

Convenio de colaboración no. 003 de 2018

**Suscrito entre el municipio de La Tebaida Quindío y la
Fundación Territorio Quindío**

**Proceso competitivo entre entidades sin ánimo de lucro
no. 001 de 2018**

LISTADO COMUNITARIO DE PCI

La Tebaida, agosto de 2018

TRADICION ORAL

Dentro de la tradición oral del municipio de La Tebaida, lo más característico es el reconocimiento de las personas, especialmente los hombres por apodos, hasta el punto que cuando les dicen por el nombre nadie los identifica o da razón de ellos, solo hasta que le dice por su sobrenombre.

Ejemplos:

Al personaje del pueblo le dicen el remoquete

Al sobandero le dicen 24

En el grupo de los adultos mayores por ejemplo: encontramos:

Medio peso, Cambalache, Rebusque, Cementerio, El Cajón Porcelana, acequia, El burro, el aburrido, mundo malo, chirilo, varilla, paso lento, martillo. Cucuy, paso lento, chapa malucha, palo seco, puchipolo, troncolele, caremetro, gato, el güiro, culebrero, serejé, primavera.

En el gremio de los Yiperos están:

Agonía, tortuga transformes, la mona, el mago candú, mi pequeña cabeza, el ronco, el gato, el mosco, año viejo, Cachetes, michín, fuerzas

Refranes o dichos

También es muy cotidiano escuchar en las familias los dichos como:

Al mal tiempo buena cara

No hay mal que por bien no venga

Dime con quién andas y te diré quién eres.

Soldado avisado no muere en guerra.

El que no oye concejos no llega a viejo.

Mas sabe el diablo por viejo que por diablo,

Luz en la calle oscuridad en la casa.

Camarón que se duerme se lo lleva la corriente.

Agüeros utilizados el 31 de diciembre:

Se echan lentejas, salir con la maleta. El año viejo.

MEDICINA TRADICIONAL:

En todos los escenarios donde se buscó información, el campo más nutrido es el de la medicina tradicional, en la línea de uso de plantas con fines medicinales. Se evidenció el consumo de estas en los hogares, así como también el cultivo a pequeña escala en los jardines y patios al interior de las casas, como también en plantaciones más grandes en fincas donde se dedican a su cultivo para la venta y transformación en productos más elaborados como pomadas.

La Tebaida cuenta también con por lo menos 4 tiendas que venden plantas medicinales.

Son muchas las plantas reportadas, algunas son de mayor uso que otras.

(71) Sábila o aloe vera: para bajar de peso, (están en la jardín) en bebidas y comidas, batida con huevo para la tos, bronquios y quemaduras, cara, con el jugo, cultivados en casa, con jugo de naranja: colon jugo, cruda, curar heridas, en jugos, el cristal en jugos, en bebida, en emplastos para quemaduras, golpes, irritaciones, baños y aromáticas, en jugo, sábila fiebre refrescante pulmones jugo para aplicar en la piel, gastritis, inflamaciones, jugos medicinales, licuada, noches en la piel manchas bebidas, para bajar de peso y quemaduras, para desinflamar y quemaduras, para el cabello, para el pelo y para defensas, para la cara, cabello y la digestión en batidos, para la gastritis, sábila para las defensas y barros, para los remedios de la tos, para quemaduras, se corta y se extrae su jugo, se toma en jugos, tomada en cristal, tomamos ayunas con limón para tos, tomar para el cáncer y la piel, (el cristal licuado), bebidas e emplastos, para las defensas, sauco en flores, para gastritis, limpiar el organismo jugo, para la gastritis licuado del cristal, para las heridas y problemas respiratorios tópica y jugo, se puede tomar y sobar en la piel

(57) Yerbabuena: tiene uso para los parásitos, en agua caliente para dolores y para sacar el frío del estómago, combate los cólicos, para el crecimiento del pelo, se toma para los nervios, para el corazón, también es condimentaría para las comidas.

Formas de preparación: se pone a hervir la aguapanela y luego se le echa a la matica, en Aromática, cocinada, en bebida, en infusión, en refrescos y bebidas, se hierve en agua, se

(44) apio: para la fiebre interna, afecciones reumáticas, para la limpieza del estómago, para limpiar el hígado, para dolor de estómago, para la digestión, trastornos estomacales, problemas respiratorios. Formas de preparación: se pone a hervir las hojas de apio en agua, en infusión, en aromática, baño maría, cocinado, para las comidas, en bebida, en bebida, hervido.

26 manzanilla para el dolor de estómago, el estrés, los cólicos, limpia el hígado, dolores estomacales, nervios, relaja el cuerpo, es tranquilizante, dolores menstruales. Forma de preparación: infusión, en aromática, en bebida, aromática, en agua hervida.

26 Sauco : flores para baños, condimentar, para la gripa, para la tos, para quemaduras en bebidas.

24 Albahaca: Para la gripa, el estreñimiento, condimentaria.
Forma de preparación: en te, aromática en baños, en bebida, en infusión, melados.

22 Prontoalivio: (enfermedades varias) para dormir, para el insomnio, para los nervios, para calmar cólicos. Forma de preparación: infusión, bebida, en aromática.

21 Limoncillo: para la fiebre, la gripa, refrescante del cuerpo, el daño de estómago, Forma de preparación: se cocina en agua, en infusión, en bebida.

20 Jengibre: en pomada, para la garganta, para la gripa, para descongestionar los pulmones y para la garganta, para el alivio del dolor de articulaciones, para la tos, para las náuseas, vías respiratorias, para la digestión, para el asma, para el hígado, para el cáncer, Forma de preparación: en infusión, con limón y agua de panela caliente.

21 Caléndula: para el dolor de estómago, en alcohol para desinflamar, para los cólicos, para los dolores, desinflamante: Forma de preparación: en agua hervida, en bebida, en infusión, en emplastos, en paños.

17 Canela: para los cólicos, la tos y cólicos menstruales. Forma de preparación: cocinada, infusiones

16 Matarratón: para la fiebre, quemaduras, natural hojas, para la viruela, etc.
Forma de preparación: infusión con leche, en baños para la fiebre, extender hojas sobre la cama.

17 Cidrón : para la gripa, para conciliar el sueño, para el corazón, para los nervios
Forma de preparación: en bebida, en infusiones y cocidos, aromática, baños, pomada caliente.

14 Toronjil: para el corazón y para los nervios. Forma de preparación: en bebidas, en infusión, en refrescos.

13 Rosa amarilla, para desinflamar, irritación de ojo, para la fiebre, para la tos, para la ceguera. Forma de preparación: infusión, se deja una noche en el sereno y luego se aplica, baños medicinales

12 Marihuana: para dolores muy fuertes, vena varice. Forma de preparación: en crema, pomada dolores, con alcohol, en aceite, en gotas, en bebida. Para masajear.

- 11 Ruda** abortiva y quemaduras. Forma de preparación: en bebida y pomadas, emplastos, en infusión, baños, para los dolores.
- 11 Limón:** para el dolor de estómago, para la gripa, para las heridas. Forma de preparación: en refrescos y bebidas, con miel para el estómago y la tos, limonada.
- 11 Romero:** para los cólicos, dolor de estómago, refrescante, condimentaria.
- 9 Perejil** digestión infusión, en bebida,
- 8 Tomillo.** Para las articulaciones, bebidas, buena circulación de la sangre, y como condimentaria.
- 9 Paico,** para las lombrices, con aceite para la artritis, mejorar la salud bucal, para problemas respiratorios.
- 8 Ajo** carnes, comer dos dientes diarios para la buena circulación en la sangre, como purgante con limón, para el daño de estómago, para el dolor estomacal. Forma de preparación: en infusión, en comidas.
- 9 Yanten:** para la melancolía. Forma de preparación: en sumo, en bebidas, hervida, infusión, se machaca.
- 7 Orégano,** crema para golpes, para el dolor de oído, refrescante, con alcohol untura para dolor y maltrato muscular. Forma de preparación: emplastos, se pone a hervir en agua
- 6 Cilantro,** Cilantrón, cimarrón: comidas, en infusiones.
- 6 Anamú** para los golpes, dolores. Forma de preparación: pomadas, baños de vapor, en infusión para los golpes
- 5 Poleo** con leche en infusión, para adobar carnes
- 7 Malva** baños, dolor de estómago, **refresca**
- 5 Eucalipto,** para dolores en bebida, para las pomadas, se prenden varias hojas
- 7 Cañahuate** para la fiebre
- 5 Altamisa** infusión, bebidas
- 4 Mejorana** estas son cultivadas en el huerto de la casa
- 4 Cúrcuma,** para problemas estomacales,

- 4 Citronela, para baños y aseo de perros y pisos,
- 3 Valeriana en gotas, en infusión calma sistema nervioso
- 3 Limonaria,
- 3 Coca masticada en pasta para golpes y picaduras,
- 4 Verbena
- 2 Tomate para inflamaciones y sacar el pus,
- 3 Salvia,
- 2 Pringamoza
- 2 Penicilina, agua de penicilina para el dolor,
- 2 Naranja hojas, para el desaliento
- 2 Moringa
- 2 Linaza para la gastritis
- 2 Laurel adobo carnes, bebidas
- 2 Insulina trepadora para el azúcar infusión,
- 2 Estevia para la diabetes, reemplazar el azúcar
- 2 Diente león para el hígado.
- 2 Cola de caballo,
- 2 Cebolla fiebre
- 2 Boldo.
- 2 bocado de culebra, para los mareos
- 2 Aji
- 2 Achiote
- 2 Acedera para la gripe, dolor de estomago

OTRAS PLANTAS REFERENCIADAS:

- 1 Zen , en aromática para colon, 1 Yodosalin, 3 Yerbamora, 1 Yagé, bebida, 1 Yacón (hojas) (hojas) para contra de azúcar, 2 Veranera en infusión, (Las flores de) para la tos, 2 Árbol del pan, para el azúcar en la sangre, se le aplica miel: bebida, 1 Acedera para la fiebre y refrescar, 1 Agua de anís para sanar las heridas, se hacen 9 baños, 1 Arrayan (hojas de) para la presión, 1 Borraja, 1 Brevo en baño para las embarazadas cuando va a tener el bebe para quitar el frio, 1 Casco buey, 1 Cola de caballo, 1 cola de coca para los dientes y para la diarrea, 1 Espadilla, 1 Frutillo es un árbol con hojas anchas es para lavar las heridas y se mezcla con Amor seco y yerba mora, Frutillo también en bebida
- 1 Guanábano (Hojas de) para el raquitismo, 1 Hojas de tomatera para el dolor de muela
- 1 Nogal para la diabetes, se cocinan las hojas y se toman en la mañana y en la tarde.
- 1 Sanalotodo, 1 Zarparrilla para los riñones, 1 Acacia de la india en agua hervida
- 1 Aguadepanela clavos cidrón como bebida refrescante, 1 Ahuyama, 1 Anís, 1 Arañón (la raíz) en infusión, 1 Artemisa, 1 Banano cascaras, 1 Bicarbonato, 1 Castaña de indias para el colon en aromática, 1 Cebollín, 1 Chía, 1 Colejo, 1 Eucalipto cocinado
- 1 Extracto, 1 Guandul frijol, 1 Guasca, 1 Guayabo, 1 Incienso, 1 Lengua de suegra

para la próstata para la próstata, 1 Mango (hojas de) para la tos infusiones
1 Menta, 1 Miel de abeja bebidas, 1 Murupacha, 1 Noni estas son cultivadas
en el huerto de la casa, 1 Nopal en jugo, 1 Panela para drenar heridas, 1
Papaya para la gastritis, 1 Pelos del choclo, 1 Pepa de aguacate para los
mareos para los mareos, 1 Plátano, 1 Remolacha para las defensas líquida
para tomas, 1 Repollo morado y cebolla morada, para la tos se pone a hervir y el agua
1 Sacha Inchi, 1 Sauce flores, 1 Semillas de chía Para la gastritis, 1 Siempreviva

Formas de uso: Infusión, bebidas, Aguas aromáticas, emplastos, jugos

“manifiestan que en las plantas hay energías buenas y energías malas, que todo en extremo es malo, pueden haber daños colaterales”

Hay otros usos de las plantas como los batidos de uva isabelita, que es fantástico para el colón y el hígado. El jugo de borajó y chontaduro es afrodisiaco. La sábila, la millonaria son también para la suerte, la sábila ahora está en todo.

Amenaza: Hay que tener cuidado con las plantas que ese están cultivando porque ahora acá hay caracol africano muy peligroso.

Observación: usan más las recetas caseras que ir al médico,

COCINA TRADICIONAL

Es muy variada la alimentación tradicional, sin embargo hay preferencias hacia ciertas comidas en su uso cotidiano y en fechas especiales.

Comidas cotidianas:

- (139) FRIJOLES: frijolada, con garra, con sidra, con carne de cerdo, plátano, yuca, sidra, chicharrón, oreja, coles, trompa, salchicha, arroz con huevo, chorizo, con pata de res, trompa de res, coles
- (130) SANCOCHO : de pollo con mazorca, pollo o cerdo, espinazo, gallina, gallina en leña, trifásico, pescado, carne pulpa, con sidra, ahuyama, ñame
- (86) SOPAS: Cuchuco, pastas, plátano, yuca, mazorca, ahuyama, arroz, avena, verduras, callo, pastas, fideos, guineo, guineo con espinazo, harina, maíz, maíz curado, plátano machacado, pollo, tajadas, de tortilla, de mafafa
- (68) LENTEJAS: con hígado, con salchichas, germinados
- (51) SUDADO: de pollo, res, gallina, pescado, carne, yuca, papa, arepa,
- (40) AREPA: Arepa sola, de maíz, de mote, con huevo, con queso, migas
- (40) ARROZ
- (37) ARROZ CON POLLO
- (26) PASTAS: Espagueti, fideos, lasaña
- (23) PLATANO: Maduro frito, patacón, asado, cocinado en tajadas
- (22) CARNE: Asada, en salsa, frita, molida
- (18) AJIACO
- (17) CREMAS: de ahuyama, espinaca y zanahoria de ahuyama o zapallo, espinaca, apio, verduras
- (16) TAMALES: Tolimenses
- (16) BANDEJA PAISA
- (16) ENSALADAS: con sidra y tomate cherry, de frutas, de frutas y verduras
- (15) CALDOS: con costilla, changua, caldo de carne, consomé, Aguasal o changua: la changua es mas de Santander, la agusal va con huevo y cebolla
- (15) ARROCES VARIOS: atollado, a la coca cola, chino, con coco, con verduras, con lentejas, mixto, oriental, verde
- (14) CERDO: Chorizo, morcilla o rellena, costilla, chuleta, fritanga
- (13) HUEVO: Con arepa, pericos, tortilla
- (13) PESCADOS: Bocachico, mojarra, barbudo, sevice, trucha, viudo
- (13) VERDURAS: Brócoli, habichuela, cubios, nabos, pepinos rellenos, verduras al vapor, salteadas, zanahoria
- (12) MAZAMORRA
- (11) GRANOS: Blanquillo, garbanzos
- (10) CALENTADO: Calentado, con arepa, con arepa huevo, de frijoles
- (10) PAPA: a la francesa, chorriadas, rellenas, saladas, puré

- (9) ALVERJAS: Alverjas o arvejas
- (9) ARROZ CON HUEVO
- (8) YUCA
- (1) PASTELES DE YUCA
- (8) POLLO: Alitas a la bbq, pollo en coca cola, en salsa, relleno
- (7) ASADO
- (7) LECHONA
- (7) PAN
- (7) QUESO
- (6) TORTAS: Harina de trigo, de lentejas, chócolo
- (5) AGUACATE
- (4) EMPANADAS
- (4) VÍSCERAS: Boje, chunchulla, hígado sudado, bofe ahumado
- (4) AMASIJOS: Almojábana, buñuelo, pan de yuca, pandebonos
- (3) MONDONGO
- (2) SALSAS: Guacamole, guiso
- (2) ALBÓNDIGAS
- (2) ENVUELTOS DE CHÓCOLO O MAZORCA
- (2) CIDRA: cidra, cocida con ají
- (1) CONEJO
- (1) GUISO DE AHUYAMA
- (1) HARINA
- (1) PRINGAMOZA
- (1) VIANDAS

Se hace el paseo de olla al río el 1ro. De enero

Sobremesas y Bebidas:

27, Aguapanela es una bebida cotidiana en la alimentación de los teбайдenses, es consumida como sobremesa y puede ser, sola, con limón o también para un algo, la cual acompañan con queso o productos de panadería., con limón, con queso

23 Café, café con leche.

19 Chocolate con queso y canela

15 Jugos de frutas como: piña, tomate de árbol, guayaba en agua, guanábana en Leche (lulo, mora, (con la fruta que esta más barata en el mercado, papaya)

- Avena, el fresco rosado
- Sirope
- Tinto con aguapanela,

Dulces y postres

- (9) DULCES de ahuyama con mafafa, de arracacha, de breva, de peña, de coco,

arriquite, manjar blanco, panelitas de coco, postres, chocolate artesanal, postre de naranja tortas,

- (9) ARROZ CON LECHE
- (4) FRUTAS
- (4) NATILLA: sola y con buñuelo
- (3) COLADAS: de maicena, caspiroleta, de bienestarina
- (3) TORTAS: de banano y plátano, torta de zapallo
- (2) CEREALES
- (2) GELATINA
- (2) JALEA: De ojo de res, negra
- (1) HELADOS

Desayuno:

- (10) Huevo, solo, con arepa, con arroz, con mantequilla, con salchicha
- (2) frijoles, solo y con arroz
- (4) Aguapanela,
- (5) Arroz: acompañado con huevo
- (5) caldos de pescado, de pollo, consomé, de huevo
- (7) Arepa, acompañada con: ala, huevo, mantequilla

Otros: Buñuelo con chocolate, caldito de pollo, carne con arepa y arroz, empanadas ensalada de frutas, , galletas, Jugo banano y piña, Lentejas, Pan, papas, Rosca, sudado

- 2 Chocolate, chocolate
- 2 Café, café con leche

Almuerzos: Calentado, frijoles, arroz, huevo, frijoles, arroz, carne y jugo de mora; caldo de pollo; aguapanela, chocolate, jugo de piña; frijoles, arroz, carne frita, tajadas maduras jugo de maracuyá; caldo con arepa, caldo de pescado y plátano con frijoles; carne asada cuando se puede, frijoles con chicharrón y tajada, Sancocho de carne, pollo y res.

En navidad

- 111 Natilla, pilada o de cajita, acompañada con buñuelos
- 86 Buñuelos
- 45 Asados
- 42 Arroces (con pollo, Mixto , verde, Hindú)
- 41 Tamales
- 35 pollo en diferentes preparaciones (pollo relleno, pechuga rellena, pasteles de pollo, pinchos de pollo)
- 25 pavo, Pavo relleno

21 Marrano (Fritangas, sancocho, perril de cerdo)
15 Cerdo. Otras preparaciones (perril de cerdo relleno, chuleta, Cordón de cerdo
18 lechona
17 Sancocho de gallina, Sancocho: con costilla, mazorca; pollo, carne de cerdo,
9 Empanadas
9 ensaladas
6 Morcilla
5 envueltos
3 Asado de carne de cerdo, papas saladas, plátano asado, yuca guacamole y arepa
3 Chorizos
3 pechuga rellena con jamón y queso, papas, ensalada fría
2 Frijoles con pezuña y oreja de marrano., Frijoles; con chicharrón, aguacate tajadas
1 Aborrajado

DULCES:

19 Dulces de papaya verde, con brevas, Dulce de brevas, Mermeladas, jalea, solteritas, ahuyama, Papaya verde, sidra y frutas, plátano calado)

8 Postres: Gelatina, Helado, Manjar Blanco, obleas, Pastel,
15 Ponqués y Tortas.

Amenazas

Estos platos se están convirtiendo en platos especiales, ya son un lujo

También estas comidas a veces son prohibidas por temas de salud

A los jóvenes no les interesa la cocina tradicional, si uno come, ellos comen, si uno no prepara ellos no comen. Los jóvenes a veces no comen lo que uno les ofrece

Recomendaciones

Dictar curso de cocina tradicional, Hacer festivales.

EVENTOS LÚDICOS Y FESTIVOS

Hay mucho movimiento cultural alrededor de los eventos que se organizan desde la casa de la cultura y la alcaldía.

- (32) EVENTOS DEL MUNICIPIO: Ferias, programación cultural de las fiestas aniversarias, fiestas comunitarias, fiestas culturales, comparsas y desfiles, la fiesta del sombrero
- (25) CULTURALES: Casa cultura, festivales de cultura internacionales, festividades en el colegio, muestras y exposiciones, museo, actividades poéticas. Presentaciones artísticas; teatro, danzas, música, semana cultural, biblioteca academia de historia
- (22) TEATRO: Obras de teatro, programación, eventos, festividades presentaciones de teatro, semana teatral
- (20) PASEOS: Ciclo paseos, paseos de olla, paseos de río, familiares, salidas al campo
- (19) DANZAS: bailarina folclórica de la tebaida, baile del sombrero y el poncho, eventos de danza, tango, festival de danza
- (14) DESFILES: Desfiles, desfile fiestas aniversarias, desfiles del día de la virgen, desfiles y carrozas en las fiestas
- (13) DEPORTES: Campeonatos de micro, futbol, estadio, jornadas deportivas, natación, porras, voleibol, eventos deportivos en el coliseo
- (13) ENCUENTROS FAMILIARES: Encuentros, reuniones, parrandas familiares, natillada, reunión 24 y 31 dic, encuentro familiar Botero Mejía
- (11) CARNAVAL: carnavales folclóricos
- (10) MUSICA: Canto, conciertos, musicales, rock al parque
- (9) CUMPLEAÑOS
- (8) RELIGIOSOS: Festividades de la virgen, misas, semana santa, fiestas navideñas, entierros
- (6) CAMINATAS : caminata camina
- (6) PARQUES: Parque, parque de Bolívar, presentaciones en el parque, salidas al parque
- (6) YIPAO
- (5) ASADOS
- (5) COMPARSAS: Comparsas, participación, comparsas de colegio
- (4) ARTESANIA
- (3) CUENTOS: Concursos de cuento, cuentería, cuentos culturales
- (3) DESAFIO: Desafíos, desafío extremo alcaldía municipal
- (2) BINGO bailable
- (2) CABALGATAS
- (1) 20 de julio
- (1) 7 de agosto
- (1) Actividades
- (1) Actividades con ocupate
- (1) AEROPUERTO

- (1) BABY SHOWERS
- (1) Cena de Miguel Pineda
- (1) COLISEO
- (1) CONFERENCIAS
- (1) ELEVADA DE COMETAS
- (1) ENCUENTROS CON LOS COMPAÑEROS DE COLEGIO
- (1) Eventos con fundaciones
- (1) FERIA DE LA RECICLATON
- (1) GRADOS
- (1) GRUPO AMBIENTAL
- (2) JUEGOS: Juegos, juegos de mesa
- (1) Pesca
- (1) Piscina
- (1) Recolectas de dinero para diciembre
- (1) REINADOS
- (1) Reunión de amigos
- (1) VACACIONES RECREATIVAS

En las juntas están muy desmotivados, porque no nos tienen en cuenta para la programación, por ejemplo el año pasado ganamos en el desfile del Yipao y no nos pagaron el premio, no hay ánimo, otra señora que ganó y tampoco le pagaron el premio.

Por ejemplo en los juegos comunales metieron a otros que no están organizados dentro de las juntas de acción comunal.

