenecientes a esta escuela.

El museo posee también, una colección de obras europeas del renacimiento italiano: Girgioní y otros artistas anónimos, un cuadro de Nuestra Señora del Rosario pintado por el sacerdote Pedro Bedón.

En lo que respecta al menaje, cuenta con un apreciable número de sillas y mesas con características muy especiales. Como ejemplo podemos citar un sillón provisto de una corona real. Hay también sillas pastusas, caracterizadas por poseer un paisaje pintado en el espaldar.

Algo que merece atención especial son el armario y las mesas moriscas con incrustaciones hechas en madera de clases diferentes, plata, hueso y marfil. Estas valiosas piezas pertenecieron a Romelia Martínez, la primera reina que eligió la Universidad de Nariño.

Museo Madre Caridad Centro Cultural UNIMAR.

Ubicado en la calle 18 No 32 A 01, desde 1.935, por iniciativa de la Madre Caridad Brader, inició la colección de algunas series de muestras naturales.

En 1943, la Madre Aquilina Wernle, Superiora General, tuvo a bien conservar escritos y objetos de uso personal de la Madre Caridad. Posteriormente la Madre Teolina Nieto fue comisionada para crear el Museo "Anuario", destinado exclusivamente al uso de las hermanas de la congregación. Las religiosas fundaron también el Museo Múltiple, merecedor de reconocimiento nacional. A partir de 1949, debieron transcurrir 38 años para que la madre Amanda Leuppi empezara a clasificar y seleccionar adecuadamente muchos de los objetos que hoy exhibe el museo.

En 1986 la institución se trasladó al primer piso del Colegio y quedó a cargo del noviciado de la Casa Maridíaz, el cual lo renovó dotándolo de originales y variadas piezas.

Un año después, durante las excavaciones realizadas con el fin de ampliar la edificación, se descubrió un cementerio indígena, que enriqueció con objetos propios de su cultura el patrimonio del museo. Estas piezas fueron analizadas por el Dr. Giogio Manzini, antropólogo italiano.

Desde 1999 hasta el día de hoy, la hermana Aura Elisa Romo Romo se desempeña como su directora.

Posteriormente, con la ayuda económica de Suiza, fue construido el "Museo

Madre Caridad". Por intermedio de su Embajada y con la colaboración de la UNESCO, se logró que el arqueólogo Ralf Krebs, después de realizar el estudio y clasificación de los objetos pertenecientes al Museo, elaborara un inventario de los mismos.

A principios de 2004, la hermana Ana Margarita Underlander, dispuso que el establecimiento formara parte del Centro Cultural de la Universidad Mariana, abriendo espacios para la investigación de las diferentes secciones museográficas.

El museo está dividido en dos áreas, el de Historia de la comunidad de Religiosas de María Inmaculada y el Area Cultural con exposiciones pertinentes a los diferentes espacios.

Presta un valioso servicio con la preservación y promoción del Patrimonio Cultural, a través de exposiciones temporales y permanentes en las nueve secciones con que cuenta:

Arqueología: Cerámica de la cultura Calima, Ecuador, Provincia de Obando; Las Lajas, Patía y Cauca; Pupiales, Putumayo, San Agustín, Potosí, Perú y Pasto, con los hallazgos obtenidos en el bosque Maridíaz, "El Cerrillo".

Etnografía: Objetos rituales indígenas, objetos de uso común y de adorno; juguetes, joyería indígena, instrumentos musicales, tejidos, cestería y armas.

Bibliografía: Textos en alemán, francés y español del siglo pasado.

Folklore: Arte y utensilios populares, recuerdos y regalos.

Mineralogía: Cristalografía, sulfuros y otros; carbonatos, silicatos, elementos nativos; fósiles y rocas ígneas, metamórficas y sedimentarias.

Botánica: Talofitos, angiospermas, gimnospermas, raíces y maderas.

Zoología: Mamíferos, marsupiales, insectívoros, quirópteros, primates, carnívoros, roedores, xenartros, reptiles, peces y aves.

Bellas Artes: Arte religioso y arte en general, filatelia, numismática y medallas.

Beata Madre Caridad Brader: Objetos de uso personal, ampliaciones, muebles y bibliografía.

Museos



Museo del Carnaval



Museo Alfonso Zambrano



Museo Rosero

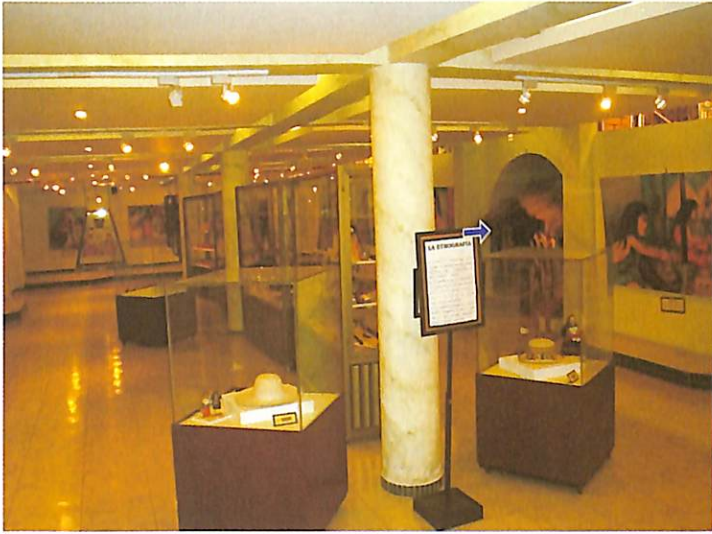


Museo Juan Lorenzo Lucero



Museo Juan Lorenzo Lucero





Museo Madre Caridad Centro Cultural Unimar



Museo Madre Caridad Centro Cultural Unimar



Museo Casona de Taminango

CAPÍTULO 8

SITIOS DE INTERÉS TURÍSTICO Y ECOLÓGICO

La Cocha

Está rodeada de grandes páramos como el Campanero, el Tábano y el Patascoy. Ubicado al sureste del municipio de Pasto, es uno de los cuerpos de agua más grandes de los Andes y uno de los más bellos en el corregimiento de El Encano.

Segundo lago con mayor extensión en Colombia, se sitúa a 2.760 metros sobre el nivel del mar. Con 27 kilómetros de longitud máxima, alberga unos 300 millones de metros cúbicos de agua. Tiene una profundidad límite de 90 metros y entre 3 y 5 kilómetros de anchura. La temperatura promedio es de 11 grados centígrados y la capacidad del embalse natural, estimada en 1.554 millones metros cúbicos de agua, lo convierte en una de las mayores reservas hidrológicas del país.

Para viajar a La Cocha o al Lago Guamués (llamado así porque allí nace el río de ese nombre, afluente del Putumayo), se toma la vía de Pasto hacia oriente, pasando por los poblados de San Fernando y La Laguna.

A su alrededor se encuentran unas 32 reservas naturales campesinas que contribuyen a conservar las importantes zonas de bosque, páramo y fuentes de agua allí existentes. A esta cuenca hidrográfica confluyen las regiones andina, pacífica y amazónica, integrantes de una importante zona bioecológica. El paisaje, la práctica de navegación y pesca, la cercanía a Pasto y dos excelentes hoteles levantados en sus orillas: el Chalet Suizo y el Hotel Sindamanoy que en quechua significa "Refugio del sol", hacen de La Cocha y sus alrededores un magnífico sitio de interés turístico.

La Corota, pequeña isla ubicada en el centro del lago, se extiende en una superficie de 11 hectáreas, y posee una altura de 2.829 mts sobre el nivel del mar. De relieve entre plano y ondulado, la temperatura ambiente oscila entre los 8 y los 11 C°. Tiene fauna y flora variadas y es diferentes sitios de interés histórico, científico, cultural, educativo, estético y recreativo.

Existe aquí una capilla edificada en 1942 en honor de la Virgen Inmaculada Concepción, "La Virgen de Lourdes", y su festividad se conmemora el 11 de febrero, con nutrida afluencia de devotos. La procesión agrupa más de cien lanchas profusamente adornadas, constituye un espectáculo pintoresco e inolvidable. Hay además un bosque con abundantes especies vegetales ya extinguidas en otros sitios y un mirador desde donde se puede contemplar el magnífico panorama del lago surcado por lanchas y veleros y rodeado de bosques, parcelas y chalets. La Cocha ofrece un paisaje apacible y la posibilidad de navegar y pescar truchas "arco iris". Su rica arborización hospeda diferentes especies de aves. Se sabe que fue asiento de una prisión militar en el Siglo XIX, durante las guerras civiles del sur.

Durante algún tiempo estuvo manejada por el Inderena, el cual, en convenio con la Universidad de Nariño construyó un Centro Biológico. Consagrada como "Santuario de Flora y Fauna" mediante resolución No 171 de junio de 1977 del Ministerio del Medio Ambiente, hoy está protegida por los funcionarios de Parques Nacionales. En el año 2001, el Lago Guamuez o de La Cocha, fue declarado "Humedal de importancia Ramsar en Colombia".

"El Galeras" Un volcán muy efusivo

Desde tiempos inmemoriales el volcán Galeras ha dado señales de gran vitalidad y se ha convertido en una referencia histórica, geosimbólica y cultural de Pasto y la región. Ha despertado sentimientos poéticos y de temor e impotencia ante la amenaza telúrica. Se calcula que el Galeras existe desde hace más de un millón de años y ha producido numerosas erupciones, como uno de los volcanes más activos en el globo terráqueo. Estudios científicos han identificado erupciones desde hace 4.500 años que han originado notorios cambios morfológicos en el volumen del volcán y en su contorno paisajístico, formado llanuras, erosiones, terrazas, lagunas, cañones de ríos, etc. Se encuentra a 4.270 m.s.n.m., y en sus alrededores habitan unas 500.000 personas concentradas sobre todo en la ciudad de Pasto.