Hay un desencanto

EVENTOS RELIGIOSOS DE CARÁCTER COLECTIVO

- (109) La santa misa, misa del milagroso, misa de Santa Marta todos los martes, misa de la virgen del Carmen, misa dominical, misa por los enfermos, misas fúnebres, la misa del señor de los milagros el 14 de cada mes, misa de San Martín
- (48) semana santa (celebración del agua y el fuego, domingo de ramos, jueves y viernes santo, conmemoración de la muerte de cristo, viacrucis)
- (57) alumbrado de la virgen (día de las velitas)
- (21) Procesiones semana santa, procesiones de la virgen
- (20) virgen 8 de septiembre nacimiento de la virgen, día de la virgen, santa marta, novena de santa Marta, inmaculada concepción de maría
- (39) Fiestas de la virgen del Carmen, bendición de los carros, la patrona de nosotros; en el desfile y en la misa, el 16 de julio, ha cambiado ya no se quema pólvora y la afluencia de público es menor, hay mucha iglesia de garaje, se celebra muy hermosa, es patrona de la tebaida, las procesiones, con los yipaos algunos yips, sale de plazoleta de arriba.
- (14) iglesia celebraciones religiosas, culto, iglesia ministerial, ida a la iglesia cotidianamente, ida a la iglesia los domingos, actividades del medio ambiente en la iglesia, asambleas de dios, caminatas
- (14) novenas, novena de aguinaldo
- (12) Entierros, sepelios, velorios
- (4) Caminatas de la virgen maría
- (3) Banquetes de la iglesia
- (2) Fiestas patronales
- (2) Pesebre
- (2) Rosario de la aurora
- (3) San isidro
- (1) Cuaresma
- (1) Desfiles
- (1) Fiesta de pentecostés
- (3) Fiestas de navidad y año nuevo
- (1) Pascua
- 1) Sagrado corazón
- (1) San Martin de Porres
- (1) Santa ceniza

JUEGOS TRADICIONALES

Practicados por los niños

- (52) Lleva
- (43) Escondite (americano, cabeza)
- (24) Bolas o canicas
- (24) Trompo
- (14) Ponchado, quemados
- (13) Rayuela, golosa, avioncito, bombón
- (12) Yoyo
- (10) Guerra, guerriando
- (8) Cometa
- (8) Cuerda
- (8) Stop
- (8) Yeimi
- (4) Valero
- (3) Burrito orejón
- (3) Jazz
- (2) balero
- (2) Banquitas
- (2) Congelados
- (2) Hula hula
- (2) Juegos de mesa
- (2) Libre mi base
- (2) Lotería
- 2) Pirinola
- (1) Ajedrez
- (1) Armo todo
- (1) aviones de papel
- (1) balón
- (1) Boleo
- (1) Bolos con bolas de vidrio
- (1) Bota tarro
- (1) Caballito
- (1) Cabezasos o cebollita
- (1) Castillos de arena
- (1) Cono malo
- (1) Cuclí
- (1) Dados con retos
- (1) Día y noche 8 dando pasos adelante y atrás
- (1) Avión
- (1) Encostalados
- (1) Escalerita
- (1) Gallina ciega

- (1) Gavilán pollero
- (1) La cucaracha
- (1) La pita
- (1) Ladrones y policía
- (1) Libre mi calle
- (1) Lisadora
- (1) Pasamanos
- (1) Patasola
- (1) Pelotas
- (1) Peregrina
- (1) Pico botella
- (1) Piyamadas
- (1) Pirinola (lo juegan los adultos mayores)
- (1) Pistoleros
- (1) Pulsera contra pulsero (salta por encima del otro),
- (1) Rueda
- (1) Rueda con palo
- (1) Sancos
- (1) Tapa al hoyo
- (1) Tapas
- (1) Tetris
- (1) Timbrado
- (1) Tin tin corre corre
- (1) Tío rico
- (1) Triqui
- (1) virus

Juegos practicados por adultos:

- (1) Tejo (hay varias canchas)
- (1) Billar entre compañeros
- (2) Sapo
- (5) boliche
- (19) Domino
- (14) Bingo
- (25) Parques
- (13) Cartas

Amenazas:

Se han perdido los juegos por el internet. El celular la Tablet.

Todo se ha perdido porque en los mismos hogares, los adultos son los que hacen los mandados, y los chicos y los jóvenes no tienen que hacer nada, se les alcahuetea todo, se vuelven perezosos.

En el campo se conservan más, porque allá no tienen internet,

Loss niños ya no practican juegos tradicionales porque la tecnología los absorbe

Recomendaciones

Promover más en los colegios estos juegos

ARTES POPULARES:

Se destacan las siguientes:

(33) Costura: Tendidos, blusas, confecciones, disfraces, antifaces, modistería, muñecos en tela, muñecos de trapo, chales, tendidos, chalinas, en retazos en hilos, muñecos con medias, patchwork, gallinitas en tela, muñecos navideños, pesebres en retazos, cuadros en tela, diseños navideños, faroles, bordados, adornos para colocar en la casa y el pesebre, Muñecos de nieve con papel, zanahoria, los ojos y manos

(19) Objetos con material reciclable Caballos de palo con reciclaje, flores y materas con botellas recicladas, objetos con cartón, tapas, botellas, hojas de cuaderno, con botellas hacen manzanas, jardinería en llantas, cajas para empaque regalo, vasitos de plástico, papeletas de café hace platos y tapetes.

(15) Huerta y jardinería

(10) Ebanistería

(6) Oficios como apicultura, marquetaría, panadería, zanquearía.

(6) pintura en madera, en tela, en cerámica.

TECNICAS ASOCIADAS A LA ELABORACION DE OBJETOS ARTESANALES

La Tebaida nunca ha tenido una identidad artesanal, sin embargo destacan los saberes en:

(67) Tejidos y bordados Croché, 2 agujas, macramé, puntada española, artesanales, iraca, mostacilla, lana, blusas, sandalias, chanclas, muñecos en lana, Bordados, en cinta, en croché, en hilo, colchas de retazos, punto de cruz.

(59) Manillas, , aretes y pulseras En totumo y guasca, en hilo, en chochos, bisutería con semillas y chaquiras, manillas en hilio, manillas en guaduilla

(42) Guadua y bambú Copas, accesorios, alcancías, sillas, mesas, pipas, llaveros, aretes, bicicletas, jarrones, bienvenidos, servilleteros, decoraciones, floreros, lámparas, macana. Licoreras.

(11) Losa en madera: camas, gallinas para poner los huevos, lapiceros, manillas. Muñecos

8 Jeep Willys: replicas en madera, con corotos, yipao

4 Canastas de palma, cestería

4 Guasca

(20) Otras artesanías con Chochos, chumbimba, colgantes con pepa de mango, cuadros artesanales, artículos fomi, guadua: lámparas, servilleteros, cofres, accesorios, individuales con palito de pincho, losa en totumo, máscaras en yeso y papel, mosaicos, mosaicos de cerámica, muñecos de alambre, sombreros, tintura de porta retratos, Marranitos de barro, sillitas, muñecos con un palito y los lleva arrastrando.

Convenio de colaboración no. 003 de 2018

**Suscrito entre el municipio de La Tebaida
Quindío y la Fundación Territorio Quindío**

**Proceso competitivo entre entidades sin
ánimo de lucro no. 001 de 2018**

Análisis y Valoración del PCI Municipio de La Tebaida

La Tebaida, agosto de 2018

El presente documento corresponde al análisis del Patrimonio Cultural inmaterial del municipio de La Tebaida informado por distintas comunidades consultadas entre las que se encuentran desde niños hasta adultos mayores, de 40 sectores y 7 veredas del municipio. Se hizo hincapié con los distintos actores en la necesidad de identificar el patrimonio inmaterial que esté presente en el territorio, que haya pasado de generación en generación, que tenga portadores reconocidos y una comunidad que al sentirse identificada con una expresión cultural referida le confiera valor simbólico.

La apropiación comunitaria se expresa en la práctica presente y continua y en la transferencia cotidiana de los saberes correspondientes. La expresión cultural debe hacer parte de la vida diaria y recrearse de manera permanente para que podamos concluir que hay efectivamente un sentido de apropiación respecto a una manifestación que se propone. Y es la misma comunidad la que reconoce las manifestaciones como parte de su patrimonio y les confiere valor en mayor o menor medida.

Por lo anterior se debe confrontar la información recibida de las comunidades con las características que deben cumplir las manifestaciones culturales, haciendo una diferenciación entre expresiones y manifestaciones culturales, aspecto importante en razón a que lo que se registra en la ficha de inventario suministrada por el Ministerio de Cultura son las manifestaciones culturales.

El primer análisis corresponde a la revisión del concepto de manifestación del Patrimonio Cultural inmaterial y sus características, de conformidad con la Guía para el conocimiento y la gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial –PCI-

Definición

Son las expresiones culturales que reafirman la identidad de un grupo humano y reflejan elementos, conocimientos, tradiciones propias de esa comunidad en particular. Las manifestaciones son colectivas y dinámicas, tienen protocolos fundados en la tradición y están cargadas de elementos simbólicos.

Características de las manifestaciones culturales.

Son colectivas: es decir pertenecen o identifican a un grupo social particular y se transmiten principalmente de generación en generación, como un legado, tradición cultural o parte de su memoria colectiva.

Son Tradiciones vivas: que se recrean constantemente de manera presencial por medio de la experiencia, en especial de la comunicación oral y se dan en el presente.

Son dinámicas: son expresiones de la creatividad y del ingenio de las comunidades y colectividades sociales y de su capacidad de recrear elementos culturales propios y adaptar y reinterpretar elementos de otras comunidades o colectividades, así como de la cultura universal. Si bien están afirmadas en la identidad y la tradición de los pueblos, estas expresiones cambian, se recrean en el tiempo y adquieren particularidades regionales o locales propios.

Tienen valor simbólico: derivado de su significado social y de su función como referentes de tradición, memoria colectiva e identidad, por esta razón las manifestaciones son valoradas como un activo social que debe ser conservado, transmitido y protegido.

Tienen normas consuetudinarias: es decir fundadas en la costumbre, que regulan su acceso, recreación y transmisión. Están inscritas en una red social particular y por ende en una estructura de poder. Toda manifestación tiene su norma.

Teniendo en cuenta los anteriores conceptos a continuación se hace el análisis pormenorizado de las expresiones aportadas por la comunidad, de su clasificación en los diferentes campos de análisis y de las características intrínsecas que cumplen, para concluir cuales constituyen el Patrimonio Cultural Inmaterial que se registrará en las fichas establecidas por el Ministerio de Cultura.

Es importante señalar que las comunidades son autónomas para expresar afectos respecto a expresiones de la cultura que les recuerdan de manera positiva el pasado o que emergen en el presente de manera espontánea. Pero hay lineamientos establecidos por el Ministerio de Cultura a través de las fichas de registro del PCI que obligan a revisar con mesura lo que se propone como manifestación cultural inmaterial. Todo ello para no incurrir en una patrimonialización banal o innecesaria.

El análisis de lo reportado en La Tebaida permite inferir lo siguiente:

En gran medida las prácticas culturales señaladas corresponden a expresiones que han sido heredadas pero que no están presentes de manera viva en la vida cotidiana. Responden a estímulos como las convocatorias o se conservan en el imaginario colectivo pero en la práctica vital pierden cada vez más vigencia.

Son expresiones culturales

La Tradición oral que los teбайдenses confieren a los apodos y a algunos dichos.

Eventos festivos y lúdicos. En este campo se señalaron las programaciones correspondientes a la celebración del aniversario municipal, comparsas y desfiles, la fiesta del sombrero, festividades escolares, los paseos de olla, ciclo paseos, las celebraciones familiares, las salidas al campo, la celebración navideña y el año nuevo.

Hay también presencia en las respuestas de actividades como exposiciones, actividades poéticas, presentaciones artísticas, teatro, danzas, música, semana cultural, biblioteca, academia de historia, semana teatral. Esto resulta interesante porque se le está concediendo a la programación cultural un carácter patrimonial.

Eventos religiosos de Carácter Colectivo.

Los habitantes del municipio conservan la tradición de ir a misa los domingos y participar en diferentes eucaristías dedicadas a la virgen, al señor de los milagros, a Santa Marta y san Martín de Porres.

Un número importante de feligreses participa de otras celebraciones parroquiales como: la fiesta de la Virgen del Carmen, seguida por conductores especialmente los yiperos y la Semana Santa, que es muy concurrida en las diferentes procesiones.

En el escenario contemporáneo el espíritu religioso se ha diseminado en diferentes iglesias. La iglesia católica lo entiende y desarrolla un trabajo constante de evangelización entre públicos diversos. Pero no es evidente alguna práctica que se desarrolle comunitariamente por iniciativa propia.

El Alumbrado de la Virgen del 7 y 8 de diciembre tiene un importante arraigo comunitario, pero no es precisa la línea que separa lo religioso de lo meramente festivo. Con las luces comienza la navidad y cada vez menos se las vincula con la figura de la virgen y más con los faroles, la fiesta y el turismo.

Técnicas asociadas a la elaboración de objetos artesanales.

Se destacan los tejidos, bordados y la bisutería, así como también las artesanías realizadas en guadua y otras maderas. También hay presencia de una práctica poco común: el tejido de atarrayas.

Los artesanos expresan un sentimiento de orfandad respecto a la administración municipal. Creen que podría adjudicárseles puntos de venta en el espacio público porque sus elementos y objetos son representativos de La Tebaida. Su sentir es que si esto ocurriera muy posiblemente aumentaría la transferencia de saberes a las generaciones más jóvenes.

De otro lado, algunas comunidades reportan la presencia de labores manuales como costuras y elaboración de diferentes objetos con material reciclable.

Juegos tradicionales

Se relacionan juegos tradicionales de niños ligados a las actividades escolares. El análisis indica que de manera natural forman parte de su infancia. Cuando superan los 12 años su interés se concentra en los celulares, las tabletas, y la red.

Clasifican como manifestaciones culturales:

En el campo de la Medicina tradicional:

El uso de plantas con fines medicinales, es una práctica cotidiana utilizada por diversas comunidades. Lo evidencian los reportes de los grupos focales, las encuestas, las entrevistas y reuniones realizadas. La referencia a esta práctica es constante. Viene siendo transferida de generación en generación y así mismo es asimilada por nuevas personas que se interesan en el campo de lo natural. La investigación también aporta cada vez más crédito al uso de los elementales que contienen las plantas. Pero además de la información mediática hay un arraigo familiar en el uso de plantas para la curación de dolencias cotidianas. Algunas personas expresan que prefieren acudir a la medicina tradicional antes que ir al médico. Este patrón de uso indica que es una manifestación colectiva y viva.

La comunidad reportó 101 plantas, de las cuales 19 son las más utilizadas para síntomas menores como dolores de cabeza, de estómago, nervios, infecciones, gripas, tos, fiebres, afecciones respiratorias entre otras

En el municipio hay varias tiendas de plantas medicinales. Pero además hay portadores de saberes dedicados al cultivo y transformación de algunas de ellas. Lo hacen en huertas familiares, pero también en tierras alquiladas. Con algunas se hacen procesos de

transformación para crear fórmulas magistrales destinadas a diferentes dolencias, pomadas y ungüentos.

Las plantas de mayor demanda son: Sábila o Aloe Vera, Yerbabuena, Apio, Manzanilla, Sauco, Albahaca, Prontoalivio, Limoncillo, Jengibre, Caléndula, Canela, Matarraton, Cidrón, Toronjil, Rosa Amarilla, Marihuana, Ruda, Limón Y Romero.

Algunas preparaciones como los batidos de diferentes plantas y frutas hacen al uso de plantas medicinales más atractivo para públicos jóvenes.

Respecto a las normas consuetudinarias de uso, están claramente prescritas en las diversas formas de preparación de las plantas (en infusión, bebida, baños, cataplasmas, o pomadas).

Su valor simbólico entronca con los saberes ancestrales, ya que el conocimiento se ha transferido de generación en generación y de cultura a cultura. Además su uso de alguna manera supone un acto de valoración y respeto por la sabiduría y el poder de la naturaleza.

Amenazas:

Los sabedores insisten en que en la medida está el secreto y por ello señalan tiempos precisos para los tratamientos. No se debe exagerar en el uso indefinido y la mezcla indiscriminada de plantas medicinales

Hay que tener cuidado con las áreas de cultivos porque en algunos sectores rurales de La Tebaida hay presencia de caracol africano.

En el campo de la Cultura Culinaria:

La cocina local presenta una amplia gama de preparaciones tradicionales que permanecen en la mesa y el gusto de los tebaidenses.

La base alimentaria está constituida por maíz, frijol, papa, yuca, lentejas, pastas, plátano, arroz, panela, huevos, yuca, cilantro, cebolla, tomate. Los cárnicos provienen de vacunos, cerdos y aves, también se consume pescado que en gran medida proviene del río La Vieja. La leche y el queso están presentes. Las frutas y vegetales están ligadas a los jugos, los postres y a las ensaladas.

Las recetas cotidianas incluyen: frijoles, sancochos (pollo, res, cerdo), lentejas, sopas, patacones, tajadas, plátano asado, sudados, tamales, chorizo, morcilla, empanadas, arepa, mazamorra, ají, hogao.

En sobremesas y Bebidas: Aguapanela, café, Chocolate, Jugos de frutas, Avena y fresco

En navidad y fechas especiales: Natilla y buñuelos, Asados, arroces (con pollo, Mixto), Tamales, pollo en diferentes preparaciones (pollo relleno, pechuga rellena, pasteles de pollo, pinchos de pollo) Pavo relleno y marrano (Fritangas, sancocho, pernil de cerdo, morcillas, chorizos)

Dulces y postres: Se mencionan el de ahuyama, de brevas, de piña, de cidra, de coco, ariquepe, manjar blanco, panelitas de coco, arroz con leche, de papaya verde con brevas, de brevas, jaleas, solteritas, tortas de ahuyama, de cidra, plátanos calados.

Algunas preparaciones se envuelven con hojas de plátano o de congo.

Las técnicas implican procesos dispendiosos que en muchas ocasiones requieren de dos días de preparación. Implican dedicación, conocimiento y gusto para su elaboración. Por ello los vendedores callejeros suplen en gran medida la demanda de amasijos y embutidos que tienen muchos portadores de saberes locales, con historias exitosas de vida familiar a partir de sus preparaciones.

Es una manifestación cultural, por cuanto cumple con todas las características del PCI: Es **colectiva** porque cuenta con portadores que conservan las tradiciones culinarias heredadas de sus mayores o aprendidas por aquellas personas que llegaron a vivir y las adoptaron. También cuenta con los consumidores que demandan aquellas comidas tan laboriosas como los tamales o la morcilla; es una **tradición viva** porque aún están vigentes estas preparaciones que llegaron con los pobladores que fundaron el municipio; Es **dinámica** porque las preparaciones se fueron ajustando a los productos de la zona y cada portador agrega su toque secreto; tienen un **valor simbólico** porque sus sabores, aromas y gusto están ligados al afecto, la infancia, el cuidado de la madres y las abuelas, las reuniones familiares; tienen **normas consuetudinarias** porque cada preparación requiere unos ingredientes precisos, unas técnicas necesarias y unos tiempos recomendados para su preparación.

Amenazas

- ✓ Los platos tradicionales se están convirtiendo en platos especiales, ya son un lujo
- ✓ A los jóvenes no les interesa la cocina tradicional.
- ✓ Los jóvenes a veces no comen lo que se les ofrece en la casa. O no han desarrollado o han perdido el gusto por la cocina tradicional.
- ✓ Las semillas transgénicas
- ✓ El campo lo están vendiendo al turismo
- ✓ Muchos campesinos ya no quieren trabajar la tierra, no tienen ni huertas caseras.
- ✓ La Tebaida se va a unir con Armenia, están construyendo condominios campestres.
- ✓ Disolución de las familias
- ✓ Las comidas rápidas

- ✓ La prisa y el afán de la vida cotidiana
- ✓ Padres alcahuetas

Recomendaciones

- ✓ Dictar cursos sobre cocina tradicional,
- ✓ Hacer festivales culinarios en las plazas municipales de La Tebaida
- ✓ Convocar concursos culinarios.
- ✓ Apoyar más la comida local y a los portadores de saberes
- ✓ Incursionar en el tema de la cocina tradicional en los colegios. Dar información nutricional a los chicos, hacer investigación y degustación
- ✓ Implementar en la emisora comunitaria un programa para hablar de las comidas tradicionales

Convenio de colaboración no. 003 de 2018

Suscrito entre el municipio de La Tebaida Quindío y la
Fundación Territorio Quindío

Proceso competitivo entre entidades sin ánimo de lucro
no. 001 de 2018

DOCUMENTO INTRODUCTORIO

La Tebaida, agosto de 2018

INTRODUCCIÓN

La elaboración de inventarios del Patrimonio Cultural se inscribe en el marco de la Convención de la Unesco para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), la Política de Salvaguardia del PCI (2009) y las leyes y decretos que regulan su implementación en Colombia (Ley 1185 del 2008, Decreto 2941 del 2009 y Decreto 1080 del 2015).

De estas herramientas se desprende la definición del inventario como un proceso participativo de identificación, documentación, diagnóstico, registro y divulgación de una o más expresiones y manifestaciones del PCI que incluye además la identificación de las medidas para su salvaguardia.

El inventario que estamos presentando da cuenta de lo que la comunidad reconoce como su patrimonio inmaterial que permanece vivo, es decir que todavía se practica de manera cotidiana.

Conocerlo es la primera medida para salvaguardarlo porque sólo se cuida aquello que sabemos que nos representa y tiene valor para el colectivo.

El conocimiento profundo sobre las manifestaciones de las diferentes comunidades contribuye a fortalecer la capacidad social para la gestión del patrimonio e implica un ejercicio de reflexión participativo e incluyente que debe llevar a los habitantes del municipio de La Tebaida a sentirse representados por todas las manifestaciones que expresan valores heredados que le dan sentido a nuestra vida cotidiana como individuos y colectividades.

A diferencia de lo que a simple vista podría pensarse, un inventario no consiste en un registro general o un listado de manifestaciones; tampoco establece jerarquías ni designa a unas manifestaciones como más importantes, auténticas u originales que otras.

Los inventarios hacen parte de los instrumentos que buscan un mejor conocimiento del Patrimonio Cultural con la intención de protegerlo y contribuir a su transferencia de generación en generación. No es tampoco una lista definitiva. Muchos patrimonios inmateriales han desaparecido, pero otros tantos deben acompañar el futuro como colectividad.

Este inventario de PCI es un llamado de atención sobre la importancia de aquellas costumbres, valores, conocimientos y saberes que, por cotidianos, a veces perdemos de vista, pero que mirados en profundidad representan nuestra verdadera personalidad cultural y por ello debemos incentivar su apropiación social como se está haciendo en el resto del mundo.

El proyecto ha podido llevarse a cabo gracias a los recursos del impuesto al consumo que se destinan para preservación del Patrimonio Cultural y a los aportes de la Alcaldía Municipal de La Tebaida. .

El trabajo fue adelantado por la Fundación Territorio Quindío, con la participación de un equipo local de gestores en el que han intervenido Alexander Carvajal desde la Casa de la Cultura, Luz Ceidy Ruiz desde la UDRA, don Guillermo Valencia como historiador Local; los jóvenes integrantes del colectivo OCUPATE en el proceso de comunicación y encuestas; varias organizaciones sociales locales que colaboraron para la realización de encuentros focales; diversos y generosos portadores de saberes que compartieron sus historias y vivencias en las entrevistas y encuentros, don Jorge Orozco con el transporte en yip por las veredas que fueron rastreadas, el fotógrafo Heriberto Vargas quien realizó los registros fotográficos de todo el proceso, y las profesionales Diana María Giraldo en la Coordinación general y Martha Lucia Usaquén en investigación, diseños y contenidos.

Con la pieza comunicativa del Inventario, el amoblamiento urbano de La Tebaida se enriquece. Son seis mogadores expositivos que presentan en sus 12 caras diversas escenas de la vida común que corresponden a los campos del Patrimonio Cultural Inmaterial que tienen expresión en nuestro municipio. Tanto los niños y adultos locales como los visitantes de diversas edades disfrutarán esta forma de divulgar el Patrimonio Cultural Inmaterial que se escenifica en la plazoleta del Museo del Quindío para contribuir a su salvaguardia y agregar valor al desarrollo museográfico del espacio público municipal.

La trazabilidad del proceso cumplido para este Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial puede seguirse a través de la Bitácora que es el instrumento que el Ministerio de Cultura establece para el registro de toda la información inherente al proyecto, siendo el documento que da cuenta del desarrollo de las diferentes fases y sobretodo, que evidencia el carácter colectivo y participativo de las metodologías empleadas.

A continuación se presenta una contextualización histórica del Patrimonio Cultural Inmaterial del municipio de La Tebaida.

EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN LA HISTORIA DE LA TEBAIDA

Sustrayendo la definición de "Patrimonio Cultural Inmaterial" que involucra usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, y a los que se le adhiere instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que son reconocidos por comunidades, grupos e individuos y que empiezan a ser parte integral de su patrimonio cultural inmaterial. Con el tiempo se va transmitiendo de generación en generación para así ser recreado constantemente por las comunidades, grupos e individuos en su entorno.

La interacción con la naturaleza va creando la historia que luego infunde sentimientos de identidad y continuidad para contribuir así a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana.

La Tebaida, llamado "Edén Tropical", fundado el 14 de Agosto de 1916, no es ajeno a este "Patrimonio Cultural Inmaterial", aprobado en París el 17 de octubre de 2003, adoptado por Colombia mediante la Ley 1037 de 2006 y promulgada mediante Decreto 2380 de 2008, por lo tanto identifica como tal; usos, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos, espacios culturales y naturales que le son inherentes. Deben ser reconocidas como parte de su patrimonio cultural, las tradiciones y expresiones orales, sin dejar de excluir las lenguas, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y artes festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, como también las técnicas artesanales, así, las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos mantienen un constante reconocimiento de su patrimonio cultural.

LENGUAS Y TRADICIÓN ORAL

La lengua es un sistema de comunicación verbal y escrito, dotado de convenciones y reglas gramaticales, empleado por las comunidades humanas con fines comunicativos. En este campo se usa también los signos gráficos de los cuales estaremos hablando. Tradición oral, Significado: Son aquellas expresiones culturales que se transmiten de generación en generación, y forma parte del patrimonio inmaterial de una comunidad, además, se manifiesta a través de diferentes formas habladas, por ejemplo: cantos populares, mitos, leyendas poesía, etc. La memoria colectiva ayuda a definir la historia ante otras comunidades, aunque este tipo de narración o expresión oral al ser reproducida, en muchas ocasiones; va perdiendo su originalidad y tiende a ser modificada o deformada con el paso del tiempo.

Bien, en La Tebaida al inicio de su colonización fueron llegando familias enteras procedentes de muchas partes del país, Tolima, Cauca, Santander, pero, principalmente de Antioquia, todas ellas hablando la lengua Castellana, (hoy llamado español) aunque habían existido comunidades indígenas como los Pijao y los Quimbaya, con el tiempo llegaron los Embera y se asentaron en una región conocida como La Vieja en la parte occidental y límites con el Valle. Ninguna de las lenguas prehispánicas se conservó en el tiempo prevaleciendo únicamente el castellano en el que a partir de la colonización se recrearon en este territorio mitos y leyendas, como el mito de la llorona, o el hombre sin cabeza. De la llorona se dice que era una mujer convertida en el espíritu vagabundo que llevaba un niño en el cuadril, hace alusión a su nombre el vagar por los

camino llevando un niño y llorando. En la década de los años 30 y 40 cuando La Tebaida apenas era un caserío; muchos habitantes dicen haber visto a la llorona cruzar por la plaza del Tiempo, (hoy Parque de Bolívar) llorando y llevando consigo a un niño, la describían como "una mujer revuelta y enlodada, ojos rojizos, vestidos sucios, harapientos y deshilachados". También la leyenda del hombre sin cabeza se originó debido a la participación de teбайдenses en la Guerra de Corea, año 1950. Se dice de un hombre de aproximadamente 35 años que fue reclutado a la fuerza, pues su edad ya no le permitía ingresar a las filas del Ejército. En una de las batallas decisivas en que participó su Batallón denominado "Batallón Colombia" por la toma de una colina denominada "Monte Calvo", al soldado Martínez le fue asignado el rescate de cuatro cadáveres que eran exhibidos en la colina por los chinos, al quinto fue alcanzado por una mina que le voló la cabeza. Desde entonces en el pueblo se decía que el soldado sin cabeza aparecía después de las doce de la noche en el cementerio central. Para cerrar este campo, citemos a una de las leyendas más trascendentales y relevantes de nuestro pueblo: Cuando ya La Tebaida contaba con una plaza bien trazada y con un entorno de arquitectura primitiva-la mayoría de las casas eran construidas con guadua, madera, teja de barro y paredes de bahareque las cuales eran revestidas de una especie de cemento natural y que consistía de la mezcla de agua, tierra negra y estiércol de caballo, esta mezcla al compactarse se pegaba a las paredes que ya estaban cubiertas con la esterilla sacada de la guadua, luego se pintaba con cal blanca- algunas de ellas construidas de dos plantas que le daban un aspecto colonial- surgió un rumor que se convirtió en una especie de acertijo: Quien dijera a quien o a qué se le atribuía el remoquete de "El verraco de La Tebaida". Esta palabra tiene dos significados: verraco, se denomina a aquella persona que no le teme a nada, y que tiene mucha fuerza, la otra verraco, nombre que se le da a un cerdo reproductor. Hasta la fecha se sostiene que *se le dio el apodo de verraco a un señor de apellido Quintero por tener mucha fuerza y medirse con quien le pusiera pelea.*

De las comunidades indígenas hay en La Tebaida asentamientos Embera y recientemente han comenzado a llegar familias Waunam. Algunos de sus miembros habitan en zonas rurales del municipio y otros se han incorporado a la vida ciudadana, residiendo en barrios como La Nueva Tebaida y El Cantarito.

Para la época en que La Tebaida empezaba a transformar sus calles polvorientas en calles pavimentadas, se crearon organizaciones llamadas Juntas de Acción Comunal que consistían en que la municipalidad aportaba los materiales y la comunidad la mano de obra, fue así como entonces se pudo pavimentar muchas de ellas, igualmente sucedió con la construcción de la iglesia parroquial, juntas organizadas por damas de la sociedad, emprendían campañas denominadas Junta Pro-Templo Virgen del Carmen- hacían bazares, rifas, venta de comida y bailes en los cafés donde un parroquiano podía bailar con la señorita asignada por la comitiva para tal fin, este al final del baile hacia una donación, fue así como surgió la idea de hacer un reinado con las señoritas más influyentes del municipio, se formaron dos comités: Las Margaritas y Las Violetas, de esta forma se pudo completar el dinero que hacía falta para terminar la obra de la iglesia. Hoy aún existe esta organización y otras denominadas Damas Rosadas, que realizan labores cívicas en pro del municipio.

Como toda sociedad organizada, se fueron creando normas de convivencia ciudadana las cuales aún se imparten a través de los presidentes de juntas de acción Comunal, se convoca a los

residentes de tal o cual barrio y se les instruye acerca de esta norma la cual debe ser transmitida a sus familiares, también se aplica los famosos jueces de paz, que son aquellos encargados de dirimir los problemas domésticos y que no tengan connotación criminal, es decir que no requiera de la presencia de un Juez o inspector de policía.

ORGANIZACIÓN SOCIAL

Una organización social podría decirse que es como un grupo de personas que mantienen determinadas relaciones sociales con el fin de obtener ciertos objetivos. Estas pueden tener varias formas dependiendo del contexto social: en el núcleo familiar, la organización correspondiente es la familia más extendida en los negocios, puede ser una empresa, corporación, etc. Teniendo en cuenta que el hombre es un ser definitivamente social, su objetivo ha sido siempre formar reuniones con el fin de crear grupos, comunidades y sociedades, de esta forma puede satisfacer sus necesidades. La más sobresaliente dentro de las formas de organización ha sido la familia.

Teniendo en cuenta estos puntos dentro del desarrollo integral de nuestro municipio, vemos que a la llegada de los grupos colonizadores, su principal misión fue la construcción de sus hogares para asegurar la consolidación de una familia numerosa capaz de resolver con el trabajo mancomunado las dificultades correspondientes a las necesidades básicas. La tala de bosques produjo madera para seguir construyendo, esta a su vez proporcionó espacio para la siembra de productos como maíz, frijol, plátano, yuca etc. Se fueron formando grandes fincas que no solo tenían importante producción agrícola sino también lechera. Hacienda Maravelez, Pisamal, Portugalito, El Diamante, El Arco, El Sinaí, La Arboleda etc. La producción agrícola permite crear una especie de mercado en donde algunas personas se asocian en la plaza del Tiempo (hoy Parque de Bolívar) y crean grupos de carniceros, verduleros, fruteros, granos y abarrotes, y los encargados de las fresquerías y fritanga, aunque a su alrededor ya existían tiendas, almacenes y cantinas.

Dentro de estas familias se fue creando empresa a menor escala, y algunas fueron exitosas como la fábrica de velas de los hermanos Correa, situada en la carrera 6ª calle 8ª esquina, la fábrica de café Posada, calle 12 carrera 5ª de propiedad de don Horacio Posada, fábrica de canastos, situada en la carrera 9ª, calle 6ª Barrio Monterrey esta de propiedad de los García apodados "los canasteros" fábrica de escobas de iraca, carrera 6ª calle 11 esquina de propiedad de la familia Giraldo Valencia, estas con el tiempo desaparecieron, quedando solamente algunas de otros géneros como las panaderías y la fábrica de fécula.

No podríamos catalogar esta sociedad familiar como homogéneas, puesto que llegaron colonos tolimenses, caucanos, vallunos y obviamente antioqueños.

La expansión de la prole obliga a la construcción de escuelas beneficiando a las familias e inculcando conocimientos académicos combinados con lo lúdico, La Escuela Antonio Nariño y la Escuela Modelo de Niñas que funcionaban en un mismo edificio, calle 12 cras 6ª y 7ª, pero, divididos por una pared. El Colegio de monjas Santa Teresita, ubicado en la calle 12 cra 9ª y 10ª, Instituto Tebaida creado en 1958. Es de anotar que dentro de estas instituciones funcionaba una especie de normas de conducta que eran aplicadas a través de un pequeño

grupo de estudiantes que por su comportamiento y rendimiento académico tenían el privilegio de pertenecer a esta y su misión era informar al Director del plantel, sobre malos comportamientos o conductas de los demás estudiantes. También existía el famoso policía escolar, era el encargado de investigar por qué un alumno no asistía a clases. Hoy la Tebaida cuenta con cinco instituciones educativas donde funcionan paralelamente la primaria y la secundaria.

La Religión ha sido uno de los pilares fundamentales en la formación de las familias. Es por ello que al inicio de la fundación de La Tebaida lo primero que se construyó fue una capilla en la carrera 6ª calle 13 esquina y se erigió como patrona de los Tebaidenses a la Virgen del Carmen. Para el año de 1954 se construye una iglesia con una arquitectura única, el terremoto del 99 hizo que esta fuera derribada y se construyera otra que a decir de los parroquianos, no se asemeja en nada a la anterior, y que "desdibuja el panorama arquitectónico". Muy importante es también la parroquia de San Martín de Porres localizada en el sector de Plaza Nueva.

Respecto a juegos tradicionales, para la década de los 40,50 y 60 se mantenía una tradición de juegos al aire libre entre los escolares de cualquier edad; "La lleva, Guerra" Libertad" etc., como también de juegos con elementos tradicionales como por ejemplo: el trompo, el balero, el yo-yo, las bolsas o canicas, o la rueda de bicicleta que se hacía rodar dándole constantemente con un pequeño pedazo de palo, apostando carreras alrededor de la manzana. Hoy han sido desplazados por juegos virtuales, digitales y cibernéticos que entre otras cosas no están aportando ningún beneficio educativo a la juventud. Sin embargo, la Municipalidad esta interesada en mantener el Parque Didáctico como centro no solo de recreación sino de lugar lúdico donde los niños y niñas aprenden las normas sobre tránsito.

CONOCIMIENTO TRADICIONAL SOBRE LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Los seres humanos siempre han guardado una estrecha relación con la naturaleza, creando una familiaridad con los animales, las plantas y las demás personas que lo rodean, pero ante todo con el clima, principal elemento para la supervivencia.

El hombre colonizador a punta de hacha y machete derribó montaña indiscriminadamente para luego utilizar espacios dedicados a la siembra y el pastoreo, dejando un lugar para construir su hábitat.

En los alrededores de La Tebaida existían grandes extensiones de terreno virgen cubierto de bosques que contenían una variedad de árboles aptos para aserrar y sacar provecho de ellos, como la construcción de casas, muebles etc. Esto dio nacimiento a una empresa maderera y otra empresa que se podría denominar transportadora en la cual se utilizaba la tracción animal, pionera de la "arriería" que tanto aporte hizo al desarrollo de pueblos. No todos los árboles eran aptos para su derribo o tala, de acuerdo al conocimiento obtenido de los aserradores; solo aquellos de gran envergadura y tipo cedro, nogal caracolí etc., podían ser utilizados para convertirlos en tablas, tablones, cuarterones y varas, esto dio origen a la creación de agencias madereras en La Tebaida como Masuarias en la calle 11 cras 6ª y 7ª, Agencia de Maderas de Graciliano Marín, calle 13 cras 6ª y 7ª y la de Gustavo Arias en la Plaza Nueva, (hoy Parque Luis Arango) con el aserramiento de maderas finas aparecen personas con conocimientos artísticos y

crean talleres que se denominaron “Ebanisterías”. Allí se fabricaba toda clase de muebles - La guadua jugó un papel muy importante en la construcción urbana, solo que esta requería de conocimientos escritos en un famoso cuadernillo llamado “Almanaque de Bristol” y que aún se sigue vendiendo en Colombia, pues se decía que este acertaba en las predicciones de las lluvias que tenían que ver con el corte de esta, igualmente en las épocas para la pesca y la siembra.

En la tala de árboles se descubrió que existía una planta en forma de bejuco, que fue utilizada en la elaboración de canastos, dando así nacimiento a una pequeña empresa de cestería ubicada en la carrera 9ª calle 5ª y 6ª de propiedad de una familia a la que se apodó “los canasteros”, también la nueva industria panificadora requirió de un elemento básico para la distribución y venta de “la parva” llamado canasta, y que era elaborada por estos. Debido al auge en la construcción de nuevas casas en la recién fundada La Tebaida; y la falta de carreteras y automotores para el transporte de estos materiales desde los aserraderos, algunos parroquianos tebaidenses tuvieron la idea de comprar mulas y formar recuas para el transporte de la madera. Así nació otra empresa que se denomina Transporte de carga por tracción animal. Esta aún existe a pesar de las demandas que han instaurado las sociedades protectoras de animales. El cuidado de estos animales por parte de sus dueños requería de una alimentación especial la cual consistía en salvado y agua miel, idea que dio pie a la elaboración del salvado extractado del maíz y la miel de purga extractada de la panela. Los primeros vendedores de estos productos fueron los hermanos Fernando y Luis Uribe, llamados “los manizaleños” por ser oriundos de Manizales, su tienda estaba ubicada en la carrera 5ª calles 11 y 12, cabe anotar que se hicieron famoso por ser el lugar donde se conseguía de todo, su lema “si no lo tenemos no lo busque en otra parte porque no existe”.

Aunque para la ecología la depredación es una interacción biológica en la cual el depredador caza una presa para subsistir, en el caso humano no, ya que depredar la naturaleza contribuye a la exterminación del sistema ecológico y por consiguiente convierte la tierra en zonas áridas difíciles de recuperar. Aunque se siguen talando árboles, ya el sistema es completamente automatizado y controlado por la Agencia del Medio Ambiente, en este caso, La Corporación Autónoma del Quindío, (CRQ) y la forma artesana de practicar la cestería está muy controlada.

MEDICINA TRADICIONAL

Según la OMS, (Organización Mundial de la Salud) la medicina tradicional es la suma total de conocimiento, habilidades y prácticas basados en teorías, creencias y experiencias de las diferentes culturas.

Tomando en cuenta esta definición, se empieza por decir que en La Tebaida y en los inicios de la colonización se arraigó la práctica de la medicina natural. Al principio, llegó por medio de vendedores de ungüentos llamados “culebreros”, pues su principal atracción de incautos consistía en mostrar una “temible culebra” traída de lo más profundo del Amazonas, con ella incitaba a la venta de una pomada especial contra la mordedura de este ofidio (ophidia), igualmente mostraba un frasco de vidrio transparente en donde lleno de alcohol se podía ver las famosas lombrices, “causantes de esa barriga protuberante que tiene su niño” y a la vez mostraba el remedio eficaz para sacar “ese maldito animal que va a acabar con la vida de su hijo”, según él, era “elaborado con las más tradicionales yerbas sacadas de lo profundo de la

selva y preparadas por el hechicero Pluma Roja de la tribu Sibundoy". Con el paso del tiempo, algunos de estos vendedores se asentaron en el pueblo y abrieron sus propias yerbaterías, hoy llamadas tiendas de plantas. Anteriormente los curanderos o yerbateros eran empíricos, hoy a través de Academias y universidades se aprende el uso de la medicina natural a través del conocimiento de las plantas y por medios terapéuticos. Los conocimientos terapéuticos en La Tebaida han sido adquiridos por tradición oral, se intercambiaban conocimientos para la cura de ciertas enfermedades tropicales y somáticas que en algunos casos se convierten en psicósomáticas. En las familias ha existido la costumbre de ver a un yerbatero o médico homeopático antes que al médico alopático, pues aquel a través de sus conocimientos acierta en el alivio de un dolor estomacal o corporal, también los conocimientos de la abuela juegan un papel importante en el alivio de ciertas dolencias. En este orden de ideas las plantas más representativas en la medicina natural son: la caléndula, cola de caballo, yanten, altamisa y la sábila por su contenido altamente efectivo. En investigaciones recientes, se ha encontrado que aún existen las huertas medicinales en las áreas rurales, por ejemplo, vereda la Popa, La Herradura, La Floresta, Padilla, y se cultiva a mediana y gran escala. Allí se encuentran una variedad de plantas medicinales que además se convierten en una fuente de ingresos económicos, pues muchas de estas son llevadas a los sitios conocidos como Herbolarios en donde son clasificadas y luego vendidas al público según su necesidad patológica.

Cabe destacar que algunas de estas fincas ubicadas en estas veredas; son administradas por personas originarias de etnias indígenas como los Emberas y los Waunam, venidos del Departamento del Chocó. Ellos infunden en sus patrones el interés por las plantas medicinales, los cuales acceden al cultivo integrándose en esta forma a la conservación y tradición de la medicina natural.

Otra de las medicinas naturales tradicionales en el pueblo, era la medicina homeopática, y que es un método terapéutico que se basa en la Ley de similitud o de los semejantes, la cual afirma que una sustancia que provoca determinados síntomas en una persona sana, en pequeñas cantidades es capaz de curar los mismos síntomas o semejantes en una persona enferma. Esta medicina hasta hace algún tiempo fue practicada por la señora Rosalina (ya fallecida) y que tenía su consultorio en la carrera 8ª entre calles 12 y 13.

Las tiendas de plantas medicinales se han diseminado por toda el área urbana siendo la más frecuentada la ubicada en la calle 9ª cra 9ª esquina. Cabe destacarse que para la década del 50 existían también otra clase de lugares donde se curaba por medio de la santería y sus practicantes se llamaban "Curanderos". Aunque un curandero asegura que sus rituales tienen efectos sanadores, esa afirmación no puede ser sustentada mediante pruebas obtenidas a través del método científico, por lo tanto su efectividad no puede ser confirmada por la ciencia. Los curanderos tienen similitudes con los yerbateros, la diferencia está en que en algunos casos utilizando las bondades de la medicina natural, apelan a la participación de las divinidades o espíritus en el proceso, de esta manera la curación adquiere un reflejo mágico.

PRODUCCIÓN TRADICIONAL

Apegándonos a la definición de "producción tradicional" que dice: Es un método en que se lleva a cabo la entrada de la materia prima así como el proceso dentro de la empresa para transformar

los materiales y de esta forma obtener el producto terminado para la entrega del mismo al consumidor, pero teniendo en cuenta un control adecuado del mismo; En el municipio y en sus comienzos, no hay huella referente a producción a granel, pues lo producido en materia agrícola era para el consumo doméstico, aunque con el tiempo se llegó a exportar plátano tipo "dominicano" a Los Estados Unidos de Norteamérica, cultivado en el Valle de Pisamal, igualmente existió una fábrica de Fécula de plátano de propiedad del señor Hernando Ríos, y situada en la carrera 9ª calles 12 y 13.

En los inicios la producción agrícola, lechera y de cárnicos, se limitaba al entorno familiar, existían huertas caseras donde se sembraba cebolla, tomate, lechuga, frijol etc, en el campo lechero habían familias que poseían una o dos vacas de las cuales no solo se obtenía la leche sino también el queso y el kumis que por medio de un proceso era elaborado, e igual que la leche, se vendía a los demás. Estas vacas se llevaban a potreros aledaños para que pastaran y en las mañanas se traían para ser ordeñadas al frente de la casa del dueño y allí arrimaban los parroquianos a comprarla. Sabiendo que la principal fuente económica de La Tebaida era el café, se empezó a sembrar plátano a granel que dio origen a la comercialización a gran escala, aunque los plataneros no conformaron ningún tipo de empresa, si se asociaban dos o tres, compraban un camión y luego exportaban plátano para todo el país. Igualmente sucedió con la yuca tipo chirosa, muy apetecida y vendida en todo el país.

En La Tebaida existe una organización gubernamental llamada UDRA y su misión es orientar a los campesinos en todo lo relacionado con el asunto agrario. Actualmente existen doce asociaciones que se clasifican así: Plataneros, cultura orgánica, agroindustria, y en el tema agropecuario tienen una en piscicultura y otra agroindustrial. En lo relacionado con la piscicultura; se puede decir que años atrás en La Tebaida los ríos La Vieja y el Espejo eran fuente inagotable de peces, los cuales eran pescados con métodos no muy éticos, la atarraya que no tenía ninguna reglamentación en cuanto a tamaño y distribución de sus ojales para no atrapar peces pequeños, el uso de una planta venenosa llamada barbasco, y lo peor, la pesca con dinamita que no solo acababa con los desovaderos sino también con el ecosistema. Así pues que los habitantes no carecían de este producto en ningún momento ya que los pescadores eran gente muy baquiana en este oficio y traían cantidades suficientes para proveer alimento. Hoy en el campo tebaidense se siembra toda clase de vegetales, frutales, y cítricos como el limón, la piña, la naranja, los cuales son vendidos en su totalidad a una fábrica existente en el municipio y que produce jugos para uso doméstico y de exportación.

Aunque en menor escala la caña de azúcar está presente, y con ella se produce la panela, principal componente en la dieta de los tebaidenses, pero también se vende a nivel nacional y se exporta. Desde el año 2008 con Pademer se creó un programa con un proyecto que se presentó al Ministerio de Agricultura para de esta forma organizar lo que hoy se llama "Mercado Campesino", este se viene realizando esporádicamente, pero, debido a la demanda del público se piensa hacer cada mes, aunque la infraestructura aún está débil, se buscará la forma de solidificarla. Tradicionalmente los productos agrícolas e industriales se producían de forma orgánica, no tenían ninguna contaminación de plaguicidas o fungicidas lo que hacía el producto más seguro para su consumo. Con la llegada de nuevas técnicas se empezó a aplicar fungicidas para exterminar ciertas plagas que arruinaban las cosechas, además se empezó a experimentar con semillas transgénicas, reduciendo el uso de semillas orgánicas o convencionales, pues se

considera que el desarrollo es muy lento y la población exige cada día más alimentos. Esta nueva modalidad de cosecha ha permeado la huerta casera y los minifundios donde se producía alimento para la familia, pues la nueva tecnología aduce que las cosechas son más rápidas, y menos agredidas por los insectos o plagas, pues no se necesita el uso de insecticidas ya que estas semillas transgénicas son resistentes a ellas. Una de las excusas para seguir usando este sistema transgénico es la dada por LA FAO, (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.) que dice: Por efectos del cambio climático, para el 2050 el decremento en la productividad agrícola será del 9 al 12% de las cosechas.

COCINA TRADICIONAL

En La Tebaida, desde sus comienzos la cocina tradicional se caracterizó por ser de tendencia paisa o antioqueña, y en casi todos los hogares el desayuno, almuerzo y cena era muy uniforme: arepa, chocolate, queso. Sancocho tradicionalmente compuesto de yuca, papa, plátano y carne cocida y eventualmente un seco con carne molida o carne frita, acompañada de tajada de plátano maduro o verde en forma de patacón. La cena por lo general se componía de frijoles acompañados con arepa, y mazamorra, t seco de arroz, tajadas maduras, chicharrón o carne frita, de sobre mesa café con leche o aguade panela. En las fiestas decembrinas se servía el 24 de diciembre un plato con carne de cerdo, patacones de plátano verde, arepa y en algunos casos costillas de cerdo acompañadas de papa sudada. Y desde luego, la infaltable natilla con buñuelos.