Primeras referencias históricas

Los indígenas Quillacingas lo llamaban Urcunina, (del quechua urcu: montaña, nina: fuego). Seguramente le hacían ofrendas como a un dios temible pero generoso: con las cenizas que salían de la madre tierra, se elevaban al cielo y caían para fecundar el suelo.

El cronista García de Céspedes se refiere a la erupción del volcán, en 1560, poco después de la conquista española: "Tiene su asiento (la ciudad) en un valle de sabana pequeño cercado de cerros a la redonda, y en el uno de ellos un volcán que de noche y de día echa fuego". El 7 de diciembre de 1580 entra nuevamente en acción y así lo relata el historiador Sañudo: "El volcán con imponente fiereza llenó de terror a los descuidados moradores, cuando reventó arrojando gran cantidad de agua hirviendo que quemaba sus flancos, y cenizas que esparcidas caían sobre la ciudad". El 4 de junio de 1616, una erupción quema los sembrados aledaños; lo mismo sucede en 1690. Una explosión nocturna ocurrida en 1760 arroja rocas incandescentes que queman los techos de paja de las casas campesinas.

El volcán, Pasto y el valle de Atríz

Históricamente, el viaje a Pasto representó una difícil y extenuante aventura. Quienes llegaban del norte, luego de pasar mil avatares, sorpresivamente, desde el alto de Aranda, descubrían un magnífico paisaje: el valle de Atríz, la ciudad en el centro rodeada de una espléndida verdura y de pequeñas aldeas blancas y al frente el imponente volcán. Durante la colonia y la independencia, varios viajeros, principalmente europeos, llegaron a Pasto, algunos atraídos por el volcán. Hacia 1750, Fray Juan de Santa Gertrudis, habla de una montaña "que en tiempo de tempestades arroja mucho fuego quemando el pajonal hasta junto a Pasto". En agosto de 1801, Francisco José de Caldas se refiere "al más hermoso valle de los Andes" - y agrega: "¡Qué espectáculo tan risueño y magnífico el que presenta la campaña a sus alrededores, la ciudad misma, su horizonte!. Imagínese usted una llanura espaciosa de dos a tres leguas, con una ligera inclinación terminada por colinas de pendiente suave en toda la redondez del horizonte, excepto por el noroeste, en donde se ve el volcán de tanta elevación que toca el término de la nieve permanente en la zona tórrida, y que aun humea; todo este terreno cortado por fuentes que reuniéndose forman lo que llaman el río

Pasto: no hay palmo que no esté cultivado: aquí se ven cuadros dorados, allí verdes, más allá otros actualmente arados: toda la campaña sembrada de casnas, acequias, molinos y, en fin la ciudad en el centro: son estos campos verdaderamente poéticos".

Testimonios de científicos ilustres

En la Navidad del mismo año, Alexander de Humboldt está en Pasto, "pequeña ciudad cuyos habitantes nos recibieron con una hospitalidad conmovedora" escribe el sabio. Sobre el volcán dice con curiosidad que la columna de humo, activa sin interrupción durante tres meses, había desaparecido en el momento en que se produjo el fuerte sismo que destruyó la ciudad de Riobamba, ubicada a 100 leguas de Pasto.

El 9 de junio de 1827, a las 3 de la tarde, desde el alto de Aranda, el científico y militar Jean Baptiste Boussingault describe "una bella vista sobre una vasta extensión de pradera, desde donde se puede ver a Pasto". Dos días después Boussingault, guiado por indígenas jenoyeses, asciende "al famoso volcán de Pasto"; "estábamos rodeados de fumarolas, nos ensordecían los rugidos y los bramidos subterráneos que es el ruido que procede o acompaña los temblores de tierra. El guía cocinero mostraba su inquietud y me dijo a media voz: "¿y si escupiese?" Le contesté que estaríamos perdidos y entonces con una calma absoluta me contestó: "es lo que me parece".

A comienzos de 1868, los vulcanólogos alemanes Alphons Stübel y Wilhelm Reiss llegan a Pasto. Desde el terrible sismo de 1834 la ciudad tenía la repetición del desastre. La reactivación del volcán y los temblores que producía inquietaban a la población. "Las enormes columnas de humo, los bramidos aterradores y temblores esporádicos, infundían gran temor y las ráfagas de vientos que acompañaban han sido fuertes que se ha creído que se trataba de terremotos, y que abrían las puertas de las casas" - escribe Reiss.

El 17 de junio de 1869, don Higinio Muñoz publica una nota en el periódico La Primavera y recuerda la erupción del volcán ocurrida el 2 de octubre de 1865 a las 3.30 de la tarde. "En los primeros instantes de su apareamiento causó en la generalidad de los ánimos una impresión sublime y terrífica que pocos momentos después se tornó en grandiosamente bella, ya sea por el lindo, esbelto y colosal conjunto que formaban el vapor y las cenizas, o ya por los hermosos, encrespados y nevados rizos que se formaban y atropellaban unos con otros obedeciendo al nuevo impulso de descargas sucesivas".

¿Por qué al volcán se le llama Galeras?

Desde la fundación de la ciudad y durante unos tres siglos se le conoció como "volcán de Pasto". La denominación volcán de la Galera, se encuentra en una crónica de Edouard André, el científico francés que visitó la ciudad en 1876. André afirma que ese nombre se debe a una nube en forma de galera que durante la colonia se formaba a menudo sobre el volcán que según tradición era señal infalible de lluvias.

Una explicación poética la da Quijano Guerrero: "El volcán que semeja una

embarcación de remo y vela. De lontananza, en realidad, surge el velero gigantesco, con su fantástico maderamen que se recorta en un piélagos plúmbeo y grisáceo. Sólo que el navío está petrificado y en éxtasis. Sobreviviente de las furias plutónicas, quedó anclado a perpetuidad en la cantera de los siglos. Pero de cuando en cuando resopla lavas y escupe borbotones de cenizas". Otro poeta, Guillermo Edmundo Chávez complementa esta visión: "Galeras, cumbre almirante. Monte que el tiempo navega. Rumbo de sol al futuro, cadencia en el cielo abierta. Que lleva a bordo una gente que en luz de cantos destella y es como un mástil tendida al corazón de una estrella".

Expedición al volcán

Cuando todavía no se había construido la carretera al Galeras era tradicional llegar a la cima por caminos y senderos. La expedición comenzaba muy temprano, con una buena dosis de coraje para el duro ascenso. La cita matutina se hacía frente al templo de San Felipe donde los excursionistas se persignaban invocando la ayuda celestial para emprender la aventura. Uno de los caminos pasaba por la antigua aldea de Anganoy (nido de águilas, en quechua).

En las faldas del volcán las tierras están bien cultivadas; los ganados pastan en magníficas praderas. El tipo de vegetación cambia a medida que se asciende y la temperatura baja gradualmente. Desde la cumbre, se aprecia una imagen prodigiosa de la ciudad y de su entorno. Entre los 2.200 y 4.276 metros de altitud se sitúa hoy el Santuario de flora y fauna que cubre una extensión de 7.615 hectáreas. En los bosques de alta montaña nacen las fuentes de agua que abastecen a Pasto y a otras poblaciones circundantes. Varias lagunas, cascadas, aguas termales, de singular belleza, complementan el paisaje. El Santuario tiene dos senderos de interpretación ambiental: el Frailejón y el Achichay (¡Qué frío!, en quechua). Fuertes y fríos ventarrones anuncian la cercanía de las bocas del volcán y el paisaje se vuelve lunar. El 27 de marzo de 1926 un osado profesor del colegio javeriano visitó el volcán en actividad y cuenta su experiencia: "El estruendo que se siente al acercarse a la cima es comparable al ruido sordo y metálico que producen varias locomotoras próximas a salir del túnel y que se echan encima del espectador. Hasta hace algunos años hubo glaciares permanentes que contrastaba con la columna negra y con las nubes blancas y el cielo azul".

El cráter externo, la caldera, es una gran barrera circular de unos 3 Km. de diámetro y 80 metros de profundidad, que rodea la chimenea del volcán cuya forma semeja a un cono, un poco menos elevado que el borde de la caldera. Pequeñas chimeneas arrojan gases con un ruido sordo. La boca del volcán se encuentra a unos 9 Km. del centro de la ciudad de Pasto.

Formas expresivas del volcán

A través del tiempo, las manifestaciones del Galeras se han descrito con diversos términos: "echar fuego por la boca", "arrojó gran cantidad de agua hirviendo", "grandes y espantosas columnas de humo ensombrecían a la ciudad", "piedras encendidas caían por las faldas quemando la vegetación y los techos de paja de las casas cercanas", "en ocasiones, se sentía un fuerte olor a azufre". "Bravísimos rugidos o bramidos subterráneos, era señal que el coloso despertaba". "En Pasto cayeron unos 180 gramos de ceniza por metro cuadrado"- dice un cronista. En ocasiones, la fuerte onda de choque hacía crujir puertas y ventanas. En la

noche, el resplandor que producía la lava en las nubes, se interpretaba como llamaradas del volcán.

El lenguaje volcánico cambia después. En 1989, llegan a Pasto expertos vulcanólogos y se refieren a "erupciones explosivas del cráter central, que producen flujos piroclásticos, emisión de gases, cenizas, flujos de lava". Al Galernas lo definen como "un estrato volcán andesítico, con una estructura conformada por coladas de lava intercaladas con productos piroclásticos de diversos tamaños". Sofisticados aparatos registran las secuencias sísmicas que se toman como base para las predicciones.

La actividad eruptiva inquieta al principio, pero luego, al repetirse eventos similares durante varios años, la población se despreocupa y la toma como un asunto cotidiano. A los ojos de los poetas, la columna de humo se vuelve "magnífica, hermosa, grandiosamente bella". "Las columnas de ceniza pretendían alcanzar el cielo proporcionando el más bello y admirable espectáculo"- dice Edmundo Medina Madroñero. Otros poetas también se inspiran: "el Galernas en verano, recorta la altivez de su desnuda cresta sobre un luminoso fondo azul, mientras el sol calcina sus plomizas vertientes en invierno, cubre con pudor su hirviente cráter en el blanquísimo vellón de nubes que flotan a su alrededor y lo envuelven en silencio majestuoso.