Hoy en La Tebaida la cocina tradicional ha tenido muchas variaciones debido a diversos factores sociales, uno de ellos la llegada de muchas personas de diferentes orígenes y otro los procesos de globalización que traen costumbres foráneas.

TÉCNICAS Y TRADICIONES ASOCIADAS A LA FABRICACIÓN DE OBJETOS ARTESANALES

Teniendo en cuenta que la artesanía es una actividad en la cual se transforma un objeto en algo artístico y que requiere predominio de la energía humana de trabajo, física y mental para así dominar el uso de herramientas y maquinas aunque un poco simples; finalmente se obtiene un resultado individual que cumple una función utilitaria.

Fueron pocos los artesanos teбайдenses que se dedicaron a este oficio y que desaparecieron con el tiempo. En la carrera 9ª calle 5ª y 6ª existió una fábrica de canastos el cual utilizaban un bejuco llamado fique, el cual requiere de un manejo especial, hoy debido a que este vejuco se encuentra en las partes altas de la montaña, es difícil su extracción motivando a los artesanos a desistir de su oficio. También se elaboraban las famosas chinias y escobas de una especie de hoja llamada iraca, la producción desapareció debido a la muerte de sus fabricantes y la falta de materia prima, sus sucesores se dedicaron a otros oficios. En el auge del desmonte o tala de bosques, se encontró un árbol que servía para la elaboración de objetos tales como yo-yos, baleros, trompos y juguetes, debido a esta tala desordenada el árbol especial llamado palisandro; desapareció y con él los talleres donde se elaboraban estas piezas que fueron el disfrute de chicos y grandes en épocas doradas, uno de estos talleres estaba ubicado en la calle 11 entre carreras 5ª y 6ª.

La insistencia en seguir la tradición de elaborar ciertos objetos ha hecho que algunos desde su niñez y sin ser transmitida de generación en generación; se hayan dedicado a elaborar figura, y objetos de guadua, material abundante en esta región pero muy controlada por la C.R.Q. (Corporación Autónoma Regional del Quindío) pues es fuente principal para la conservación de los ríos y quebradas.

En la Tebaida existen unos pocos artesanos dedicado a esta y otra especialidad artesanal:

La guadua ha sido la principal materia prima utilizada por los artesanos tebaidenses para elaborar sus figuras y demás, por ejemplo, don James Alberto Zuluaga quien es oriundo de Pijao Quindío, lleva 45 años viviendo en la Tebaida y desde entonces fabrica objetos en guadua, aretes en coco, manillas en café, anillitos etc. ese mercado se ha mermado debido al flujo de artesanos de otras partes que vienen en tiempo de feria y compiten en precios. Don James no enseña este arte por falta de incentivar a la juventud a través de entidades públicas y administrativas, pese a existir una casa llamada "Casa del artesano".

Arnobia Arias, artesana tebaidense con mucha experiencia en artesanías, especialmente en la decoración de zapatos en croché, atrapa sueños, balacas para niñas, y todo lo que tenga que ver con tejidos, su almacén se encuentra ubicado en la carrera 8ª calle 13 y 14, ella se especializó en este oficio por medio de la Cámara de Comercio de Armenia Q. Ella trasmite sus conocimientos a estudiantes que asisten a su negocio.

Alfonso Palacios con 15 años de experiencia en artesanía en guadua, bambú y coco, toda su artesanía es producto de su propia experiencia adquirida en el SENA, no enseña este oficio a otros debido a la falta de interés por parte de la gente especialmente los jóvenes, Alfonso fabrica lámparas con totumo, con la raíz de la guadua, pocilleros en el mismo material, incensarios, palos de lluvia, floreros, camas, muebles, etc. Su negocio y taller está ubicado en el municipio.

Doña Carmen Rosa Botero, tebaidense con una larga experiencia en bordados, después de una larga trayectoria como artesana independiente decidió ingresar a una asociación llamada ASATE, (Asociación de Artesanos de La Tebaida), y por medio de esta ganó un concurso, y representó al municipio en un congreso en San Andrés Islas.

ARTES POPULARES

El año de 1950 se puede definir como el año en donde se comenzó a realizar obras de teatro y a fundar grupos musicales que daban un aspecto de pueblo cultural. Estos grupos eran conformados por familias, la familia Marín Suarez, la familia Botero Mejía, la familia López etc, y un grupo heterogéneo conformado por distintas personas del pueblo: Arreglaban obras que bien las presentaban local o regional como El Conde de Montecristo, El Cabo Agonizante, La Pasión de Cristo en vivo, y también participaban como grupos musicales llegando a representar La Tebaida en eventos como la Feria de Manizales donde el trio de las Hermanitas Marín fue finalista. También conformaron una orquesta cuyo nombre era muy particular: "Los Alegres Plataneros", sus componentes eran personas muy prestantes del pueblo. Luego se fueron creando más grupos musicales con la dirección de Maximiliano Conde quien era a la vez el

Director de la banda Municipal de Músicos. Esta era la encargada de animar fiestas de la Virgen del Carmen y fiestas populares.

EVENTOS RELIGIOSOS TRADICIONALES DE CARÁCTER COLECTIVO

En el año, se celebran tres fiestas religiosas: Las fiestas de la Virgen del Carmen donde participan todos los gremios, choferes, zapateros, plataneros, comerciantes y carniceros. La Semana Santa donde la participación es conjunta, y la fiesta de San Isidro que consiste en ofrendar al patrono de los campesinos toda clase de frutos y viandas, igualmente dinero que es colocado en el vestido del Santo que se exhibe en el atrio de la Iglesia.

ACTOS FESTIVO Y LÚDICOS

Tradicionalmente en La Tebaida se han llevado a cabo dos eventos: La quema del Año Viejo en navidad y el desfile de la Familia Castañeda, hoy llamado Carnaval Folclórico en donde participan gran cantidad de gente con carrozas alegóricas a temas diferentes y especialmente la participación de las Instituciones Educativos con temas de actualidad.

Es pues de esta forma que los teбайдenses celebran actos festivos y lúdicos como también aeróbicos en la plaza principal con participación de un gran número de damas.

GUILLERMO VALENCIA MARÍN

Historiador teбайдense

La Tebaida, Agosto 30 de 2018

RESUMEN DE ACCIONES Y PARTICIPANTES

En desarrollo del proyecto Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de La Tebaida se cumplieron diversas actividades que se presentan a través de los siguientes esquemas:

- Dos reuniones para conformación final del equipo de trabajo. 20 personas
- Nueve reuniones con grupos focales, que congregaron a 130 personas.
- Ocho portadores entrevistados en el sector rural del municipio
- Veintitrés portadores entrevistados en el casco urbano.
- 178 encuestas aplicadas por el equipo de voluntarios en sus comunidades
- Presentación de resultados y selección final de manifestaciones. 23 personas.

Para un total de 382 participantes en el proceso de Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de La Tebaida

Reuniones con Grupos focales

Fecha	Grupo Focal	No. De personas
8 de agosto 2018	Asociación Amate	7
8 de agosto 2018	Jóvenes - Casa de la Cultura	4
10 de agosto 2018	Semillero de Vigías del Patrimonio Ocúpate	8
11 de agosto 2018	Niños del proyecto ambiental del colegio Instituto Tebaida	11
13 de agosto 2018	Niños de la Fundación JAMPI	39
13 de agosto 2018	Yiperos de la cooperativa COOTRASUT	13
14 de agosto 2018	Grupo de Adultos mayores de Centro Vida – Miguel Pinedo	27
15 de agosto 2018	Damas Rosadas – Museo del Quindío	16
15 de agosto 2018	Líderes comunitarios Juntas de Acción Comunal	5
27 de agosto 2018	Comunidad en general y participantes del proceso Casa de la Cultura	23

Entrevistas

	Fecha	Nombre entrevistado	Saber	Teléfono
1	9 agosto/18	Idalí Otálvaro	Cocina Tradicional (Morcilla)	
2	13 agosto/18	Martha Cecilia Castillo Marín	Cultura Culinaria – Tamales, arepas, chorizos	3127467243
3	13 agosto/18	Neila Elvira Cabezas Castillo	Cultura Culinaria – Cocina pacífica	3006850009
4	13 agosto/18	Liliana Patricia Perea Pérez	Cultura Culinaria - Cocina costeña	3207289137

			atlántica	
5	13 agosto/18	Aralí Del Socorro Otálvaro Hernández	Cultura Culinaria – Morcilla, asadura, chorizos	3127885476
6	13 agosto/18	José Vicente Young	Cultura Culinaria – Forcha, Chorizos	3136158135
7	13 agosto/18	Everth Páez	Producción tradicional - Minería artesanal en el río la Vieja	3104762069
8	13 agosto/18	Ancízar de Jesús	Producción tradicional “Minería artesanal en el río la Vieja”	3147172515
9	15 agosto/18	José Elionais Mina	Producción tradicional - Labores culturales orgánicas en la producción tradicional de plátano, maracuyá y banano.	3177709472
10	16 agosto/18	José Luis Gómez	Medicina Tradicional - Herbología	3146787663
11	16 agosto/18	Alfonso Palacios Morales	Técnicas y tradiciones asociadas a la elaboración de objetos artesanales - Artesanías en guadua	3145011206
12	16 agosto/18	William Montoya	Medicina tradicional - Sobandero	
13	16 agosto /18	Carmen Rosa Botero Sánchez	Técnicas y tradiciones asociadas a la elaboración de objetos artesanales – Croché, bordados, patchwork	3113142201
14	17 agosto/18	Juan Gómez El Cuñao	Cultura Culinaria – Fresco, Empanadas	3147756762
15	16 agosto/18	Olmedo Victoria	Producción tradicional - Lombricultura, compost, bocachi y humus.	3136440051
16	17 agosto/18	Pola Camargo	Cocina tradicional - Sancocho, Subidos, morcilla	7543864
17	17 agosto/18	Gabriela Cardona P	Cocina Tradicional - Arepas	3104603527
18	18 agosto/18	María Amanda Quiroga	Eventos Festivos de carácter religioso Celebración de la Virgen del Carmen y la Semana Santa	3106028546
19	18 agosto./18	Arnobia Arias	Técnicas y tradiciones asociadas a la elaboración de objetos artesanales - Croché y bordados	3117702106
20	22 agosto/18	Marco Botero Valencia	Producción tradicional pecuaria	3152934775
21	22 agosto/18	José Héctor Puerta	Técnicas y tradiciones asociadas a la elaboración de objetos artesanales – Aarrayas, chinchorros y trasmallos.	3117564371
22	22 agosto/18	Uberney Giraldo	Técnicas y tradiciones asociadas a la elaboración de objetos artesanales - Willys y chivas en trípex	3107170168
23	22 agosto/18	Heriberto Vargas	Gestor Cultural (Eventos festivos y lúdicos: Desfile de la familia	3234549273

			Castañeda/Carnaval folclórico)	
24	22 agosto/18	José Luis Gómez	Medicina tradicional - Herbología	
25	22 agosto/18	Héctor Fabio Londoño Mejía	Medicina tradicional – Uso de plantas	
26	23 agosto/18	Héctor Fabio Salazar	Producción tradicional - Minería artesanal en el río la Vieja	3234768842
27	23 agosto/18	Edilberto Gutiérrez Gómez	Medicina tradicional - Uso de plantas medicinales	3206710525
28	23 agosto/18	Alba Nelly Cuasquer	Producción tradicional - Huertas caseras y cultivos limpios	3152384767
29	23 agosto/18	Edgar Murillo Vélez	Conocimiento tradicional de la naturaleza y el universo – Reforestación con guadua, bambú y árboles nativos.	3173765594
30	24 agosto/18	José Julián Velásquez Agudelo	Producción tradicional - Cultivador tradicional	: 3155471210
31	24 agosto/18	ALEJANDRA ESCOBAR TRIVIÑO	Producción tradicional - Granjera autosuficiente	3108225000
32	24 agosto/18	MARSELLA ESCOBAR TRIVIÑO	Producción tradicional - Granjera autosuficiente	3108225000
33	27 de agosto/18	Luz Marina Botero Mejía	Actos festivo y lúdicos - Teatrera	3127674721

Se realizaron 178 encuestas, las cuales fueron diligenciadas por un grupo de 16 personas entre integrantes del semillero de Vigías del Patrimonio grupo Ocupate, gestores culturales, docente del Instituto Tebaida y una líder comunitaria del barrio Fundadores.

Nombre Encuestador	Rol cotidiano	Teléfono
María Nubia Henao	Líder Comunitaria	
Luz Marina Botero	Gestora Cultural	3127674721
Néstor Andrés Martínez G.	Semillero Vigías	3137442017
Cristian Camilo Correa	Semillero Vigías	3126979088
Cristian de Jesús Gómez	Semillero Vigías	3206318610
Nicol Andrea Acevedo	Semillero Vigías	
Carol Andrea Acevedo	Semillero Vigías	3105115372
Daniel Fernando Osorio	Semillero Vigías	3007582447
Cristian David Díaz	Semillero Vigías	3147384631
Leonardo Hoyos	Semillero Vigías	3145890357
Laura Isabel Castaño	Semillero Vigías	No reporto
María Alejandra Carmona Duque	Semillero Vigías	3147619681
Nataly Murillo	Custodia de Semillas	No reporto
Andrea Acevedo	Semillero Vigías	3105115322

Laura Isabel Castaño	Escuela de Artes y Oficios	3217035080
Mercedes Valencia Rivera	Docente Instituto Tebaida	3214488687

El número total de participantes fue de 382 personas, entre los 6 y los 89 años de edad, de 40 barrios y 6 veredas, reflejando en ello una amplia cobertura en la obtención de la información. Lamentamos la poca participación de los líderes de las Juntas de Acción Comunal.

Barrios presentes en las encuestas, convocatorias y entrevistas

Barrios			Otros sectores referenciados
Acción Comunal	El Progreso	Los Sauces	Los obreros Los Chenchos Sector carrilera
Alfonso López	El Samán	Monterrey	
Alhambra	Fabio Molina	Nueva Tebaida	
Anapoima	Fundaciones	Obrero	
Apolinar Londoño	Fundadores	Pízamos	
Camino real	La Esperanza	Porvenir	
Cantarito	La Estación	Providencia	
Cántaro	La Hacienda	Profesores	
Centro	La Silvia	Salvador Arango	
Condominio Bonanza	Las Orquídeas	San Miguel	
El Bosque	Los Alpes	Turbay Ayala	
El Mirador	Los Cristales	Urbanización el edén	
		Oasis de vida	

Veredas: La Popa, Pizamal, La Argentina, El Alambrado, La Herradura, Padilla, Murillo.

A las personas participantes en las diferentes actividades se les preguntó por su lugar de nacimiento y por el de sus padres para disponer de información sobre las influencias vecinas, los procesos de migración y el arraigo cultural que han desarrollado en este territorio.

LUGARES DE NACIMIENTO PARTICIPANTES

	Encuestados	Grupos Focales	Entrevistados
Antioquia Cauca, Nechí, San José de la Montaña, Yarumal	5	4	
Bolívar		1	
Caldas 18: Belalcázar, Chinchiná, Filadelfia, Pensilvania, Santa Rosa, Supía, Manizales	9	9	
Caquetá Cartagena del chaira	1	2	1
Cauca Bolívar	1		1
Cesar		1	

Cundinamarca Girardot, Ricaurte	2	1	
Huila Argentina huila	1	1	
Quindío Armenia, Calarcá, Montenegro, Circasia, Pijao, Quimbaya (25)+86 La Tebaida	111	71	7
Risaralda (Mistrató, santa Rosa, Risaralda, Balboa)	4	7	1
San Carlos Antioquia	1		
Santa Martha – magdalena	1		
Santander Vélez	1	2	
Tolima: (Cajamarca, Flandes, Ibagué, Villahermosa, Anzoátegui)	6	6	
Boyacá (Tunja)	1	1	
Valle Cali, águila, la unión, La Virginia, La Victoria, Obando, Palmira, Puerto Tejada, Zarzal Sevilla, Trujillo, Yotoco y Yumbo, Caicedonia	22	10	2
Nariño		1	

Entrevistado	Origen padres
William Montoya	Sonsón Antioquia
Héctor Fabio Salazar	Cauca
Everth Páez	Abuelo Boyacá, Abuela Antioquia, padres Barcelona
Ancízar De Jesús	Apia Risaralda y Jericó Antioquia
José Elonias Mina	Valle del Cauca
Pola Camargo	Padre Neiva Madre Chaparral
Gabriela Cardona P	Valle
María Amanda Quiroga	Quindío
Arnobia Arias	Quindío
Uberney Giraldo	Mamá Pereira, Papá Chinchiná
José Héctor Puerta	Jericó y Rionegro
Alfonso Palacios Morales	La Ceja Antioquia – Cajamarca Tolima
Neila Elvira Cabezas	Barbacoas, Nariño
Héctor Londoño	La Tebaida
Marco Botero Valencia	La Tebaida
José Luis Gómez Cardona	Salento y Santa Rosa de Cabal
Edgar Murillo Vélez	Sevilla y Armenia
Alba Nelly Cuasquer	Ipiales
Edilberto Gutiérrez Gómez	Cajamarca, Tolima
Aralí del Socorro Otálvaro Hernández	Jericó Antioquia y Manizales Caldas

Carmen Rosa Botero Sánchez	La Ceja Antioquia y Chaparral Tolima
José Vicente Young Cardona	Tuluá, Valle y Armenia
Alejandra Escobar	Cali
Marsella Escobar	Cali
Olmedo Victoria	
Martha Cecilia Castillo Marín	Sevilla, Valle
José Julián Velásquez Agudelo	La Ceja
Luz Marina Botero Mejía	La Tebaida y La Unión, Antioquia
Liliana Patricia Perea Pérez	Bolombolo, Antioquia y Santa Marta, Magdalena

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Convenio de colaboración no. 003 de 2018

Suscrito entre el municipio de La Tebaida Quindío y la
Fundación Territorio Quindío

Proceso competitivo entre entidades sin ánimo de lucro
no. 001 de 2018

BITÁCORA PCI

La Tebaida, agosto de 2018

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

INTRODUCCIÓN

La presente bitácora incorpora las actividades desarrolladas en el proyecto Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial del municipio de La Tebaida, financiado con recursos del Impuesto al Consumo Telefonía Móvil y la Alcaldía Municipal de La Tebaida, entidad que estableció con la Fundación Territorio Quindío el Convenio No.003 de 2018 para su desarrollo.

El proyecto responde a la convicción de que un inventario es el paso imprescindible para que la comunidad haga reconocimiento, identificación y documentación de su Patrimonio Cultural Inmaterial con el propósito de ponerlo en valor, fortalecer la apropiación social del mismo y tomar medidas de salvaguardia en caso de riesgo evidente. Difícilmente se puede actuar para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial si no se conoce qué elementos concretos lo conforman. El inventario genera entonces las condiciones para que las comunidades participantes se involucren en su divulgación y preservación.

Objetivo general del proyecto:

Realizar, con las comunidades del municipio de La Tebaida, un proceso de inventario de manifestaciones y expresiones culturales locales para fortalecer su salvaguardia.

Resumen de participantes

- Dos reuniones para conformación final del equipo de trabajo. 20 personas
- Nueve reuniones con grupos focales, que congregaron a 130 personas.
- Ocho portadores entrevistados en el sector rural del municipio
- Veintitrés portadores entrevistados en el casco urbano.
- 178 encuestas aplicadas por el equipo de voluntarios en sus comunidades
- Presentación de resultados y selección final de manifestaciones. 23 personas.

Para un total de 382 participantes en el proceso de Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del municipio de La Tebaida

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Fase de Planificación y Concertación

Se cumplieron las siguientes acciones:

Reuniones con el director de la Casa de la Cultura para acordar las labores a realizar, los espacios de reunión disponibles, donde obtener información y las convocatorias necesarias.

Se acudió a las oficinas de Desarrollo Comunitario y Planeación municipal, para obtener bases de datos sobre líderes comunitarios, organizaciones sociales y fundaciones con el fin de involucrarlos en el proyecto.

Actores locales establecieron con diversos grupos las reuniones necesarias para socializar el proyecto de inventario, concertar la metodología y acordar cuales y cuantos integrantes de la comunidad se vinculan como voluntarios a la elaboración del inventario.

Constitución del equipo de trabajo.

Fase de identificación

Para validar y ampliar la información sobre el PCI de La Tebaida, se aplicaron las siguientes estrategias en la recolección de información: talleres sobre identificación del patrimonio cultural inmaterial con distintos representantes comunitarios, entrevistas con portadores de saberes, encuentros con grupos focales, encuestas.

A continuación se documenta el proceso y los resultados del mismo.

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Municipio: La Tebaida Fecha: 23 de julio de 2018

Antes de dar inicio a la ejecución del Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de La Tebaida se obtuvo información en las oficinas de Desarrollo Comunitario y Planeación municipal sobre líderes comunitarios, asociaciones y fundaciones con el fin de involucrarlos en el proyecto.