Erupciones recientes

Es muy significativa la erupción ocurrida el 27 de agosto de 1936 cuando colapsa la nube ardiente y desciende unos 4 kilómetros arrasando con lo que encuentra a su paso. En 1988, luego de cuarenta años de quietud, el volcán se reactiva. No se conocía sobre muertes violentas a causa del volcán Galernas pero en enero 1993, una leve erupción sorprende al equipo científico que oscultaba sus fauces y mueren seis integrantes. El escritor William Montaignes en "Los gritos del volcán" (2002) cuenta en detalle esta tragedia. El 21 de noviembre del 2004, a las 3,15 de la tarde, el volcán vuelve a lanzar rocas incandescentes que caen en los flancos produciendo incendios forestales de corta duración. La columna de ceniza y gas se eleva a unos 10 kilómetros de altura. El 19 de abril del 2005, se incrementa la sismicidad y la temperatura. Ingeominas advierte que una erupción podría producirse "en los próximos días o en las próximas semanas". Sin embargo, en los días siguientes todo vuelve a la calma.

Referencias simbólicas, mitos y leyendas

Por razones históricas, metafísicas y geográficas el volcán tiene una dimensión simbólica. Expresa un sistema de valores comunes y por esto se lo visita, a manera de peregrinaje, como si se tratara de un lugar santo. Como elemento mayor del relieve, el volcán sirve de referencia y de orientación visual para quienes habitan y se desplazan a su alrededor. Permite definir, como un enorme faro, la posición en que uno se encuentra, o saber que ya se pasó por allí; constatar que se regresa a un lugar conocido, a un entorno familiar. El territorio del volcán Galernas constituye un medio de supervivencia para muchas familias a través de las actividades agrícolas. La calidad del suelo, los microclimas, son medios preciosos para el campesino. Algunos conviven con el volcán como lugar de trabajo, de existencia

común desde generaciones pasadas. El arraigo, a la vez espacial y sociológico, es mayor en el campo. Poblados como Obonuco, Jenoy, Anganoy, Chaguarbamba (hoy Nariño) nacieron casi al mismo tiempo de fundada Pasto, es decir, hace más de 500 años.

En diversas culturas indígenas del mundo se ha creído que en los volcanes habitan espíritus, varias divinidades o un dios en especial. Entre los aborígenes andinos, que han vivido bajo su influencia, se cumple un ciclo ritual con múltiples significaciones que integra elementos rítmicos y cantos en torno al volcán; se les hacían ofrendas, a veces con sacrificios humanos. Gonzalo Rubio Orbe explica que los indígenas de Punyaro (Ecuador) orientaban sus casas "para ver al Taita Imbabura, que nos da el alimento y cuida los frutos"; "desde los abuelos de mis abuelos enseñaron que las casas deben dar la cara al Taita Imbabura, así le saludamos al levantar de la cama; así no se enoja y nos ayuda". A él le piden agua en los tiempos de sequía: "Taita Imbabura yacuguta carai" (viejo Imbabura daños agua).

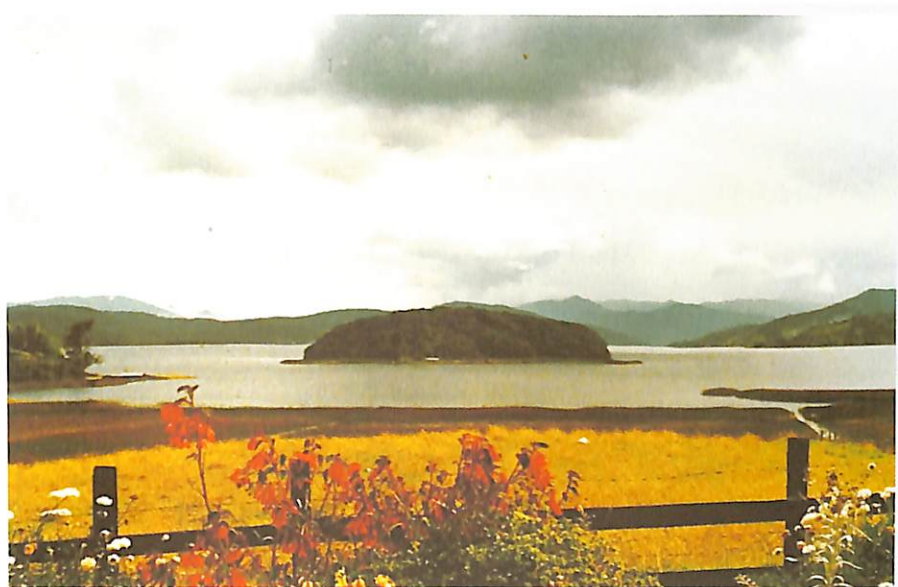
Sobre los mitos y leyendas del Galeras, Guillermo Zúñiga Benavides afirma que los indígenas que habitaban sus faldas lo consideraban como un templo habitado por muchos espíritus a los que invocaban, y que la boca del Taita volcán era la entrada a la sangre de la Taita naturaleza. Le hacían ofrecimientos con lo mejor de sus cosechas a manera de agradecimiento. Cuando el Taita volcán se enojaba y se sacudía arrojando piedras le ofrecían en sacrificio un niño auca (niño no bautizado, en quechua). El volcán también podía recibir una muchacha virgen. Un rito de iniciación para los jóvenes que aspiraban a convertirse en Taitas era subir biringos (desnudos) a la cima del Taita volcán donde permanecían siete noches para adquirir el conocimiento de la vida y la fuerza física para contrarrestar el hambre y el frío.