ORGANIZACIONES

ORGANIZACIONES EXISTENTES EN EL MUNICIPIO	TELEFONO
Damas Rosadas – Presidenta Lucía Rivera	313 6029142
Voluntariado Popular Femenino – Presidenta Rosalba Rios	7542778
Fundación Davida - Representante Legal Luz dary Chavez	7540270
Fundación Social Jiampi - Gerente Stella del Socorro Díaz Gómez	7541964
Fundación Amanecer - Representante Legal Ricardo Jimenez	311 3901556
Fundación Manantial de Vida Siglo XXI - Representante Legal Horacio Pechene Vidal	7542103 3207670021
Junta de Comerciantes – Presidente Arnobia Arias	311 7702106
Cootrasut- Presidente Diego Fernando Cardona Estrada	312 2618903
Casa de la Cultura - Presidente Narcés Beltrán Saenz	7536928 - 7541376
Asociación de Artesanos – Presidente Arnobia Arias	311 7702106
Asociación Madres Comunitarias - Representante legal Betty Erazo	310 4540677
Funat – Presidente Lorena Rojas	317 8558398
Asoproteb - Representante Legal Carlos Julio Correa	318 2258428
Asociación de Microempresarios Agroindustriales AMATE - Libia Aguirre	314 647 76 82
Asociación Agrilteb - Representante Legal Ever Moreno	3122678623
Asociación Mirando hacia el futuro – Presidente Jhon Jairo Arbelaez	314 7282202
Asociación Renovar Caminos – Presidente Carmén Elena Villalba	3113358720
Resguardo Indígena Caminenchá - Gobernadora Rosalba Gonzalez	310 5235873
Negritudes - Neila Elvira Cabezas	300 6850009
Hogar Centro Vida "Miguel Pinedo Barros" - Director General Guillermo Guzmán Bernal	7551271 3217126362
Don Javier Castaño, Nueva Tebaida Mz. 29 Nro. 7	315 359 61 44
Samuel Leyton	312 882 89 92
Comunidad Afrodescendientes - Francisco Longas - Jesús Manuel	310352 22 27 314 837 52 22
Artesanías: Guadua, calabazos, madera, macana - Idaly Soto Nueva Tebaida Mz. 44 Nro. 20	321 736 32 79 314 501 12 06
Manillas, tejidos - Rafael Montenegro	318 796 73 14
Porcelanicrón, marquetería - Gloria Milena Caballero Alzate - Diana Carolina Rincón	321 806 26 95 311 629 21 77
Dulcería - Lorena Quintero	314 634 56 44
Comunidad Indígena Embera Chamí - Ramiro Niaza	310 836 88 45 316 581 30 13

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Listado de líderes comunitarios de las Juntas de acción comunal de 23 barrios* y 2 veredas*

No.	DENOMINACIÓN	NOMBRE	PRESIDENTE	DIRECCION P	TELEFONO P
ASOCOMUNAL TEBAIDA			WILSON CARDONA GRANADA	CLL 6 #11A-33	312-2128090
1	BARRIO	ACCION COMUNAL	JORGE IVAN LOPEZ JARAMILLO	CRA. 9 # 14-48	
2	BARRIO	ALMENDROS PEDRO LONDOÑO	LUZ ELENA INFANTE	CASETA COMUNAL	310-5082652
3	BARRIO	APOLINAR LONDOÑO	MARTA ISABELL AGUIRRE	CR 12. #6-60	
4	BARRIO	EL MIRADOR	CELIMO ANTONIO BURBANO	MZ. M CASA # 5	313-6494454
5	BARRIO	ALDEA ECOLOGICA Y ARTESANAL EL CANTARO	CARLOS ARTURO COLORADO	MZ 6 # 8 EL CANTARO	321-7542289
6	BARRIO	FUNDACIONES	MARIA NUBIA HENAO	MZ 4 # 7	313-7919972
7	BARRIO	LA ALAMBRA	ANGEL HUMBERTO ARCINIEGAS	CRA 4 C # 5-22	310-4344437
8	BARRIO	LOS CRISTALES	MARIA DE LOS ANGELES LONDOÑO SANDOVAL	MZ. K # 9	314-6247037
9	BARRIO	MONTERREY	BEATRIZ ELENA RODRIGUEZ	CALLE 6 # 8-34	314-7996967
10	BARRIO	NUEVA TEBAIDA 2	WILSON FERNANDEZ CARVAJAL	MZ 50 # 1	312-2563667
11	BARRIO	PORTAL DE ANAPOIMA	YOBANY DE JESUS GOMEZ RESTREPO	MZ 5.# 13	310-5097298
12	BARRIO	SANTA MARIA	ROSA MARIA ESPITIA BUITRAGO	BARRIO SANTA MARIA	321-8674656
13	BARRIO	SECTOR CENTRAL	ROIL ANTONIO POSADA	CALLE 13 # 9-42	311-7495785
14	BARRIO	VILLA ADRIANA	MOISES BATANERO PEREZ	MZ. D CASA # 12	313-6570417
15	CENTR. PBDO.	LA SILVIA	LUIS FERNANDO MILLAN HOLGUIN	MZ EC # 4	317-6776424
16	JUNTA VIVDA. COM.	EL PARAISO	LUZ ESTELA QUIROZ MORALES	CRA 12. # 6-60	318-5503070
17	JUNTA VIVDA. COM.	NUEVO AMANECER	WILLMAR AEHNER OSORIO	MZ 27 # 24	315-5276505
18	JUNTA VIVDA. COM.	SAN MIGUEL	LUIS CARLOS ROMERO BEJARANO	MZ. E CASA # 8	316-5718710
19	JUNTA VIVDA. COM.	VILLA ÉXITO	SARA ISABEL CRUZ	BARRIO EL CANTARITO MANZANA 1 CASA NUMERO 3	3122083054
20	JUNTA VIVDA. COM.	VILLA JAVIER	Renunció 16/05/5017		310-4050325

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

21	URBANIZACION	LOS PISAMOS	JULIA ROSA JIMENEZ MORALES	MZ 6 # 9	311-3633406
22	URBANIZACION	EL EDEN	HERMAN AUGUSTO ZAPATA	CRA 7 A # 17-65	311-6833805
23	URBANIZACION	DE PROFESORES ASOCIADOS	PEDRO JULIO RESTREPO SILVA	CALLE 9 # 4.20	312-7930504
24	VEREDA	LA POPA	MARIA MARGARITA VANEGAS JARAMILLO	FINCA EL PRISMA	318-8603397
25	VEREDA	LA PALMITA	CONSUELO HERNANDEZ VALENCIA	FINCA EL JARDIN	

Veredas:

La Popa, La Argentina, Pizamal, La Palmita, Padilla, El Edén, Maravelez, Alambrado, La Silvia, El cinco, Murillo.

* El total de barrios registrados en la Ficha Municipal de La Tebaida para 2016 es de 50. En la lista aparecen los que cuentan con Junta de Acción Comunal.

* El número de veredas registradas en la Ficha Municipal de La Tebaida para 2016 es 10. En la lista aparecen las que tienen Junta de Acción Comunal.

A partir de la lista de barrios se hizo la siguiente clasificación:

Barrios tradicionales:

Centro, Barrio obrero, Monte Rey, Fundadores, Acción Comunal, Pízamos, La Alambra, Fabio Molina, Apolinar Londoño, Alfonso López, Estación, 16 amigos, El Mangón, Fortunato Gaviria Guayacanes 1, Ciudad Jardín, Almendros, Providencia, Los Alpes, Pedro Londoño, La Silvia

Barrios Post terremoto:

El Cántaro, El Cantarito, La Nueva Tebaida, Anapoima, Fundaciones, Santa María, Villa Éxito San Miguel, Villa Adriana, El Boque, Reserva de la Colina, Puerta del Edén.

De la oficina de planeación entregaron un archivo con varios planos del municipio tanto de la parte urbana como rural.

Municipio: La Tebaida

Fecha: 26 de julio de 2018

Lugar: Biblioteca pública- Casa de la Cultura

Hora: 2.30. – 3:30 pm

Reunión para la conformación del equipo de trabajo

El municipio de la Tebaida realizó convenio con la Fundación Territorio Quindío para llevar a cabo el proceso de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

La Fundación, para dar inicio a la ejecución del convenio, concertó con Alexander Carvajal, Director de Cultura del municipio de La Tebaida, una reunión para conformar el equipo de trabajo propuesto según el proyecto, el cual queda constituido por las siguientes personas con sus respectivos roles:

Por el municipio de La Tebaida:

Guillermo Valencia: Sociólogo e historiador local. Autor del libro: Revisa la documentación histórica de La Tebaida. Contextualiza el municipio y sus características socioculturales y entrega un texto monográfico sobre La Tebaida con enfoque en su PCI.

Heriberto Vargas: Fotógrafo y Gestor Local. Es un gestor cultural de La Tebaida que realiza enlaces con la comunidad (apoya la convocatoria a reuniones con grupos focales) y aporta su experiencia al entendimiento del PCI municipal, tiene a su cargo el registro fotográfico de todo el proceso Y además hace imágenes de apoyo.

Semillero de Vigías del Patrimonio OCUPATE: El semillero es un grupo de doce jóvenes voluntarios que apoyan el trabajo de divulgación de la Sala Arqueológica - Museo del Quindío y quienes tendrán a cargo la divulgación del proyecto de Inventario del PCI en sus comunidades y el diligenciamiento de encuestas muy sencillas para su aplicación en diferentes barrios.

Otros actores locales:

María Nubia Henao, Líder Comunitaria
Luz Marina Botero Mejía, Gestora Cultural
Nataly Murillo, Custodia de semillas
Laura Isabel Castaño, Escuela de Artes y Oficios
Mercedes Valencia Rivera, Docente del Instituto Tebaida

Por la Fundación Territorio Quindío:

Diana María Giraldo, profesional en economía, gestora cultural y vigía del patrimonio, con experiencia en gestión del patrimonio. Tiene a su cargo la coordinación del proyecto. Acompaña todas las etapas del proceso. Tiene a su cargo la concertación del calendario de trabajo comunitario, reuniones, apoyos logísticos, sitios. Hace registros en la bitácora, apoya la realización de entrevistas de profundización, diligencia fichas de inventario y es responsable del informe final.

Martha Lucia Usaquén: Profesional en Ciencia de la Información y la Documentación, gestora cultural y vigía del patrimonio, con experiencia en investigación del patrimonio cultural. Funge como investigador principal, acompaña todas las etapas del proceso de Inventario. Genera las

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

estrategias de participación y análisis de los diversos grupos comunitarios. Diseña los instrumentos de recolección de información. Hace registros en la bitácora de campo, diligencia fichas de inventario. Analiza e interpreta la información disponible y genera contenidos e imágenes para las piezas de divulgación.



Municipio: La Tebaida 3 de agosto de 2018

Reuniones del equipo de trabajo para coordinar la agenda de trabajo.

La reunión se llevó a cabo con Martha Lucia Usaqué, Diana María Giraldo, Guillermo Valencia y Heriberto Vargas.

En esta reunión se revisaron los roles que van a cumplir dos actores locales. Heriberto Vargas se comprometió a iniciar las convocatorias con diferentes grupos de interés y concertar la agenda de reuniones y programación de entrevistas en el caso de aquellos portadores que cuentan con un reconocimiento comunitario. Heriberto expresa que el tiempo está muy ajustado y por lo tanto programará en un solo día varias reuniones y que para el caso de las entrevistas el realizará un listado previo para presentarlo y luego de concertarlo con el equipo hará las citas con estas personas para ser entrevistadas. Diana María Giraldo hace entrega de las bases de datos suministradas por la administración municipal.

Respecto a don Guillermo Valencia, historiador local, se establece el compromiso de entregar un texto monográfico que a partir de revisar la documentación histórica de La Tebaida, dé cuenta del contexto patrimonial inmaterial en que se ha desenvuelto el municipio.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Municipio: La Tebaida Fecha: 4 de agosto de 2018

Dialogo con el grupo de Vigías del Patrimonio Cultural: Ocupate

Hora: 4:25 pm

Lugar: Museo del Quindío

Ocupate, es un grupo de jóvenes, algunos estudiantes, que recibieron capacitación como Vigías del Patrimonio Cultural y realizan actividades en pro del patrimonio cultural del municipio. Algunos de sus integrantes han asumido la responsabilidad de realizar las encuestas comunitarias con personas de sus entornos barriales. Pero también ellos hacen sus propios aportes para el inventario.



El dialogo se inició hablando sobre los conceptos de patrimonio cultural, y sobre los inventarios. Seguidamente se revisaron con ellos los diferentes campos del patrimonio Cultural, para indagar cuales usos, tradiciones y costumbres se conservan en el municipio y consideran están vigentes.

Lenguas y Tradición oral:

Los apodos: es usual entre amigos, entre los yiperos, y en el colegio. Ejemplos: Palmolive, la mona, el tanto, la flaca, pocillo, el mocho, el que paga los recibos, donde cuñao (donde vende el jugo)

Medicina tradicional:

La sábila, los diferentes usos de la sábila, con limón, perejil,

Limoncillo apio para los problemas estomacales, para todo bebe, prontoalivio para todo, Rosa amarilla, aguacate

la matica de coca para el dolor de muela

agua de alpiste para las articulaciones

la pepa del aguacate

Jengibre, es como un antibiótico lo toman los cantantes

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

La miel tibia con limón

La naranja con menta pajarito para la tos

Cebolla con leche para problemas bronquiales

Ajo

Hoja santa para la buena suerte, se seca y la guarda (Agüero) todo está en la fe es la sabiduría

Anamú para el cáncer

Naranja con sábila y miel

Ruda es el elemental más poderoso que existe para poner a la entrada de la casa, para las energías.

Agua con limones, si el limón se negrea hay malas energías.

Matarraton debajo de la sabana para enfermedades como el chicunguña.

Preparación: en bebido o en infusión

Brugmansia o borrachero, es una planta muy significativa, pero ha sido mal utilizada por su componente de escopolamina. Esta planta tiene otro significado como protector, como deidad protectora de la vivienda. Está a la entrada de las fincas o casas. Es una planta que da tranquilidad.

Se menciona a Tocayo, que es componedor o sobandero.

Técnicas asociada a la elaboración de objetos artesanales tradicionales :

Hay un señor que hace cestas en guasca de plátano, las vende para las fincas.

En guadua se hacen recipientes pequeños

El señor Polo hace techos en canal de guadua

Los señores que hacen los grillitos de hoja

Los que producen sonidos con hojas

Escobas hechas con hoja de Iraca, hay un señor que las hace llamado Jaime Echeverri

Artes populares:

Jardinería en la que a la penca del lino le ponen cascara de huevo

Jardinería con heliconias

Actos festivos y lúdicos.

El aniversario del municipio

Concurso de cantapisteros

La fiesta del campesino

Celebración navideña

Novena de aguinaldo

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Eventos religiosos tradicionales de carácter colectivo

- **San isidro**, en el mes de junio: hacen un festival gastronómico y la gente le pone billetes, la comunidad prepara la comida, traen gallinas.
- **La Virgen del Carmen**. en procesión todos los días se hace una procesión que le corresponde a cada gremio, salen los camiones, los Willys, se divide por gremios y cada día un gremio tienen a cargo organizar a la Virgen. Salen las bandas se reparten escapularios, se hace la misa, hay rosario de Aurora.
- Las velitas con las guaduas
- Misa al milagroso los 14 de cada mes 6, pm
- Misa de Santa Martha, todos los martes

Conocimientos tradicionales asociados al habitat

Manejo de la esterilla de guadua

Cocina tradicional:

La Forcha

Los subidos del aeropuerto

En navidad: Asados, fritangas, natilla, hojuelas, arroz con leche,

Árbol de navidad, pesebre

Tamales

El jugo rosado (el fresco del cuñao)

Empanadas

Avena

Sirope

Solteritas

Jalea en plaza nueva

Plátano

Limonada con cascara de limón en plaza nueva

Los jugos del corredor gastronómico

Frijoles

Lentejas

Ahuyama para jugos y sopas

La cidra con sal y limón

Mazamorra,

La col

Arepa

Bizcochuelo: fécula de maicena, huevo, azúcar, esencia

Dulces: cidra, guayaba, papaya, naranja, cortado, tomate de árbol, ahuyama, tortas de banano y de plátano, zanahoria

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Sobremesas: sirope, aguapanela, chicha (en el estadio en los partidos), limonada de aguapanela con limón, chocolate, café tinto

Qué ha variado: Agüeros: lentejas, uvas

PCI asociado a espacios culturales.

Las ardillas en el parque de plaza nueva

El Guayacán amarillo del parque, ver como florece la gente se siente identificada.

El museo atrae a los jóvenes

Plaza nueva, se escucha el eco

Juegos tradicionales:

Tejo y mini tejo: hay en las fincas, por la calle 13, en el Caimo, por el restaurante Maravelez, en las canchas del aeropuerto hay niños que juegan,

Cartas

El sapo en las fincas, las canchas

Fútbol en el aeropuerto

Otros: el cuidado de perros callejeros

Algunos integrantes de este grupo expresan su interés de colaborar en la elaboración de las encuestas con la comunidad, así que son citados a una próxima reunión el 10 de agosto para la inducción necesaria en el diligenciamiento de las encuestas.

El dialogo finaliza a las 6.10pm

No. De participantes 8

Compilación: Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

Municipio: La Tebaida **Fecha:** 8 de agosto 2018

Dialogo con integrantes de AMATE

Asociación de Microempresarios Agroindustriales

Libia Aguirre Cel. 314 647 76 82

Lugar: Café Andino

Hora: 4:30 pm

Martha Lucia Usaquén hace una introducción sobre el alcance del proyecto y la necesidad de que la comunidad se involucre activamente en el mismo. La profesora Mercedes expresa que el inventario es de todo su interés y que será una voluntaria del mismo extendiéndolo a sus estudiantes en el Instituto Tebaida. Luego se revisan los conceptos básicos del patrimonio

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

cultural, haciendo énfasis en el significado de lo Inmaterial y analizando los campos involucrados en el concepto. Seguidamente se consulta a los asistentes sobre las tradiciones del municipio.

Medicina tradicional:

Uso de plantas medicinales: Mercedes abogada y docente menciona que en el Instituto Tebaida hay un proyecto con jóvenes en la siembra de plantas medicinales y condimentarias, que forma parte del proyecto educativo ambiental. La docente también hace referencia a que se tiene una feria llamada reciclátón que consiste en transformar la basura en algo útil y se realiza desde hace más diez años.

Todavía quedan sobanderos en La Tebaida.



Artesanías

Los artesanos están muy dispersos. Hay bisutería y piecitas que se hacen con coco. Y hay unos cuantos maestros ebanistas.

Actos festivos y lúdicos.

El desfile de la familia Castañeda ahora es festival carnaval folclórico, lleva unos 30 años, este desfile cambia o se transforma para introducir otros elementos, más o menos en los años 80. Se referencia al señor Gildardo Castrillón como un creador y decorador que hace cosas muy lindas y también elabora los muñecos de año viejo, lleva toda la vida, despedir el año lo hacen en las casas particularmente.

Eventos religiosos.

- Celebración de la semana santa en vivo con las casa de la cultura y los grupos de teatro

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

- El corpus Christi. Es una misa donde se saca la hostia, martes 14 de agosto, se hace una procesión, se saca el santísimo,
- San Isidro. Se hace un bazar, se saca el santo y le ponen billetes. Hay un grupo cívico (Narcés Beltrán, Deysi Buitrago, Ruby Barrero, líder Melania)
- Celebración de la Fiesta del Carmen. se celebraban desde el 9 al 16 de julio, se dividía por gremios e instituciones, se quemaba mucha pólvora, ahora es muy limitado su uso. La celebración se hace el 16 de julio.

Cocina Tradicional

Guillermo Valencia: opina que la tradición culinaria en la Tebaida al desayuno es la arepa hecha en la casa, chocolate, queso, mantequilla, carne asada o sudada, arroz.

El almuerzo: sopas fideos, caldo de papa, costillas o albóndigas, plátano yuca, hueso, sancocho en algunos hogares todos los días.

La cena, plato de frijoles, mazamorra, arepa, chicharrón, tajada.

Los que venden en la comida callejera (cra.7ma entre 12 y 13) todavía la hacen de manera tradicional

Mercedes aporta lo que conoce de sus estudiantes:

Arepa, huevo opcional con aguapanela o chocolate

Almuerzo: arroz base del almuerzo, sopa pasta, papá, principio (plátano, huevo, garbanzos lentejas como fuente de proteína, un grano a la hora del almuerzo

Comida, es lo mismo del almuerzo.

Las patas se han vuelto fuente de colágeno y proteína, muslitos, las alas, recortes de pollo y vísceras de pollo,

En la comida lo mismo del almuerzo con tajada o huevo. Poca verdura y poca fruta.

Sobremesa aguapanela con limón

Heriberto Vargas aporta: que los desayunos en su casa son: pan tajado en la tostadora, jamón o mortadela, arepa y huevo revuelto, chocolate o café con leche, plátano asado con tajada de queso y chocolate, arepa. Almuerzo. Sancocho una o dos veces con pollo, sopa y seco, verdura Batavia, habichuela, jugos de guayaba, maracuyá, mora, aguapanela con leche, tajada y un pedacito de carne.

El fin de semana alipapa que es pollo apanado con papa (vienen desde USA como lo que no comen los gringos)

Acá en la Tebaida se ha querido establecer un plato tradicional que es el fiambre, que se hace por encargo.

No. De asistentes 7

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

8 de agosto 2018

Reunión con jóvenes de los grupos artísticos Casa de la Cultura

Lugar: Casa de la Cultura

Hora: 7:00 a 8:00 p.m.

Martha lucia Usaquén hizo una contextualización sobre lo que es un inventario de patrimonio cultural y puso ejemplos a los jóvenes, con el fin de que ellos comprendan lo que se pretende en este dialogo con ellos. Luego se pasó a realizar una indagación sobre lo que los participantes consideran su patrimonio cultural.

A la pregunta sobre qué entienden por patrimonio, estas fueron algunas de las respuestas:

- Las costumbres del pueblo y lo que nos han dejados los ancestros
- Lo que identifica al pueblo: la música colombiana y cosas así.
- Hay una casa antigua en la esquina de la 9na. Con 13 casa de Atilio.

Ejemplos **en tradición oral** como los dichos y refranes que recuerdan:

- Dime con quién andas y te diré quién eres.
- Soldado avisado no muere en guerra
- El que no oye consejos no llega a viejo
- Más sabe el diablo por viejo que por diablo,
- Luz en la calle oscuridad en la casa.
- Camarón que se duerme se lo lleva la corriente.

Opinan estos jóvenes que algunos refranes todavía son utilizados por otros jóvenes, especialmente los que se relacionan con los grupos culturales. Pero también han visto que la cultura se está perdiendo.

De La Tebaida y el Valle, son los padres de los jóvenes asistentes.

La medicina tradicional:

Uso de plantas medicinales. En sus casas utilizan plantas para el dolor de estómago, agua de manzanilla, agua con limón. Para los dolores menstruales se da canela.

Manuela Ricaurte. Siembra marihuana, albahaca que sirve para condimentar, aprendió de los abuelos, a ellos les encanta sembrar orégano planta condimentaría

Manuel Fernando dice "Mis tíos, están muy relacionados con este tema ya que lo heredaron de mis abuelos: Rosa amarilla, yerba buena.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

¿Piensan que es importante el uso de plantas medicinales? Sí. Hay varias que se usan en sus casas

¿Alguien conoce a algún sobandero? Nicol dice “en mi familia hay dos, lo hacen eventualmente. En la calle 10 entre carreras 6ta y 7ma.

¿Hay Artesanos en la Tebaida? Sí. Ellos mantienen los fines de semana a las afuera de la casa de la cultura. Hacen manillas, collares, tatuajes con gena.

Fiestas locales. El 31 de octubre se disfrazan los niños, el 20 de julio, las fiestas del pueblo, en el alumbrado se ilumina todo el parque.

En los barrios se celebra el día de las velitas, día del alumbrado, pesebres comunitarios construidos entre todos.

Comidas en las fiestas decembrinas: natilla con buñuelo, el asado el 24 y el 31 con carne, papa, guacamole, carne de cerdo, arepa, plátano cerveza.

Hay variación no en todas las familias hacen lo mismo. Mi familia hace una ensalada con un arroz mixto. Ensalada Rusa (papa). Pavo en tajadas de carnes frías

Agüeros utilizados el 31 de diciembre: Se echan lentejas, salir con la maleta

El 1ro de enero algunos hacen paseo de olla al río. Se hace sancocho

El año viejo todavía se hace en muchas casas, en nuestros barrios (el año pasado hicieron el papa en el papamóvil)

Sobre las fiestas de aniversario, antes había parranda y actividades culturales, desde el año pasado son solo culturales. Participamos con los coros y las presentaciones.

Eventos religiosos:

Participación en Navidad en el coro.

Semana Santa: el viacrucis.

La virgen del Carmen

Cocina local:

Sancocho, frijoles, sudado de pollo, albóndigas, lentejas, sopas de verduras

Desayunos. Arepa con mantequilla, Huevo, chocolate, pan queso, buñuelo, café, aguapanela con queso, con arepa. Calentao con frijoles con chicharrón. Chocolate con pan.

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

En la semana almuerzo y comida: Verdura, sopas de verdura, Sopa de pasta, lentejas, sancocho, ensalada, arroz, carne.

Frijoles y sancocho los domingos

Comidas preferidas:

Frijoles y espagueti

Lentejas y comida chatarra

Pizza, lentejas con papa y zanahoria

Fuera de casa la pizza, en casa todo

Juegos tradicionales:

En mi familia Guerra, escondite, ponchado, nadar. Tin tin, corre corre

En mi grupo son muy unidos. Guerra o burrito orejón

Tingo tingo tango

Bingo familiar

El trompo , ajedrez

Parques. Ponchado, tío rico, naipes

Quemado

Lleva

Dominó

Artes populares:

Arreglo de los Jardines,

Bordados y tejidos.

Una tía hace cobijas, mi mama sabe coser

Mi tía tiene plantas y tiene un taller de costura.

A mi mama le gusta el punto de cruz, trabaja el fomi, hay cactus.

Sitios: el museo y la Casa de la Cultura

Cascada el Cinco sitio donde se va a paseos a bañarse

No. de participantes en el dialogo 4 jóvenes

El dialogo terminó a las 8:26 p.m.

Compilación: Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Municipio: La Tebaida **Fecha:** 10 de agosto

Inducción del semillero de Vigías del Patrimonio para la realización de encuestas.

2:30 pm Plazoleta Museo del Quindío. La capacitación se hizo de manera práctica, encuestándose entre ellos, donde se resolvieron inquietudes y se pusieron ejemplos de otros municipios. A cada joven se le entregaron 10 encuestas-



Municipio: La Tebaida **Fecha:** 10 de agosto/18

Reunión grupo focal

Dialogo con adultos mayores del Centro día "Miguel Pinedo Barros"

Hora de inicio:4:00pm

El coordinador del centro, hace la presentación del equipo de trabajo del Centro, luego cuenta cual es el objetivo de la reunión, seguidamente da la palabra a Heriberto Vargas y Martha lucia Usaqué, quienes explican el contexto de la visita y del Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de La Tebaida.

A continuación se hace una inducción sobre el patrimonio cultural, la memoria y la importancia de los saberes, costumbres y tradiciones locales. A partir de preguntas respecto a los campos del PCI se inicia una conversación con los adultos mayores.



Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA



El grupo participó animadamente en el suministro de la información, de lo que se registró la siguiente información:

TRADICIÓN ORAL EN LA TEBAIDA:

Los apodos son representativos en la Tebaida por ejemplo: El personaje del pueblo nos cuenta: “con el que me conocen es muy antiguo Medio peso”. “A don Mario” le dicen Cambalache. La lista de apodos es amplia: Rebusque, Cementerio, El Cajón Porcelana, acequia, El burro, el aburrido, mundo malo, chirilo, varilla, paso lento, martillo. Cucuy, paso lento, chapa malucha, palo seco, puchipolo, gato, troncolele, caremetro, el güiro, culebrero, serejé, primavera.

Refranes o dichos

Al mal tiempo buena cara
No hay mal que por bien no venga

MEDICINA TRADICIONAL:

Casco buey
Yerbabuena para el corazón
Verbena
Salvia
Pronto alivio
Cola de caballo
Paico para las lombrices
Toronjil para el corazón y para los nervios
Sábila,
Yanten
Acedera para la fiebre y refrescar
Cidrón para el corazón
Caléndula para desinflamar
Sauco para la gripa
Malva es fresca
Sábila para las quemaduras
Malva
Apio para el estomago

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Limoncillo para la gripa y el daño de estomago
Cañaguante para la fiebre
Zarzaparrilla para los riñones
Brevo en baño para las embarazadas cuando va a tener el bebe para quitar el frio
Hojas de guanábano para el raquitismo
Espadilla
Yerba mora
Borraja
La cola de coca para los dientes y para la diarrea
Las flores de veranera para la tos
Hojas de tomatera para el dolor de muela
Frutillo es un árbol con hojas anchas es para lavar las heridas y se mezcla con amor seco y yerba mora.
Frutillo también en bebida
Sanalo todo
Cañahuante para la fiebre
Agua de anís para sanar las heridas, se hacen 9 baños
Nogal para la diabetes, se cocinan las hojas y se toman en la mañana y en la tarde.
Hojas de arrayan para la presión
Árbol del pan para el azúcar en la sangre
Las siembran en la casa en el patio o se compran

Los jóvenes no las toman

Formas de preparación: Cocinada o en bebida, en infusión

ARTES POPULARES:

Manualidades en la casa

Croché, bordado en tela, peluches, adornos navideños, retazos, patchwork, jardinería en llantas, plantas colgadas en cabuya, gallinitas de tela, cajas de empaque para regalo, algunos enseñan a otras personas.

OBJETOS ARTESANALES

Artesanos en la tebaida:

José Reinel Parra hace bateas talladas en madera
Carmen Rosa Botero hace bordados en croché
María Acenet García
Arnobia
Martha Isabel Ramírez, material reciclable
Argemiro Fajardo trabaja la guadua y madera

FIESTAS

Hijos Ausentes
Cumpleaños de la Tebaida

FIESTAS RELIGIOSAS

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Santa Martha, se hace todos los martes

San Isidro

La virgen del Carmen: se celebra muy hermosa, es patrona de la Tebaida, las procesiones, con los yipaos algunos yips, sale de plazoleta de arriba.

Semana santa,

La misa del señor de los milagros los 14 de cada mes

Navidad

Año nuevo

COCINA TRADICIONAL

Sancocho, frijoles sopas de huevo pasta mondongo de maíz

Frijoles alverja, lentejas, garbanzos y sancochos

Sancocho, frijoles sopa de espaguetis, avena, crema de ahuyama de tortilla, de plátano, Sopa de Mafafa, Torta de zapallo, Frijoles con cidra, coles y zanahoria

Sancocho, Frijoles con pata de res, con trompa de res, con pezuña, colada de bienestarina, natilla, La rellena, Los tamales se hacen para vender, Torticas hechas de lenteja, Arroz con leche, Arepas, Mazamorra, Tamales tolimenses: arroz, zanahoria las tres carnes.

En navidad

Lechona, ensalada dulce, Pollo relleno, Dulce de ahuyama, Postre de naranja, Mermeladas, Natilla, Dulce de brevas, Pavo relleno

Se está perdiendo el algo

Cómo conservar las tradiciones, es muy difícil porque a los jóvenes no les interesa la cocina tradicional, si uno come, ellos comen, si uno no prepara ellos no comen.

Los jóvenes a veces no comen lo que uno les ofrece

Recomendaciones

Dictar curso de cocina tradicional

Hacer festivales

Total de asistentes a la reunión 27

Municipio: La Tebaida

Fecha: 10 de agosto

Reunión Grupo Focal:

Yiperos:

Hora: 6.30pm

Reunión con Yiperos

Lugar: oficina de la cooperativa COOTRASUT

La reunión se dio inicio en el marco de una asamblea programada por la gerencia, quienes nos abrieron un espacio de 40 minutos para dialogar con los yiperos.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA



Martha Lucia Usaquén realizó la introducción sobre el objetivo de la visita y seguidamente los yiperos dieron cuenta de sus tradiciones en los diferentes campos del PCI.

USO DE PLANTAS MEDICINALES:

Ají para la gastritis

COCINA TRADICIONAL:

Pericos, Arepa, Chocolate con queso y canela, Aguapanela con queso

Aguasal o changua: la changua es mas de Santander, agua sal va con huevo y cebolla
Sancocho,

Lentejas, garbanzos, blanquillos

Sopas de verduras, de pasta, cremas

Arroz con huevo

De vez en cuando caspiroleta

Bebidas: aguapanela, aguapanela con limón, jugos de frutas (lulo, mora, papaya)

De la que este más barata en el mercado.

En Navidad: Chorizos, tamales, morcilla, sancocho de gallina

Eventos Festivos

Las fiestas Aniversarios cuando los vinculan

Desfile de año viejo, algunos Willys participan

El Yipao: carga de naranja, yuca, plátano, café seco

Eventos religiosos:

Día de la virgen del Carmen la patrona de nosotros; en el desfile y en la misa, el 16 de julio, ha cambiado ya no se quema pólvora y la afluencia de público es menor, hay mucha iglesia de garaje.

A nivel familiar cada uno va a las actividades.

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Artesanía en guadua y madera, unas señoras de una asociación. La tebaida no ha tenido identidad en artesana

ARTES POPULARES: Costura y costurero, bolsos, chales, tendidos, chalines, en retazos y en hilos, pesebres.

JUEGOS TRADICIONALES:

Billar entre compañeros, tejo (hay varias canchas)

TRADICIÓN ORAL:

Apodos: el gremio se reconoce con apodos: agonía, tortuga, transformers, la mona, el mago Candú, mi pequeña cabeza, el ronco, el gato, el mosco, año viejo etc.

No. De asistente a la reunión 13

Compilación de Información: Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

Municipio: La Tebaida

Fecha: 11 de agosto

Visita de campo al Instituto Tebaida grupo PRAE- Proyecto Educativo Ambiental, orientado por la docente Mercedes Valencia Rivera

Es día sábado y niños de diferentes grados acuden a lo que llaman la finquita sitio que queda detrás de los salones escolares, donde se ha dispuesto un espacio destinado a la siembra de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. Tienen 4 eras divididas en sectores para diferentes plantas y semillas.

En la sesión de este día los niños siembran yerbabuena, sábila, orégano, tomillo y toronjil.

Los niños prepararon la eras que ya estaban dispuestas, ellos picaron la tierra y dispusieron las semillas en huequitos. La tierra se debe picar bien para que quede suelta y cuando la semilla se ponga allí pueda salir sin dificultades. Luego de sembradas la tierra fue regada. Las herramientas que utilizarlo fueron el palin, la pala y el rastrillo.



Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA



Posteriormente se pasó a un salón para compartir el desayuno hecho por algunas mamás de los niños participantes del proyecto. El desayuno fue plátano asado con queso y chocolate. Una vez se terminó el desayuno se hizo una actividad donde la profesora Mercedes habló sobre las bondades de las plantas, de la buena energía que ellas manejan en la que los niños expresaron sus conocimientos sobre algunas plantas, relatos que han escuchado de sus padres:



Intervino Martha Lucía Usaqué para hacer una introducción sobre el inventario que la Fundación Territorio Quindío está coordinando con la comunidad y se dio inicio a una conversación sobre las tradiciones que los niños y los adultos reconocen en el municipio de La Tebaida:

Una abuela trajo yerbabuena. Ella expresa que es buena para el dolor de estómago, se pone a hervir la aguapanela y luego se le echa a la matica.

Jennifer la psicóloga: lleva poco tiempo en la institución, es la orientadora, le gustó mucho el colegio porque hay mucha naturaleza y el proyecto ambiental.

Santiago: Cuando uno siembra una planta uno siembra vida, ellas dan oxígeno, si ve a alguien que agrade una planta él dice que no le hagan nada.

Adriana Vargas, mamá de Juan Manuel e hija de doña Martha Cecilia una portadora de

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

saberes que hace tamales, arepas, chorizo y empanadas.

Víctor vivió en Génova. El abuelo le contaba historias de Mitos y Leyendas.

Al preguntar sobre las comidas tradicionales que aún consumen en sus casas los asistentes manifestaron:

Frijoles, sancocho, sudados, pollo, empanadas, morcilla, arepas, tamal, lechona, subidos.

La reunión finalizó siendo las 11:45.

No. De asistentes 11

Puesto que es sábado de mercado campesino, se procede a realizar visita para contactar portadores y hacer registros fotográficos.

Municipio: La Tebaida **Fecha: 11 de agosto**

Vista al Mercado campesino en el Parque Bolívar



**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

En el recorrido se encontró al señor Edilberto Gutiérrez, quien es cultivador y procesador de plantas medicinales, de las cuales saca para la venta tanto en manojos como procesadas en pomada. Con él se concertó cita para una entrevista en profundidad. Lugar Jardín Botánico el Edén, finca Veracruz, vereda Padilla.

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 13 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: NEILA ELVIRA CABEZAS CASTILLO / LILIANA PATRICIA PEREA PÉREZ

Dirección: Barrio Las Palmeras M A # 15 / Barrio 16 amigos

Teléfonos: 3006850009 / 3207289137

Lugar y Fecha de nacimiento: Buenaventura, Valle 4 de diciembre de 1965 / Santa Marta, Magdalena, 13 de sept. 1968.

Procedencia de los padres: Barbacoas, Nariño / Bolombolo, Antioquia y Santa Marta

Neila llegó en el 2007 desplazada por el paramilitarismo y la violencia. A La Tebaida, donde hay muchos desplazados, porque tenía amigos de Buenaventura que habitaban aquí. Les colaboraron para un proyecto productivo. Venta de ropa. Pero cobrar es todo un proceso. Eso no da porque el capital semilla no es suficiente. Luego hizo ventas por catálogo y trabajó con bienestar familiar como madre comunitaria con niños afro. Pero la población es flotante como no hay empleabilidad la familia va de un lado para otro. Con Bienestar hay que sostener 12 niños todos los días. Tuvo una crisis de estrés y le tocó entregar. Los niños afro salen de su entorno y vienen a encerrarse en un salón y se vuelven niños difíciles. Tiene un hijo en la universidad del Quindío en octavo semestre de Ingeniería de sistemas.

Liliana llegó a trabajar a una fundación cristina como obrera de tiempo completo. Vivía en la Fundación para drogadictos. Era voluntaria. Una experiencia dura- La fundación se llama OBAT: Oración Biblia, Ayuno, Trabajo. Liliana desde los 12 años se independizó de las religiones. Dios no está de acuerdo con las idolatrías. Proliferan las iglesias protestantes en La Tebaida. Hay divisiones en la comunidad afro generadas por organizaciones sociales cuyos líderes no llegan a acuerdos. Además la gente afro se mueve con frecuencia al Chocó, a Buenaventura, a Barranquilla, pero vuelven a La Tebaida.

Respecto a su PCI, hablan del uso de plantas medicinales: al orégano macerado se le saca el jugo que sirve para el dolor de oído; hervido con leche sirve para la tos. La yerbabuena macerada en ayunas para el rebote de lombrices. El limoncillo es refrescante. Para problemas estomacales el apio que es una bebida para sacar el calor. La grama blanca con cremor (se echa lo que cabe en la puntica de una cuchara) es refrescante, buena para la fiebre y para los riñones. Rosa amarilla cuando hay neuralgias: se macera la rosa amarilla, se deja al sereno, se

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

pone al día siguiente como emplasto sobre la frente o donde se siente el dolor. La suelda consuela es desinflamante y se utiliza en luxaciones, esguinces. Por ejemplo cuando un animalito se parte una pata se hace un emplasto de suelda con suelda y se aplica varias veces. La verbena blanca se usa para el dolor de muela. Los clavitos de olor también para el dolor de muela porque adormecen.

Respecto a la cocina a veces es difícil porque no se consiguen los productos. El cebollín casi no se ve. El ñame no se consigue y con él es que se hace el mote de queso. Se requiere ñame de espina en trozos que se ponen en el agua a hervir con sal y aliños. Se hace una salsa criolla, como un hogao, ojala con cebolla roja, y cebolla larga, tomate. Cuando el ñame empieza a deshacerse se le agrega queso de prensa. Se echa en trozos y se deja en los últimos cinco minutos de la sopa. Se acompaña con arroz blanco. Otros platos muy representativos son el encocado de jaiba, el salpicón de toyo, el encocado de camarones, el arroz de camarón. La concha de la piangua es un excelente rayador, con ella se raspa el coco crudo. Lo que queda raspado se licua con agua y se saca la leche de coco, para preparar arroz con coco y todos los encocados de pescado y de frutos del mar. La navidad es para los muchachos. Se les hace una comida especial. Pollo relleno, arroz con todo. En semana santa se hacía mucho dulce en la costa y se acostumbraba pasarle dulces a los vecinos: mango biche que se hace como un desamargado. se cocina en turrillas y se le saca como dos o tres veces el ácido. Y luego se cala y queda como una mermelada. Arroz con leche con panela y coco y casabe de arroz, también casabe de trigo. Queda de cortar como una natilla.

En juegos tradicionales el parques y el dominó. La población afro juega muchos juegos de azar que se acostumbran en La Tebaida.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 13 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: ARALÍ DEL SOCORRO OTÁLVARO HERNÁNDEZ

Dirección: Carrera 4ª. B # 6-52 Alambra Teléfono: 3127885476

Lugar y Fecha de nacimiento: 8 de febrero de 1970 – Anserma Nuevo Valle

En 1983 la familia se vino de Pereira a Cartago y de ahí para la Tebaida.

Procedencia de los padres: Jericó Antioquia y Manizales Caldas

Saber: Cocina tradicional: morcilla, chorizo de cerdo, torta de carne y arepas, asadura.

Aralí aprendió de la cocina tradicional con su hermana mayor a quien ayudó durante varios años mientras estudiaba. Aralí tenía 13 años y medio. Compraron un menudo en el matadero, lo prepararon y lo sacaron a vender. Fue un éxito y ahí siguieron. Con el tiempo la hermana salía por la mañana mientras Aralí estaba en el colegio y por la tarde quien salía era Aralí.

Luego se casó y se fue de la casa dos años para Cali. Se aburrió allá porque su esposo no conseguía trabajo. Regresó a La Tebaida y montó su puesto fijo. En Plaza Nueva el puesto existía desde que estaba soltera. Cuando Aralí se fue para Cali su hermana se quedó con él y cuando regresó de Cali Aralí se lo compró. A partir de ahí se independizó de su hermana y ella le explicaba cuando surgían dudas. Tenía como 23 años. La hermana se fue 10 años para el Tolima. Cuando regresó y luego de dos años Aralí le dejó el puesto en Plaza Nueva, la hermana lo atiende los sábados y domingos. La gente dice que las rellenas les quedan diferentes. Aralí decidió montar un puesto móvil que desde entonces atiende de lunes a sábado. Trabaja en la plaza de Bolívar todos los días de 4 a 5:30 de la tarde y en plaza nueva al frente a la galería de 6 a 7:30 p.m.

Este saber le ha dado todo lo que tiene. Su casa, la educación de su hijo que ahora está en Australia. Toda su estabilidad ha dependido de tu trabajo. Tiene clientes para cada uno de sus productos culinarios. Asadura son los desperdicios del cerdo: hígado, boje, corazón, riñones. Todo se cocina con la rellena, luego lo divide, lo pasa por el aceite y lo vende por porciones. Para la morcilla se usa el menudo del cerdo, sangre, arroz, empella de cerdo (gordo) cebolla, cilantro poleo y aliños. Le echa alverja cuando le encargan un menudo entero que va también con papa para las navidades o para asados. Para lavar el menudo se voltea y se lava con limón, se restriega como unos cinco minutos y se lava rápido porque el limón rompe. Los chorizos son de la misma tripa del menudo y se lavan con harina de trigo y vinagre o limón. Para los chorizos también se puede usar tripa sintética. Se rellenan con carne de cerdo picada a mano que se adoba con cebolla larga de la parte blanca y aliños: pimentón, ajo, cebolla de huevo. Para la

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

rellena y el chorizo se hace guisos distintos.

Mucha gente pregunta cómo se hacen sus preparaciones y Aralí les explica. Toman nota pero después le cuentan que no les salió igual.

Todos los días prepara la venta del día y luego se tiene que defender con el aseo de la cocina. No le gusta tener asistentes porque la desespera la lentitud. El carnicero está atento a los menudos que necesita para la siguiente semana. Muchas personas hacen rellena en la tebaida, pero no venden “callejado”. Descansa los domingos y festivos. Pero tiene que hacer todo el oficio de la casa. A veces también prepara pajarilla.

El carrito lo mandó a hacer de acuerdo con sus necesidades. Porque casi la matan los riñones, le hizo instalar sombrilla para protegerse del agua. Ella sacaba en una olla colgada en el brazo. Como el pueblo se creció tanto tuvo que aumentar la producción porque para el pueblo sus productos son muy importantes.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 13 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: JOSÉ VICENTE YOUNG CARDONA

Dirección: Carrera 5ª # 10-43

Teléfono: 3136158135

Lugar y Fecha de nacimiento: Armenia, Quindío – 21 de abril de 1962

Procedencia de los padres: Tuluá, Valle y Armenia

Saber: Súper Forcha de La Tebaida y el mejor chorizo de Colombia

Sus padres se casaron en 1959 en Armenia. Se alojaron en Barcelona en la finca Puerto Barcelona que era de Ramón Vargas esposo de una tía del papá. Él llega allí le ceden un espacio en una casita de bahareque que había al lado de la casa principal. Algún tiempo le ayudó a la tía en la finca de Armenia. Posteriormente se fue a trabajar a Armenia como conductor de un famoso comerciante don Miguel Ángel Cubillos distribuyendo abarrotes, víveres y alimentos. Trabajó un tiempo pero decidió emanciparse y con la plata de la liquidación le compró a don Enrique Leyton, un forchero de Armenia que se ubicaba entre el San José y Bomberos de la 21, la fórmula de la forcha y el montaje de la carreta, el barril, los vasos, la caneca para el agua y el baldecito para lavar los vasos. Con ese montaje se dedicó vender forcha llevando su carreta desde la finca Puerto Barcelona hasta el parque de Barcelona caminando con su carreta y muchas veces hasta la Albania, Calarcá, Armenia. Hacía esa ruta en dos días y se quedaba en una estancia donde la suegra en el barrio San José .y se daba vuelta bajando por jardines y pasando por Balboa. Entonces su papá tenía 22 años.

Por regla general se hacía en el parque de Barcelona que era una cancha de fútbol al frente de la panadería España. En una ocasión se estalló el barril, por el proceso de fermentación y presión que se genera, se hizo un orificio y empezó a botar forcha. En 1961 tuvo su primer hijo. Y siguió vendiendo forcha en la carreta y llegó su segundo hijo o sea don José Vicente. La familia creció y se fue coinvirtiendo en una carga para la tía porque la forcha no alcanzaba a dar lo suficiente para sostener a la familia. Vivían de posada. En 1968, ya eran seis hijos.

El papá venía con su carretica de una de sus correrías en las que se ubicaba en colegios y escuelas y en el parque principal de Barcelona. Faltando un kilómetro y medio para llegar a Puerto Barcelona, vereda las Dalías oyó una voz que lo llamaba: “Luis Edison, yon, yon, guarde esa carreta ahí en el indial, deje la careta ahí que eso no se pierde, entre a esta casa”. Allí lo recibió don Gregorio Santamaría, dueño de la casa y entonces su papá identificó a Miguel Ángel Cubillos, su antiguo patrón. “Está muy bonita la casa don Miguel, ¿la va a comprar?” y él le respondió: “Esta casa es para Usted, para que viva con sus hijos y no esté más de posada y no sufra más por ahí. Venga mañana para que se vea con Gregorio y vayan a la notaría de Calarcá y hagan escritura a su nombre”. En esa casa funciona hoy la súper forcha de Barcelona.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Se ubicaron en la nueva casa, muy felices. Allá por los años 70 el papa en una ocasión le dijo que lo acompañara a Armenia. Se dispusieron a esperar el transporte, la empresa Rio Verde, y pasó La Muñeca, una buseta muy pequeña de un señor Tulio y el papa le dijo a don José Vicente, que tenía 8 años y entraba a tercero de primaria: “No estudie el año próximo. Y pongamos un barril de forcha afuera de la casa porque yo estoy cansado de andar con esa carreta y me voy a volver con Cubillos a conducir un vehículo. Pongamos un barril a la salida de la casa junto a la vía” y el niño aceptó. Se lo dijo a él porque eran inseparables. Él lo trasladaba en la carreta y le compraba cucas y turronecillos cuando pasaban por la panadería España.

El barril se puso en una mesita de madera, un barril de 40 vasitos de forcha que se le había comprado a burundanga. El niño José Vicente se hacía ahí en un tierrero y al lado había una venta de plátanos y los colgaban en unas varas y arrimaban los camioneros, eso plátanos también los vendía un niño. Los niños se la pasaban en la tierra jugando bolas, y vuelta a Colombia. Un día pasó un señor y le dijo: “Niño ¿Usted que vende ahí?” Forcha. “Deme una forcha pero lávese esas manos”. Le sirvió la forcha con cuchara. El señor se terminó de tomar dos forchas, entonces le dio la ñapa. Cuando el señor se iba le dijo: “Niño esta forcha es muy buena, deje de jugar bolas y dedíquese al negocio, así vende más”. Una primera enseñanza. Posteriormente como aumento el negocio decidieron combinarle a la forcha productos de la panadería España: cucas, brazo de reinas, tostadas, luisas, tiplecillos, esta parva se exhibían en una virina improvisada a partir de una mesa de noche a la que se le quitó la madera de enfrente y se le puso vidrio. Las tostadas las metía en un cono de lámina colgado. Cuatro años seguidos sin estudiar hasta el 77, cuando terminó la primaria en la escuela de Barcelona.

Con la bonanza cafetera y la primera vuelta que se hizo en 1975 se vendieron 108 pesos de forcha. Se desocuparon varios barriles. La familia Pachón termino con lo que quedaba de la última producción de forcha. El negocio estaba a orilla de carretera y por esa época trasladaban el ganado al matadero, lo traían de las fincas aledañas al negocio de la forcha y la central de sacrificio quedaba 300 metros más abajo en los álamos al lado de la quebrada el congol y ahí había una maltrecha unidad de sacrificio. Lo llevaban enlazado, halado por caballos y rejos. En varias ocasiones era el terror cuando veía los novillos y en una de esas un novillo entró al negocio y acabó con barril con mesa, con vitrina, con el cono de las tostadas. De ese desastre obtuvieron un barril más grande, una vitrina y una mesa nueva, por cuenta de don Tomas, el carnicero del municipio. Y se hizo una cerca de alambre, un broche de alambre que se extendía alrededor del negocio cuando iba a pasar el ganado. Por el hecho de que ese paso era vía obligada al Valle y había bonanza cafetera, el punto se volvió muy famoso. Abandonaron los productos de panadería y le metieron avena, empanadas, pasteles y sirope de mora y de piña (un fermentado), además de forcha.