El volcán y la Virgen de las Mercedes

El temor que infunden los fenómenos naturales hace que las gentes visiten los templos para pedir misericordia. Se cree que la Iglesia introdujo la Virgen de las Mercedes y la de las Nieves para sustituir la fe que los indios tenían en los volcanes de los Andes. Desde el siglo XVII se hacían plegarias a la Virgen de las Mercedes como protección de los desastres naturales. El padre Aristides Gutiérrez escribe: "En los mayores conflictos de la ciudad, cuando el Galeras, con imponente majestad, bramaba como un centauro enfurecido y arrojaba espeso humo que en negros torbellinos subía a los cielos; cuando los terremotos derribaban los templos y las casas, o el cielo se convertía en bronce y se negaba a enviar la lluvia que fecundara los campos; cuando el flagelo de la peste convertía en cementerios los hogares de los vivientes o la encarnizada guerra fratricida, por desgracia encastillada en nuestra Patria por toda una centuria, entonces el pueblo pastense se dirigía al solitario templo de la Santísima Virgen de las Mercedes a implorar auxilio y pronto socorro; y tomándola en hombros procesionalmente recorría las plazas y calles de esta ciudad".

En la década de 1990, cuando el volcán Galeras se reactiva, las informaciones de los especialistas deformadas por los medios de comunicación, condujeron a un estado de turbación y de temor. Hasta el día, en que al anochecer, la Virgen de las Mercedes sale nuevamente a las calles en medio del fervor popular y vuelve a reinar la paz.

Sitios de Interés



Laguna de la Cocha



Volcan Galeras

BIBLIOGRAFÍA

ACADEMIA NARIÑENSE DE HISTORIA; ALCALDÍA MUNICIPAL DE PASTO Y OFICINA MUNICIPAL DE EDUCACIÓN Y CULTURA. *Nariño Valores Humanos e Identidad. Personajes Típicos: Símbolos y Valores: La Ñapanga*. v.2. Pasto: Graficolor, 2003. p. 12-14.

AGREDA, Jose Vicente. *Maruja Hinestrosa Rosero*. En: Nariño: Valores Humanos e Identidad. Pasto: Graficolor, 2001. v.1. p. 99-109.

ALCALDÍA MUNICIPAL DE PASTO. *Anuario Estadístico 1994-1995*. Pasto: s.n. 1994. 249 p.

ALVAREZ V, Jaime. *¿Qué es que en Pasto?*. 2 ed. Pasto: Tipografía Javier, 1985. 277 p.

APRÁEZ V, María Eugenia. *Cuyes y Añejo; Cojongo y Ollocos. Comida Tradicional de la Provincia de Pasto*. Pasto: Graicolor, 1999. 129 p.

BASTIDAS URRESTY, Edgar. *Nariño, Historia y Cultura*. Bogotá: Testimonio, 1999. 158 p.

BASTIDAS URRESTY, Julián. *El Carnaval de Pasto*. En: Equinoccio. No. 4 (ene. 2005); p 26-27.

_____ *El Cuy y la Cultura andina*. En: Equinoccio. No. 5 (abr. 2005); p 26-30.

_____ *El Galeras un Volcán muy Efusivo* En: Equinoccio. No. 6 (jul. 2005); p 4-7.

_____ *La Guameña*. En: Equinoccio. No. 3 (oct. 2004); p 10-12.

_____ *Historia Urbana de Pasto*. Bogotá: Testimonio, 2000. 288 p.

_____ *Son Sureño*. Bogotá : Testimonio, 2003. p. 24-29,57-58,92-95.

BENAVIDES ROSERO, Luis Felipe. *Leyenda y Moral* : El Cueche. En: Reto. Diario del Sur. No. 175 (ago. 1987); p. 7.

_____ *El Diablo*. En: Reto. Diario del Sur. No. 169 (Jul. 1987); p. 7.

_____ *El Gallo Chiriquí, Pati Verde*. En: Reto. Diario del Sur. No. 153 (mar. 1985); p. 6.

_____ *El Niño Auca*. En: Reto. Diario del Sur. No. 163 (jun 1987); p. 7.

_____ *El Padre Descabezado*. En: Reto. Diario del Sur. No. 155 (abr. 1987); p. 7.

BOLAÑOS, Héctor. *Diccionario Pastuso*. Pasto : Imprenta del Departamento. 1978. 87 p.

CORTEZ MORENO, Gerardo. *El Arte en Pasto*. En : Manual de Historia de Pasto. 2 ed. Pasto. Graficolor, 2004. v.1. p. 402-404.