Siguió estudiando en el San Bernardo hasta 4o. de bachillerato, pero tuvo que ayudar a mantener a los hermanos más pequeños. Para producir la forcha, las empanadas, la avena, los pasteles, era necesario mucho trabajo en la madrugada. Cocinar la avena, moler el maíz, sacar el

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

agua del aljibe, cocinar la forcha: Harina de trigo y panela una colada que se cocina. Cada hermano tenía una tarea y combinaban las labores. Tenían que levantarse tipo 4 y 30 de la madrugada. La leña la traían dos y el otro acompañaba a la abuela en el negocio. Y había que ayudar a atender el resto de la familia que estaba compuesta por ocho hijos.

En 1981 a los 19 años se fue a visitar a una novia a Bogotá. Era 24 de diciembre. Llegó el papá de la novia intempestivamente, lo escondieron en el baño porque el señor era muy bravo y tuvo que salir huyendo de la casa. Pero él no quería regresar a la casa. Se fue rumbo a Tunja donde estaba un tío que trabajaba en las minas de esmeraldas de Chivor en Boyacá. Fue a dar a la mina con la ilusión de algún trabajo. Por circunstancias adversas terminó encerrado en una montaña con unos atados de panela y unas libras de pasta para sopa. Desde el 6 al 25 de enero. Cuando el tío regresó estaba flaco y desmoralizado de cocinar agua con sal. Se quedó con él trabajando en la mina y estuvo luchando por lograr alguna explotación exitosa pero todo fue adverso. Don Vicente se vino a hacer la visita de pésame por la muerte de la abuela y de regreso a Boyacá se cargó con dos barriles. Vendía la forcha en la plaza de mercado de Chivor los días sábado y domingo. La preparaba donde una señora Sagrario Lema la vendían a todos los campesinos. Con eso compraba arroz, arveja y algunos huevos. Por noviembre ya estaba agotado y se vino para el Quindío. Dejo los dos barriles con el tío quien posteriormente se volvió muy cercano a Carranza y a Molina los zares de las esmeraldas.

A su regreso se puso a vender chuzos en la forcha de Barcelona. El negocio sirvió para criar a toda la familia. El papá había comprado un lote en la invasión de los memes después del río, por la nueva vía al valle por el alambrado. Pero les dijeron que eso no tenía futuro para el negocio. Que buscaran por La Tebaida. Tenían un Willys y lo vendieron para comprar una casa en ladrillo sin revoque, de piso en tierra sin una cocina ni nada. El 3 de enero de 1983 comenzaron a hacer unas adecuaciones mínimas, tumbando divisiones para adecuar el negocio. Y Ahí, donde ahora funciona el negocio, empezaron a vender la forcha. La cocinaban en el patio en un fogón de leña. Inicialmente se asociaron tres hermanos. Estuvieron Juntos el primer año, pero luego ellos abandonaron el negocio.

En el Instituto Tebaida terminó finalmente el bachillerato. Luego estudió Tecnología Agroindustrial en la Universidad del Quindío. Fue Concejal entre 1992 y 1995 y aspira a ser alcalde. Estudió Derecho en la Gran Colombia y se especializó en derecho administrativo y constitucional. Ha ejercido la docencia universitaria y ejerce como abogado. Pero todo ello pudo hacerse gracias al crecimiento del negocio de la forcha que le dio autonomía financiera. La forcha de La Tebaida tiene también sede en Salento y Calarcá

Con la tecnología agroindustrial terminada en 1992 se aplicaron conceptos de manejo de producción, enfriamiento, asepsia y control de calidad. De ahí surgió el estudio y análisis del proceso de fermentación y la posibilidad de enfriarla en una etapa del proceso. Y conservarla por tratarse de un producto que por fermentarse tiene un periodo muy corto de vida útil lo que

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

sumaba mucha pérdida si el producto no se vendía en el mismo día en que se producía. Hubo un tiempo en que regalaban mucha forcha. Tanto en Barcelona como en La Tebaida. Lo producido aguantaba máximo dos días. Así que don José Vicente se propuso encontrar la solución para enfriar la forcha e incursionar en cárnicos con una nueva producción de chorizo. De eso hace 27 años. Con el apoyo de la tecnología logró los dos objetivos. Enfriar de manera adecuada la forcha sin desmejorar su estructura de fermentación y ofrecer un chorizo que es producto de varias formulaciones en las que se probaron especias, maduraciones, condimentación hasta lograr un consenso sobre la calidad del producto y su estandarización.

La forcha, si se hace con trigo es más suave y si se hace con maíz es más fermentada, menos sedosa y más agría. El frío inhibe la fermentación pero hay que saber en qué momento proceso se inhibe. El inculo es la ceba o fermento. La panela y el azúcar juegan también sus roles respecto al color y la sedosidad del producto final. El enfriamiento ayuda a varias cosas. Ahora el barril es metálico y sufre menor deterioro. La madera es un mal conductor de calor y los zunchos metálicos se corroen. El recipiente de acero inoxidable con válvula de presión y llave dispensadora permite mayor conservación de la forcha. Si le agregamos frío se logra una bebida con mayor suavidad, más sedosa y de mejor degustación al paladar.

Los conocimientos se han transferido porque es necesario apoyarse en la renovación generacional y hasta algunos empleados han montado competencias.

La forcha es un producto identitario. Es del viejo caldas pero en el Quindío es donde se ha posicionado y donde se le dio realce. Se sacó de ser un producto artesanal y muy callejero a un producto comercializado por negocios que dan confianza por la calidad y conservación de la bebida. Su antecedente más claro es la chicha indígena. La forcha de La Tebaida proviene de la de Barcelona. En el imaginario colectivo está la forcha porque lleva 36 años en la tebaida. Cuando pasan los viajeros y turista siempre preguntan dónde es la forcha. La primera y a veces la única imagen que se llevan de La Tebaida es a través de la forcha y el chorizo.



**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 13 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: MARTHA CECILIA CASTILLO MARÍN

Dirección: Carrera 6 # 10-21

Teléfono: 3127467243

Lugar y Fecha de nacimiento: Sevilla, 1970

Procedencia de los padres: La mamá de Sevilla.

Saber: Cocinera tradicional. Tamales, chorizos, arepas.

La mamá era muy andadora. Decidió establecerse en el Quindío cuando la niña tenía unos 10 años. Permanecieron juntas unos 5 o 6 años. La mamá se fue para el Caquetá y doña Martha se organizó con don Nelson. Él tenía como 27 años y era oficial de construcción pero su trabajo era muy esporádico. Tuvieron dos hijos. Doña Martha comenzó a trabajar en casas de familia, en oficios varios. Hasta que una vez una señora, viendo que cocinaba muy bien la impulsó diciéndole: Usted por que no se pone a hacer arepas, tamales y empanadas, con seguridad le irá muy bien.

Primero incursionó con los tamales. Ventas esporádicas, tamales ofrecidos a los clientes. Llegaba a vender 200 tamales. Vendidos de antemano. Con un señor hizo compañía. Él tenía que salir a venderlos y le pareció mucho trabajo. Entonces Martha los hacía cuando necesitaba plata. Y luego se metió con las arepas.

Empezó con un plante de 10.000 pesos para hacer arepas. Media arroba de maíz y medio bulto de carbón. Tenía un vecino muy amigo y muy buena persona y este señor don Walter tenía una máquina de moler a la que le instaló un motor para que moliera el maíz y le armó una mesita y

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

una hornilla para asar sobre un rin de carro. En su cocina empezó a cocinar maíz en leña y armar arepas. Comentó con los vecinos y ellos fueron sus primeros compradores. Ella sacaba un día y los vecinos le pedían: Hágale todos los días. En el andén montaba su asador improvisado y fue súper exitosa. Tuvo que conseguir otra parrilla más grande y empezó asando y asando por la mañana y por la tarde. Ya llevan quince años. Hicieron tres asadores grandes y adecuados. Con eso le dieron la universidad a la hija y pagaron la casa que se fue mejorando poco a poco. Era una herencia. Cuando el terremoto la casa se cayó y el FOREC les dio 8 millones. Con eso hicieron algunas mejoras. Alguna vez montó un pequeño restaurante. No le gustó porque su negocito era elegante pensado para la gente que le gusta salir a comer algo especial: Costillas asadas a la barbecue, lomo, chorizos. “En la tebaida funciona mero combate”.

Volvió a ofrecer tamales. Nuevamente encargados. Cada mes. Después decidió hacerlos cada 8 días, solo los sábados: 60 o 70 tamales. La gente venía. Ahora hace 120 o 140 tamales para sábado y domingo. Cada 8 días los vende. Así mismo los chorizos, hace 100 chorizos los pone al humo, los coloca en paquetes y los mete a la nevera.

Nadie le enseñó a hacer tamales, .aprendió sola. Una vez fue a comer tamales al Jota Gómez y se encontró con una masa redonda blanca con unas pintas amarillas sin sabor y sin gracia. Ella vio a una señora haciendo unos tamales con harina de areparina.

Entonces decidió preparar ella misma la harina con maíz trillado blanco. Utiliza la cocinadura de carnes y en ese caldo prepara su sopa. Pone papa, zanahoria, alverja se cocina que quede durito. Prepara un .guiso y las hojas de congo lavadas. Costilla de cerdo y pollo. Medio huevo. Tres hojas de congo por tamal. Fibra para anudar. Con las hojas de los lados se aprieta y envuelve y luego se tapa doblando los extremos y se anuda. Se pone en una olla, mitad de agua. De tres a cuatro horas para terminar de cocinar todos los componentes. Al ojo ella determina el punto de la masa. Ella sabe las medidas de todo y los puntos. Siempre que cocina su familia le dice está deliciosa la comida. Ella no le pone mucho misterio. Hace unos frijoles, les pone papita, zanahoria, ahuyama. Todo picadito. Hace un guisito de tomate y cebolla, le echa la salecita, prueba y ya está.

Chorizos. Se empaican en 10 15 o 20 varas de tripa para chorizo. Para empaicar se utiliza una madeja para chorizo que suministran en las carnicerías. Carne de cerdo de pierna, se pica con cuchillo, se adoba con ajo, cebolla, cominos y sal. Todo en la licuadora. Los ahúma durante dos horas. Hay que hacer una hoguera. En una ramada los cuelga de un alambre. Sobre una lata se ponen los carbones y para que se ahúmen mejor se pone hoja de guayabo. Eso empieza a soltar el humero de las hojas verdes. Se asan, o si no se ponen en un sartén con agüita y los pone a cocinar hasta que el agua se seca. En su misma grasita se terminan de cocinar.,

Para las empanadas también hace su propia masa de maíz. Carne de res desmechada o molida, y pollo desmechado. Guiso de tomate y cebolla. A la masa de maíz se le pone color y un toque

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

de sal. El guiso se prepara. La carne se cocina independientemente y luego se agrega o desmechada o molida al guiso. La empanada se arma con la masa delgadita, se agrega un montoncito de la carne con el guiso, se dobla con un plástico y con una coca se da la forma y al sartén a fritar.

No cualquiera hace de comer, la sazón para las comidas la tiene cada persona. La sazón está relacionada con el estado de ánimo y con las manos. La sazón nace con cada uno, eso no se aprende.

Ella no lo ha transferido a sus hijos. Pero la niña hace de comer delicioso.

La cocina tradicional es muy importante para la gente. Si se hace un producto bueno no tiene que invertirse dinero en publicidad porque la gente se encarga de contar que tal producto es muy delicioso.

Ne se sabe hacer el picante para las empanadas. El tomate se echa a la licuadora junto con el ají, se agrega un toque de sal y se licua todo. Luego a eso se le pica cebolla larga menudita y se le agrega cilantro bien finito.

Los frijoles, el sancocho el viudo de pescado corren el riesgo de perderse porque a los jóvenes no les gusta.

Una escuela debería dedicarse a promulgar la cocina tradicional.

El sancocho es su comida tradicional preferida. Pollo criollo. Caldo. Plátano, yuca papa, mazorca, papita criolla y papita blanca, cebolla larga cilantro. Ensalada de repollo con zanahoria, cebolla de huevo picada finito, aguacate y una limonada.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Municipio: La Tebaida

Fecha: 13 de agosto de 2018

Dialogo con el grupo de niños de la Fundación JAMPI

3:00 pm

Los niños que acuden a esta fundación son de población vulnerable, están entre los 6 y los 12 años y en Jampi acceden a programas de recreación orientados por monjas católicas.

Heriberto Vargas, hace la presentación e introduce a Diana María Giraldo de la Fundación Territorio Quindío. Diana María les cuenta a los niños que van a hablar de las tradiciones en sus familias. Les va a ir preguntando y ellos deben levantar la mano para participar en orden.

JUEGOS TRADICIONALES

Bombón-golosa, Domino, Lleva, Stop, lleva televisor, lleva congelada, Escondite, Lleva túnel,

Juan Manuel Acevedo: parkour, rueda, futbol, lleva televisión, cabezazos o cebollita,

María Fernanda: básquetbol, la cuerda, lleva congelada,

Jan Pol: pastelazo, plastilina, parques

Joan Sebastián. Parqués, domino, futbol, póker,

Mauricio: bingo, ajedrez, domino, futbol, parkour, pulsera contra pulsero (salto por encima del otro), lleva, basquetbol, pastelazo, escondite, castillos de arena y desafío-retos. Avioncito-bombón y dibujar, plastilina

Dylan: libre a mi base (ponchado), bota tarro, escondite cabeza, tin tin corre-corre.

Santiago: futbol, lleva, ladrones y policía y guerriado, lleva congelada, juegos de dinosaurios

Luis Santiago: guerra, El reloj es saltando la cuerda pasa uno y luego el otro, baloncesto, beisbol.

Juan diego: día y noche 8 dando pasos adelante y atrás, lleva congelada, escondite, stop,

Frank Jony Marín lleva, futbol, pasamanos, lisadora

Sebastián: quemados, escondite americano.

María Camila: cartas (joker),

Patines, pastelazo, salto, Escalerita, bolitas, canicas.



Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA



COCINA TRADICIONAL

Desayunos: Arepa, galletas, arroz, huevo, aguapanela, arroz, huevo, papas, arroz con huevo, caldito de pollo, ensalada frutas, arepa con huevo, sopa de huevo, huevo con salchicha, lentejas, frijoles, arroz chino y empanadas; aguapanela, pan, ensalada de frutas, ponqué con gaseosa; huevo arroz, arepa; caldo de pescado, caldo de pollo, consomé, caldo de huevo y sudado; huevo con arepa, carne con arepa y arroz, ala con arepa, huevo y arroz, frijoles con arroz; arepa con mantequilla, huevo con mantequilla, aguapanela y café; chocolate; arepa, huevo, arroz, aguapanela, jugo, banano y piña. Buñuelo con chocolate.

Almuerzos: Calentado, frijoles, arroz, huevo, frijoles, arroz, carne y jugo de mora; caldo de pollo, arroz chino; pollo a la coca cola, aguapanela, chocolate, jugo de piña; frijoles, arroz, carne frita, tajadas maduras jugo de maracuyá; caldo con arepa, caldo de pescado y plátano con frijoles; carne asada cuando se puede, frijoles con chicharrón y tajada, Sancocho de carne, pollo y res.

Eventos especiales y Navidad: empanadas, arroz con pollo, arroz chino, Navidad: lechona, natilla, pavo, carne asada con papa y arepa; asado, sancocho, papa, yuca, carne

EVENTOS RELIGIOSOS

Misa, semana Santa, navidad (novenas de aguinaldo), misa de san Martín, Santa Ceniza; el alumbrado el 7 y el 8

USO DE PLANTAS MEDICINALES:

Mi abuelo hace algo con hierbas y se lo unta,
Una plantica de pronto alivio y hacen bebidas para aliviarse de cabeza
Apio cuando tengo dolor de barriga, manzanilla
Una bebida para el estomago

ARTESANÍAS Papeletas de café, patos y tapetes, muñecos con medias, con botellas hacen

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

manzanas, costura, muñecos fomi
Artesanías de barro, muñecos de lana, moneditas botellitas, arbolitos de botella
Manillas con pepitas pequeñas, collares
Vasos duro, collares blanditos, botellas duras
Con botellas de cerveza 8grillos, flores, armar un bote de botella
Elefantes de barro
Figuras con plastilina, pintar, dibujos
Marranitos de barro, sillitas
Muñequitos con un palito y los lleva arrastrando,
Daditos de papel
Muñecos de nieve con papel, zanahoria, los ojos y manos
Carro cárcel
Juegos (plastilina de agua, sorpresas, carros, babosas, vasitos de plástico, platos de plástico
Las cometas, juguetes)
Bolsos chalecos
Aretes, manillas, collares, anillos
Aviones de papel y barcos
Artesanías y juguetes

No. De asistentes 39

Compiló: Diana María Giraldo

Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 13 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos de los portadores: Everth Páez Perilla (Remoquete) / Ancízar de Jesús Restrepo Alzate (Moncholo)

Dirección: Barrio La Alambra Cra. 5 Calle 5ta. esquina Teléfono: 3104732069
Barrio El Cántaro Mz. 4 No. 29 3147172515

Lugar y Fecha de nacimiento: La Tebaida Quindío 26-dic-59
Apia, Risaralda. En el Quindío desde el año 1968

Procedencia de los padres: Abuelo de Boyacá, Abuela de Antioquia y tuvieron a mis padres en Barcelona-Calarcá. Madre de Apia Risaralda, Padre de Jericó Antioquia

Saber: Mazamorreo o barequeo, en la actualidad la agencia nacional minera le dio el nombre de Minería de subsistencia.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA



Este saber se conoce cuando los españoles llegaron, buscando oro, 1492, ellos encontraron oro. Los aborígenes trabajaban el oro de esta manera artesanal. Los españoles se llevaron más o menos 300 mil toneladas de oro. Según la historia en el saqueo que hubo por parte de los españoles, había un cacique Moctezuma que les hizo mucha oposición. Le mandaron un mensaje: vamos hacer una capitulación, no vamos a pelear y vamos a capitular, él se entregó y lo mataron. Existe un rezago de una pequeña población Embera Chamí en el sector de San pablo para el lado del valle.

Aprendizaje:

Everth dice: “todo tiene una historia, como yo nací arriba del Rio de la Vieja en los planes de Guatemala, hay vía de acceso hacia el rio la Vieja, cuando estaba pequeño con los hermanos se iban quebrada abajo buscando pescaditos en la quebrada de San Pablo y cuando menos pensamos estábamos en el rio la Vieja. Por el año 1965, cuando llegamos al rio a la desembocadura, nos parecía un rio demasiado inmenso, en esa época había mucha guadua, el rio no daba casi playa, a raíz de eso nació la inquietud fui pensando que ese rio podía tener una riqueza, pero no sabía cuál era. A los años siguientes bajábamos de la escuela la Graciela por allá en el año 1968, bajaron unas máquinas (pluma grúa) a sacar material, lo acumulaban y luego lo echaban a la volqueta. Existía un señor llamado Rafael fue haciendo una casita a la orilla del Rio en la hacienda la Raquelita (Don Alfredo Jaramillo le dio el permiso para construir la casita artesanal o cambuche). Otro Rafael que era peluquero también hacia barequeo. Nosotros viendo que allá se hacia el barequeo, veíamos cuando íbamos a los paseos de olla y también después del colegio, luego me di cuenta de que eso que hacían con una bateita, era oro, dije: también yo puedo sacar oro. Yo empecé hacer el ejercicio ya con el conocimiento, en la década del 77-78, hubo una feria internacional en Bogotá y me dio por averiguar si había herramienta sofisticada para extraer oro entonces en el pabellón de holandeses y belgas me mostraron en un catálogo una maquina pequeña, entonces al año siguiente que ya saqué el bachillerato seguí con la idea de cómo extraer oro del río, ya en esos años siguientes hacia cateo, luego tuve la idea y empecé a sacar pelusitas (muestras mínimas de oro) y aprendí a hacer todo el andamiaje que son: Los cajoncitos, las zarandas en esa época del año 83-84, tuve la posibilidad de viajar a Europa y estados unidos y adquirí unos botes, me encontré a

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

don Ancízar, a los Paniagua y otra serie de barequeros y me puse a trabajar con ellos, con primo, el hijo de panadero Norbey Cardona, abajito del Rio Espejo hubo muy buen oro, frente al cerro la Aguja. Desde esa época hemos recorrido el rio por todos los sectores de pe a pa, caminando y como sea.

Anécdotas: amanecer al borde del rio nos quedamos unos 15 días, sacamos pescado, llevamos un poco de mercado, hacemos la comida, hacemos el cambuche, hemos tenido tropiezos quedándose enredado, perder todos los elementos. Soportando las inclemencias del clima, trabajando todo el día en el agua.

Everth también es joyero

Ancízar: "Moncholo": Cuando vine en el año 68, mis padres me trajeron y me fui quedando aquí en la Tebaida, luego empecé a trabajar en una finca de El Caimo. Una vez fui muy tarde y me devolvieron para la casa, en ese momento vivía en casa de alquiler por el matadero, había un señor don Antonio que era familiar de la finca. El me dijo mijo lo devolvieron del trabajo, se quiere ir con migo a trabajar, yo lavo orito, (año 70) me fui con él un jueves y me dijo no tiene que llevar nada, solo una cobijita. Llegué allá con él y él me dijo vamos a recoger este material con un azadón, lo vamos a recoger y usted me va echando en la zaranda y yo voy lavando, Al otro día lavamos y yo tenía la inquietud de qué era lo que estábamos lavando, ay tío eso tan poquitico es lo que vamos a lavar vamos a perder el tiempo (pelusas) mire lo que lavamos... Luego íbamos a cambiar el sábado en Armenia, llevábamos el oro, nos íbamos en las berlinas, llegamos, pesaron el orito, y la plata y la repartimos. Vendimos a 3,60 centavos el gramo, el me preguntó como me pareció y le dije gano más que en la finca, en ese tiempo me gane más de lo que ganaba en una semana (en la actualidad el gramo está a 110 mil pesos). El me pregunto si iba a volver, le dije que sí, mi mama me pregunto cómo me había ido. Me puse más contento porque luego gane más. Seguí trabajando con el señor. Póngale bastante cuidado porque esto le puede servir para más tarde.

Periodicidad: en esa época que había buen oro y era muy lucrativo, estábamos casi todos los días del año de lunes a sábado, nos íbamos a quedar allá. Horario de 8 de la mañana, almuerzo 12. Iniciábamos a la 1:00 pm y hasta las 5:00.

Y ahora, vamos todos los días y regresamos en bicicleta, en moto, a pie. Ya no dejan acampar, porque hay mucho peligro. Salimos desde las 6, llega uno a las 8, trabajamos hasta las 2, salimos a las 3 limpiamos una horita (se lleva el desayuno y el almuerzo). La jornada depende del punto por las distancias porque es retirado desde donde nos deja el transporte. A veces 30 o 40 minutos y los sitios más lejanos hora y media de recorrido de ida y también de venida. Ahora ya hay prohibición

¿Lo ha transferido?:

Ebert: "le he enseñado a mucha gente, nosotros no somos egoístas. A mi hija le enseñé como se

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

hace el montaje del cajón, como se lava y como se barequea.

Ancízar: le ha enseñado más que todo a compañeros de trabajo. El oro para de acuerdo a las crecientes y aún están en el oficio. Le enseñe a un hijo y una hija, pero en la actualidad ya no van.

Descripción:

Primero se hace el cateo que es revisar en un sitio del río con la pala sacar material echarlo en la pala o batea, y revisar que tanto oro sale, dependiendo de ello el sitio sirve o no sirve, si sirve, se hace un trincho que es poner estacas y piedras en un área tipo oreja o herradura, para que el agua disminuya su corriente y se forma una especie de piscinita.

Nosotros hacemos un cajón de 50 cm de ancho x 1,10 de largo, y encima va la zaranda, o clasificadora, con roticos de media pulgada, ahí queda la piedra gruesa, va un recibidor en zinc debajo, el agua cuando baja lava la piedra y se queda, pasa la arena y en la arena que queda sobre el costal ahí queda el oro porque es muy denso (3,92 más pesado que el plomo).