CHECA CORAL, Andrés. *Recordando Nuestros Juegos Tradicionales*. 3 ed. Ipiales : Nobel Impresores. 2004. P 58, 71-72, 76-78.

ESPINOSA VILLARREAL, Rodrigo. *Crónicas de Artesanía Nariñense*. 2 ed. Pasto: El Progreso, 1997. p. 43-57,92-94,119-120.

GARZÓN ARTEAGA, Miguel. Especial : *Eduardo Muñoz Lora : Embajador del Arte Nariñense en el Mundo*. En: Morada, Cultura y Región. No. 12 (jun. - jul 2001); p. 8-9.

_____ *Museo : Museo Alfonso Zambrano*. En: Morada, Cultura y Región. No. 13 (jul. - ago. 2001); p.6.

HERRERA ENRÍQUEZ, Enrique. *Alfonso Zambrano Payán*. En : Nariño: Valores Humanos e Identidad. Pasto: Graficolor, 2001. v.1. p.86-98.

_____ *Los Poblados del Valle de Atriz*. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto : 2001. 94. p.

NARVÁEZ CHAVES, Eudoro. *Nariño y su Gente*. 3 ed. Pasto : Graficolor, 1996. p. 101-102.

OCAMPO LÓPEZ, Javier. *Las Fiestas y el Folklore en Colombia*. Bogotá : El Áncora, 1997. 273. P.

ORTEGA, Miguel. *Fiestas Decembrinas y Carnavales de Pasto*. Pasto : La Hormiga, 1999. p. 45, 48-50.

ORTIZ, Sergio Elías. *Consejas y Creencias del Tipo Folclórico de la Región de Pasto*. En: Cultura Nariñense. No. 37. (jul 1971); p. 13-19.

PAZOS, Arturo. *Chaza un Típico Juego a la Pelota*. En: Cultura Nariñense. No.4. (jun 1971); p. 29-31.

PAZOS, Arturo. *El Barniz de Pasto*. En: Cultura Nariñense. No. 37. (jul. 1971); p. 13-19.

_____ *Glosario de Quechuisimos Colombianos*. 2 ed. Pasto : Imprenta del Departamento, 1966. p. 87.

_____ *Oficios de Antaño*. En: Cultura Nariñense. No.39. (sep. 1971); p. 10-12.

ROSERO BUCHELY, Cristina. *Museos : Casona de Taminango un tributo al pasado*. En : Morada, Cultura y Región. No. 9 (mar. - abr 2001); p. 11.

_____ *Museos : Museo del Oro*. En : Morada, Cultura y Región. No. 11 (may. - jun 2001); p. 4.

_____ *Museos : Museo Rosero*. En : Morada, Cultura y Región. No. 12 (jun - jul. 2001); p. 6.

ROSERO, Ramiro. *La Chaza ¿Deporte Autóctono?*. En: BOGA. (may. 1988). p. 28-29.

TUNDA. En: Reto (nov 1984).

TRÁGICA MUERTE *de Pedro Bombo*. En: Diario del Sur. No. 126 (ago 1983); p.1ª y 3ª.

VALLEJO DÍAZ, Javier. *La Chaza el Tenis Criollo*. En: Nariño al Día. (feb. -mar 1996); p. 19.

VALLEJO DÍAZ, Javier. *Las Guaguas de Pan Folklore con Sabor a Levadura*. En: Equinoccio. No. 2 (jul 2004); p.28-30.

VALLEJO DÍAZ, Javier. *José Luis España y la Luthería Cómplices del Sonido*. En: Revista ABC de la Microempresa y la Mediana Industria. No. 4 (abr. -jun 1997); p.4-6.

_____ *Luthería*. En: Equinoccio. No. 5 (abr 2005); p.15-16.

_____ *Maruja Burbano de Arias: El Arte se Zurce con hilos de Seda*. En : Morada, Cultura y Región. No. 9. (mar. -abr 2001); p.10.

ZARAMA DELGADO, Manuel. *Eduardo Muñoz Lora: Artista Máximo del Barniz de Pasto*. En: Nariño: Valores Humanos e Identidad. Pasto : Graficolor, 2001. v.1. p. 15-29.

CREDITOS FOTOGRAFICOS

Abajo se incluye la lista de los fotógrafos que han colaborado en este libro. Cada fotógrafo lleva un número de identificación. A continuación aparece un plano general del libro, página por página. Para localizar a quien pertenece una determinada fotografía, basta con remitirse al plano general y relacionar la página que interesa con el número de identificación del fotógrafo y la situación de la ilustración

1. Javier Vallejo
2. Miguel Mauricio Garzón
3. Victor Hernández
4. Leonardo Castro
5. Luis H. Granja
6. Foto Galaxia
7. www.chispaisas.com
8. www.fotonostra.com
9. www.cometamagico.com
10. Francisco Fierro
11. Anónimo
12. Dirección de Cultura
13. Emilio Jimenez
14. Ricardo J. Huertas A.
15. www.depasto.com
16. Julián Bastidas Urresty

1	1
1	1
	1

25

1	1
1	1
1	1

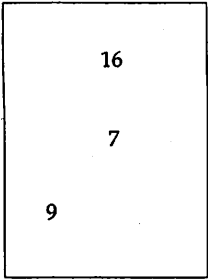
27

1	1
	1
1	1

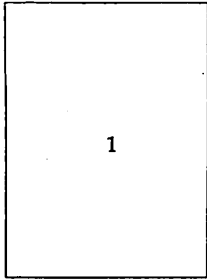
29

1	1
7	7

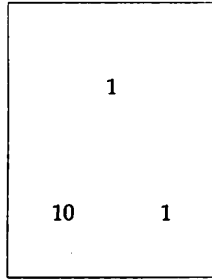
37



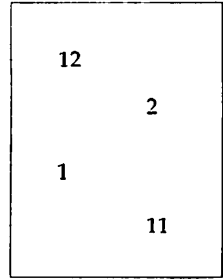
39



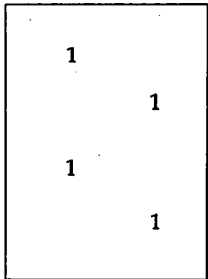
45



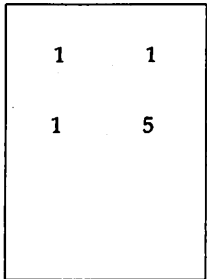
51



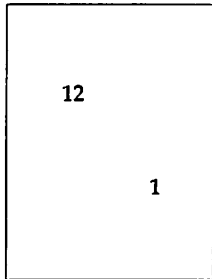
65



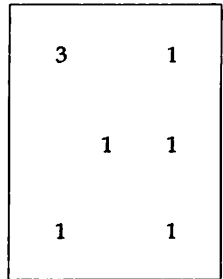
67



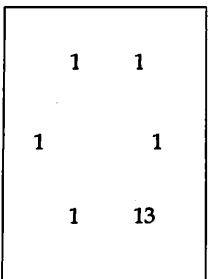
69



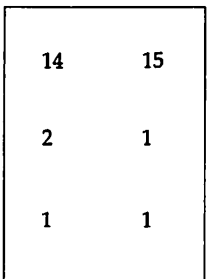
71



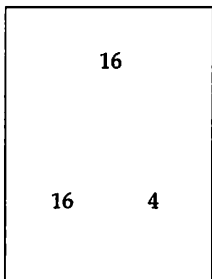
79



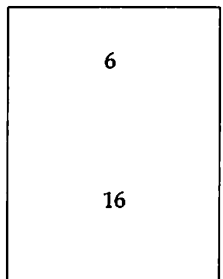
81



90



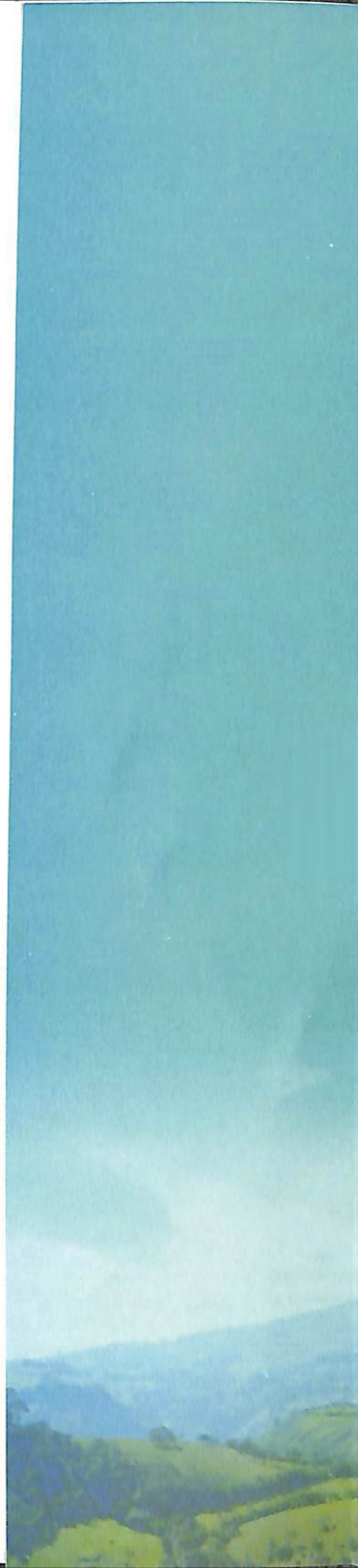
91



101

**Este libro se terminó de
imprimir en diciembre de 2005
en los Talleres Gráficos de Visión Creativa
San Juan de Pasto**

El cuerpo de texto está compuesto en Book Antiqua - 9 puntos





La desaparición de algunos rasgos de las culturas tradicionales, como consecuencia de la globalización y "uniformización" del planeta, plantea serios problemas de identidad. Por eso es importante conocer los orígenes profundos de nuestro ser local y regional, el "ingenio" del pueblo. Es necesario preservar y fortalecer este valioso legado y transmitirlo a las nuevas generaciones.