Tenemos un equipo de barequeo: una pala, una batea, una barra o una pica, se necesita cabuya, costal, machete y con el machete entramos a cortar el andamiaje donde vamos a armar la medida de los palos, los travesaños, ponemos el cajón, templamos el costal, amarramos abajo, el recibidor entra en la cabeza del cajón, el cajón se levanta unos 30 grados, si se hace más o menos inclinado, el oro se va.

Don Ancízar es un maestro para calcular de acuerdo a la primera sacada cuanto va a sacar en el día. El oro va en una línea o cinta, va con un corte, va con hierro o jagua, va en línea vertical o inclinado. Se mira el chorro, para hacer el cateo. Cuando el río crece y hay una peña, el oro se va al lado contrario, ya detrás de la marca no se encuentra nada, en cambio el oro de filón (se requiere triturar la roca para extraerlo) si está dentro de la roca. El oro que nosotros sacamos es de aluvión (oro movido por agua).

Nota: en la legislación dice que las aguas son de la nación y se pueden explotar de manera artesanal. Pero el dueño del predio que es un latifundista con muchas fincas en el departamento, ellos por egoísmo y zalamería no nos ven con buenos ojos y no nos dejan ir por esos predios. Toca hacer el trabajo a la brava. Ahora apenas nos estamos formalizando, el gobierno ya está obligado a carnetizarlos. Y también van a capacitar en protección del medio ambiente, porque dicen que ellos utilizan mercurio.

En el río hemos encontrado vestigios de artesanías de los indígenas hechas en oro (maripositas y animalitos). Se lava la batea, el oro no se resbala, se lava la batea, se le echa fuego, el oro se seca.

Donde venden: Se vende al mejor postor, aparte de ser mineros somos compradores, hay que saberlo preparar para venderlo al cliente como el banco de la República. Como mineros y joyeros

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

debemos conocer muy bien cuando es oro. A nosotros no nos engañan tan fácil. Tenemos una técnica que es una mezcla de axion nítrico al 90%, con sal y limón y con eso sabemos si el oro es de buena o mala calidad. El oro que salvamos es de 22 quilates ley 9800. También con un soplete y en un crisol de barro con una pizca de bórax, se funde el oro a menos de 1000 grados de temperatura. El oro se demora para fundir cuando esta con otros metales. Cuando se demora ya no es maleable.

Conocimientos sobre la naturaleza y el universo: nosotros los mineros sabemos cuándo puede haber una avalancha, o cuando el río va a crecer, por los animales (mariposas, batracios, reptiles, sapos, ranas ellos se van desplazando a un costado, con el vuelo de las aves, la guacharaca por ejemplo), por las temperaturas. El pájaro **huaco** también canta y avisa. Por el olfato también sabemos cuándo huele a lodo.

¿Porque es Importante para usted? Nos sostenemos económicamente,

Everth: es importante porque en Colombia vamos en una degradación en el empleo y la parte económica, es una economía estable para el manejo del hogar.

Amenazas: El oficio como tal no tiende a desaparecer porque es un soporte de la economía, la emisión de cualquier billete está respaldada en el oro. El oro es un metal utilizado en la tecnología. Grandes empresarios tienen su respaldo en el oro (en Arabia el petróleo lo convierten en oro. En esos países las calles completas son de oro, los hoteles de alto nivel las bandejas son en oro)

Nos están capacitando para no hacer daño medioambiental existe el decreto 1666 de 2016. La empresa Latinco que explota el material de arrastre, lo sacan con maquinaria pesada, sacan toneladas de material. Estas empresas pagan mucha plata por extraer. Hacen una minería irracional y pagan unos impuestos mínimos.

Compilación de Información: Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

Reunión Grupo Focal:

Municipio: La Tebaida

Fecha: 15 de agosto

Damas Rosadas

Lugar: Museo del Quindío

Hora 3:00 a 3:45 pm

Las damas Rosadas tienen un espacio para realizar sus reuniones y compartir un rato de esparcimiento en el Museo del Quindío. Alrededor de un algo y un juego de Bingo se sostuvo el diálogo con ellas quienes expresaron que sus tradiciones son las siguientes:

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

EN JUEGOS TRADICIONALES:

Bingo, cartas, parques, dominó, tejo.

USO DE PLANTAS MEDICINALES:

Mantienen el uso de bebida de apio, caléndula, yanten, romero. Manifiestan que “en las plantas hay energías buenas y energías malas, que todo en extremo es malo, puede haber daños colaterales”

Hay otros usos de las plantas como los batidos de uva isabelita, que es fantástico para el colón y el hígado. El jugo de borjój y chontaduro que es afrodisiaco. La sábila, la millonaria son también para la suerte, la sábila ahora está en todo.

Algunas tienen plantas medicinales como la sábila, el romero, la mala madre, la mejorana, el prontoalivio están sembradas en sus jardines. También tienen sembrados ornamentales como el novio, las conservadoras, los geranios.



LAS FESTIVIDADES:

Asisten a las fiestas de aniversario y el tedeum

Eventos religiosos: San Martín de Porres, semana Santa, Navidad y año nuevo, La Virgen del Carmen, y los 14 de cada mes misa al señor de los Milagros.

COCINA TRADICIONAL:

En Navidad, Natilla, postres: papaya verde con brevas, matada de marrano (Fritangas, sancocho, rellena, asados).

Frijoles con pezuña y oreja de marrano.

En el barrio la Estación se hace la sancochada con los ancianos de la Tebaida y los vecinos.

Se hace el paseo de olla al río el 1ro de enero

Total de asistentes la reunión 16

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Municipio: La Tebaida Fecha: 15 de agosto

Reunión grupo focal:

Líderes comunitarios Juntas de Acción Comunal

Lugar: casa de la Cultura

Hora: 5:00 p.m.

Martha Lucia Usaquén realiza una introducción sobre los conceptos del patrimonio cultural, su clasificación y sobre porque se hacen los inventarios y seguidamente se pusieron algunos ejemplos.

Los líderes comunitarios manifestaron que se han perdido mucho las tradiciones. Se les explico que, como metodología se enunciará cada una de las líneas del patrimonio cultural inmaterial para que ellos vayan haciendo sus aportes.

JUEGOS TRADICIONALES:

Parqués, bingo. Lotería, jazz, la pirinola (lo juegan los adultos mayores) Dicen “En el barrio nosotros los líderes somos los que facilitamos los espacios para que ellos se reúnan.” Se ha perdido muchos juegos por causa del internet, el celular, la Tablet.

Todo se ha perdido porque en los mismos hogares, los adultos son los que hacen los mandados y los niños y jóvenes no hacen nada, se les alcahuetea todo, se vuelven perezosos. En el campo se conserva más, porque allá no tienen internet, juegan sapo. Ya no hay fondas en el pueblo esos sitios reunían las fincas pequeñas y ahora ya no hay fincas pequeñas, ahora lo que hay son grandes propiedades.



**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Ya no hay juntas de acción comunal en las veredas.

PLANTAS MEDICINALES:

Interviene un líder dice “En mi barrio hay una señora que tiene un árbol que es para la tos, la sábila”

Y hay que tener mucho cuidado con las plantas que se están cultivando porque hay caracol africano.

FIESTAS Y EVENTOS:

En las juntas estamos muy desmotivados, porque no nos tienen en cuenta para la programación, por ejemplo el año pasado ganamos en el desfile del Yipao y no nos pagaron el premio, no hay ánimo, a otra señora que ganó tampoco le pagaron el premio. En los juegos comunales metieron a otros que no están organizados dentro de las juntas de acción comunal. Hay un gran desencanto.

COCINA TRADICIONAL:

Sancocho: con costilla, mazorca; pollo, carne de cerdo, morrillo

Frijoles; con chicharrón, aguacate tajadas maduras, arepa, plátano, cidra

Estos platos se están convirtiendo en platos especiales, ya son un lujo. También estas comidas a veces están prohibidas por temas de salud

Sopa de conchitas, lentejas, tortas de lentejas con carne

Tortas de chócolo

Pasteles de yuca

Mazamorra

Bofe ahumado

Sobremesas: Jugo de piña, tomate de árbol, guayaba en agua, guanábana en leche, café, tinto con aguapanela, café con leche.

Desayuno; huevos revueltos con arepa y café con leche; perico (huevos revueltos) y arroz, chocolate, arepa, arroz, rosca,

En navidad:

Arroz verde, pechuga rellena con jamón y queso, papas, ensalada fría, Natilla y buñuelos

Asado: carne de cerdo, papas saladas, plátano asado, yuca guacamole

Rollo de carne, pernil de cerdo relleno

Natilla pilada y también de cajita

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

FIESTAS RELIGIOSAS:

Misa, Semana Santa en las procesiones el viacrucis

TRADICIÓN ORAL:

Apodos: hay una familia en mi barrio que toda la familia tiene apodos (cachetes, michín, fuerzas,

ARTESANÍAS:

En el barrio "Alambra" trabajan la guadua

Nota: La convocatoria se realizó a todos los registrados en la base de datos entregada por la secretaria de gobierno, sin embargo la asistencia fue muy deficiente, según los líderes participantes porque hay descontento con la administración municipal.

No. De asistentes 5

Compilación de la información: Diana María Giraldo- Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 16 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: ALFONSO PALACIOS MORALES

Dirección: M. 47 A Casa10 La Nueva Tebaida Teléfono: 3145011206

Lugar y Fecha de nacimiento: Ibagué 7 de septiembre de 1973

Procedencia de los padres: La Ceja Antioquia – Cajamarca Tolima

Saber: Artesano de la madera (ebanistería)

En La Tebaida hace quince años llegaron del SENA a dictar un curso de artesanía en guadua. Incluía muebles, camas, tallas, y tuvo duración de más de año y medio. Lo dictaron en una escuela cerquita al antiguo matadero. Don Alfonso, que tenía 12 años cuando comenzó a trabajar la ebanistería como auxiliar en Cajamarca, se aplicó y aprovechó al máximo todos esos saberes porque el tema le gusta mucho. Él está casado con una teбайдense.

Se hizo conocer a través de las ferias de artesanía. Salían a CENEXPO y le adjudicaron un puesto a las afueras de la Alcaldía. Cuando aquí el trabajo se puso duro se fue a Cúcuta, porque tiene una hermana allá. Se llevó una colilladora de 8" y un taladro. Se dedicó a elaborar lámparas y otras artesanías. Hizo conexión con una señora venezolana le hizo unas muestras que le gustaron y ella compraba para vender en su país. Duró mucho tiempo trabajando con ella.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Pero le tocó salir de Cúcuta y dejar la casita que tenía y su lotecito. Estaba trabajando en zona paramilitar y le ordenaron salir, le dieron tres días. Tiene un hijo que es soldado profesional y lo tienen para el lado de Nariño.

Regresó a La Tebaida en 2016 y ya vino mejor equipado, le queda faltando muy poquita herramienta. El director de Cultura ha hecho una socialización de artesanos y durante ciertas épocas les han dado la opción de exhibir sus artesanías en el centro de la ciudad. Eso es una maravilla. A su esposa le ha enseñado algo de sus saberes. Ella le ayuda a lijar, pulir, pintar, pero trabaja además el MDF con el que hace proyectos navideños

El material principal de don Alfonso es la guadua. En una finca abajito de la tebaida le entregan la guadua cortada en buen tiempo y él la seca durante tres meses y medio. Él ordena diferentes medidas y segmentos: Cepa, basa, sobre basa, punta. Todo sirve. Hay que pelarla, se le quita una cascara, se lija, se pule, se inmuniza.

Hace lámparas de hasta 1.60 de altura: de acuerdo con el material que tenga imagina la figura que va a hacer y va creando según las formas que tiene la madera. Ensambla todo, se le da terminado con los colores que se requieren y se termina con laca. Trabajar con el Bambú es más fácil porque el da un terminado más rápido. En sus piezas otros materiales que incluye son el coco, el totumo, la raíz de la guadua y la macana. Además de lámparas elabora incensarios, cofres, pocilleros, floreros, palos de agua, percheros, porta lapiceros en bambú: estuche y lapicero.



“Vender a veces es duro. En estas recientes fiestas estuvo muy duro. En diciembre vendí muy bien y entonces hay que aprender a ahorrar”.

Su trabajo le parece importante porque es como algo que es patrimonio del Quindío. Y a través de la artesanía se vende una imagen de La Tebaida. En realidad poca gente del pueblo valora el trabajo artesanal. Pero a los turistas si les interesa. Por eso es tan importante que les adjudiquen puestos durante los fines de semana y la temporadas

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

¿Que los amenaza? En el pueblo, la poca valoración comunitaria. Y en lo externo la entrada de productos chinos porque son cosas muy baratas y hacen una competencia muy dura al trabajo artesanal local.

Por ello para que no desaparezca se deben dictar más cursos para que otras personas aprendan el saber y no se deje perder. Y se debe exponer de manera permanente. Hay un proyecto de peatonalizar entre los dos parques y ahí se proyecta un corredor artesanal. Eso es muy bueno para que los artesanos puedan promover la producción local.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 16 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: JOSÉ LUIS GÓMEZ CARDONA

Dirección: Barrio Monterrey Carrera 9 # 9-02 Teléfono: 3146787663

Lugar y Fecha de nacimiento: 24 de julio de 1962. Armenia.

Procedencia de los padres: Salento y Santa Rosa de Cabal

En La Tebaida lleva unos 20 años. Vino buscando una información y encontró a la mujer de su vida. Y se quedó. Ya había estudiado Herbología. En ese tiempo no ejercía. Terminó la licenciatura en Filosofía y estaba dedicado a la docencia en Ciencias religiosas. Estudió teología por aparte, la teología está centrada en la biblia.

Don José Luis es Herbólogo graduado de la Fundación Institución de Botánica Aplicada. FUNIBA. Se hace un estudio científico de las plantas y se parte de una experiencia que ha sido recopilada para demostrar que cada una de las plantas sirve para ciertas dolencias. Es algo que viene de los ancestros y esa parte ancestral se respeta y se aplica. Se trata de conocimiento acumulado en el mundo. Así que su conocimiento en primera instancia es académico.

Su padre es un campesino dedicado al campo. A don José Luis las plantas le llamaban la atención desde niño. Lo que más lo motivó a estudiarlas era ver que su madre estaba muy enferma. Sufría una complicación respiratoria, la vieron muchos médicos y ninguno pudo sanarla con la medicina alopática. Él, de niño, se prometió aliviar a su mamá. Su madre se sanó con la medicina natural. Eso fue muy edificante para él. Fue de las primeras personas que él tomó para tratarlas. Asumió ese reto, con la seguridad de que podía lograrlo. Era simplemente aplicar sus conocimientos. La familia respetó lo que él hizo.

De acuerdo al territorio hay unas plantas que son las más reconocidas y de mayor uso por sus cualidades terapéuticas. La planta más solicitada aquí es la caléndula. Tiene buenas propiedades y es la que la gente más recomienda. Es digestiva, y sirve para el hígado, colon, cáncer, como desinflamante, antiséptico para infecciones y como cicatrizante. Para don José Luis la mejor planta

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

es el sauco (*sambucus nigra*) que para él es el corazón de las plantas. Sirve para todo: Purgante, desinflamante; su maestro le decía que si una persona se está muriendo y no hay nada más a mano que se le suministre una bebida de las flores blancas del sauco.

Algunas plantas tienen más centradas las propiedades curativas en sus flores. Otras en las hojas y en las raíces. Pero las abejas se alimentan de las flores porque allí está el poder nutriente de las plantas.

Don José Luis produce fórmulas magistrales, directamente con las plantas y para ello debe asegurarse de la combinación correcta de las plantas dirigidas a determinada patología. Las fórmulas le permiten generar un campo más amplio de productos. Cuando se trata de dolencias crónicas se requieren tratamientos de 4 o 5 meses. Las plantas existen para coadyuvar en la sanación de las enfermedades. Desde antes de la creación del hombre las plantas han existido en el planeta tierra. Y el hombre aprendió al ver el comportamiento de los animales. Por ejemplo, la arcilla sana.

El uso de químicos ha deteriorado la calidad del componente ambiental. La gente está vendiendo las tierras, las fincas, que están siendo adquiridas por empresas multinacionales para urbanizar la tierra que debería dedicarse a la agricultura. Ya no se cultiva café y todo eso va en contra de los campesinos.

Don José Luis ha transferido sus saberes a personas interesadas y sabe que algún pupilo debe quedar con sus saberes que son muy importantes porque contribuyen a una mejor calidad de vida al aportar a la salud de las personas. No es un camino fácil porque los gobiernos no valoran la medicina homeopática y le imponen muchas trabas porque no resulta lucrativa ante el boom de las multinacionales de los medicamentos.

Para conservar los saberes de la medicina tradicional es necesario que haya conciencia colectiva sobre su importancia, sentido de pertenencia por la madre naturaleza y procesos de formación.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 16 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: CARMEN ROSA BOTERO SÁNCHEZ

Dirección: Barrio Turbay Manzana A Casa 26 Teléfono: 3113142201

Lugar y Fecha de nacimiento: Chaparral Tolima 30 de agosto de 1938

Procedencia de los padres: La Ceja Antioquia – Chaparral.

Cuando Carmen Rosa tenía 4 años la familia del papa vivía entre Filandia, Salento y La Tebaida. El traía una platica y un cuñado le ayudó a comprar una finca en la carretera que conduce de Armenia a Circasia por Riobamba. Ahí creció doña Carmen Rosa, ahí estudio y ahí se casó. Desde muy niña aprendió a bordar, con todo tipo de técnicas. Las cosas de la casa eran elaboradas por las mujeres en el hogar. Cuando cumplió 15 años el papá le regaló una máquina de coser Singer y ella se sintió realizada. Dos años después Martha Nubia Arango Gallo le enseñó a coser en la casa de La Abundancia, donde ahora está el Centro Comercial Bolívar.

Cuando se casó, el papá del esposo tenía una finca por la vereda el Ring municipio de Armenia. Y ahí se enfrentó a la vida dura. Le tocaba cocinar para trabajadores y así debió vivir hasta que sus hijos estuvieron de colegio: tres niñas y un niño. En ese momento decidieron venirse a vivir a La Tebaida con las niñas. Sus padres le ayudaban. Fue ahí cuando el papá le dio para que comprara un solar e hiciera su casa. Las niñas entraron a estudiar en el colegio Santa Teresita. El hijo estudió la primaria en la Luis Arango y el bachillerato en el Instituto Tebaida.

Hizo su casa cuando los niños estaban pequeños, hace 40 años. Pidió un préstamo a la Caja Agraria que ayudaba mucho en las fincas y a construir vivienda. Financió su casa con la ayuda del papá y del suegro. Al vender la finca de Circasia el papa repartió una parte igual para todos los hermanos. Con eso compró un yip, teniendo todavía deuda de la casa, para que su esposo trabajara. Doña Carmen tenía un almacén en La Tebaida y le iba muy bien. El señor no trabajaba el carro, ni hacía nada. Ella no estaba enseñada a una vida sin trabajo. En ese tiempo negociar con uva de La Victoria era un muy buen negocio. Entonces hipotecó la casa para conseguir un capital y comprar uva. En unos meses más tarde tanto el papa como el suegro habían muerto. Doña Carmen Rosa se fue a trabajar a Roldanillo que era muy lejos, sólo venía los fines de semana. Luego le ayudaron a conseguir trabajo en las fábricas de Armenia. Trabajaba con bloques de mangas, delanteras, puños, y mesa de corte. Vendió la casa, pagó la deuda y se radicó en Armenia, La hija ya estaba trabajando y entre las dos pagaban los gastos. En el año del terremoto le resultó un tumorcito en la cabeza que requirió una cirugía. se hizo la cirugía y necesitaba un año de control, entonces se radicó en La Tebaida.

En 2002 comenzó con las artesanías. Como los bordados y tejidos los había aprendido de niña, conservaba esa vena de manualidad artesanal y artística. Sabe todo sobre los bordados en

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

pasado, cadenas, patecabra, calados, colchas de retazos que hacía cuando niña con su mamá, sus tías y primas mayores, como una tradición de la familia. De los retos de los vestidos se inventaban las colchas, hacían los bordes en croché y luego se unía con el mismo croché. Las blusitas con nido de abejas, el macramé, tejido en malla, frivolidé, patchwork y las aplicaciones.

No se puede estar quieta. Tiene que trabajar. Las amigas de antes de La Tebaida le hablaron del grupo de artesanos. Empezaron muy rústicamente porque no tenían apoyos. Conseguían unos palitos y hacían ganchitos y con plásticos hacían la casetas. Al frente de la alcaldía o hacia el lado de la iglesia. Mujeres en su mayoría. Cuando llovía las dejaban arrimar al hall de la alcaldía. Y transcurrieron unos dos años y formaron la Asociación de Artesanos. Cámara de Comercio les programó distintas capacitaciones que eran muy cortas. Pero fueron útiles. Trabajo la guasca y la guadua pero esos polvillos eran muy fuertes. Más los inmunizantes. Se concentró en las telas y los hilos hasta el día de hoy. También hace zapatos tejidos en croché y móviles.

Está inscrita en Centro Día y allí dicta cursos, pero además le explica a todas las personas que se interesan en las labores. La asociación de artesanos está muy dividida y por ello ya hay muy poquito artesano verdadero. Además se están trayendo cosas baratísimas desde el extranjero y eso perjudica el trabajo de los artesanos locales. La manualidad es cara porque tiene mucho trabajo.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 16 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: JOSÉ WILLIAM MONTOYA, llamado popularmente “24”

Dirección: Carrera 6 # 6-01 Teléfono: 3148423894

Lugar y Fecha de nacimiento: La Tebaida, Quindío en el año 1949

Procedencia de los padres: Sonsón Antioquia

Saber: Sobandero “Don que Dios le dio”

Aprendizaje: A él no le enseñó nadie, aprendió solito cuando era pequeño, todo empezó cuando sus hermanos se aporreaban y él empezaba a sobarlos y ellos se aliviaban.

Conocimientos: José William estudio solo hasta cuarto primaria, luego se dedicó a trabajar en el campo, en varios departamentos. En la costa cultivaba algodón, en los llanos arroz y en el Quindío cogiendo café, luego fue vendedor ambulante de chance, lotería.

Él siempre en sus diferentes actividades practicaba su conocimiento con amigos y familiares que lo buscaban para tratar esguinces, dislocaciones, descompuestos, tronchaduras, entre otros nombres, también atiende fracturas y hasta un día curó a un parapléjico. Hace masajes relajantes y para destensionar el cuerpo; él les insistía en que no contaran a otras personas.



Ya en el año 1999 después del terremoto montó una tienda y le llegaba mucha gente para que la compusiera y no para que les vendiera sus productos, la afluencia de público era constante

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

que no le quedaba espacio para atender la tienda, pues sus clientes eran para sobar, por ello decidió cerrar la tienda y dedicarse a esta labor.

Sus clientes provienen de varias partes del departamento y también del Valle (Cali, Caicedonia, Sevilla, Cartago), también es llevado a esas partes. En promedio atiende de siete a ocho personas al día. Él no tiene una tarifa por su trabajo, recibe lo que la gente le quiera dar.

Como anécdota cuenta que hace un año se quebró la Tibia y el Peroné y que fue donde el médico, el cual ni siquiera lo miró ni toco, él le pregunto algo molesto, que como hacía para aliviar a una persona si ni siquiera era capaz de mirarla ni examinarla. Don José William salió furioso del consultorio y decidió tratarse el mismo y hoy está sano

Su trabajo lo hace andando las calles del pueblo, por donde pasa, alguien lo llama para que lo sobe, su horario de trabajo es casi siempre desde las 9 o 10 de la mañana y hasta las siete de la noche, después de esa hora atiende en su casa.

Técnica: Para curar a una persona con algún tipo de lesión, el sencillamente va sobando y así se va dando cuenta donde tiene que cuadrar, para sobar el usa un aceite comercial.

¿Lo ha transferido?: El saber tiende a acabarse porque nadie quiere aprender

Amenazas: Las personas no quieren aprender

Otros portadores de este conocimiento:

Teresa Naranjo
Enrique Restrepo

SUS TRADICIONES:

Uso de plantas medicinales: Sábila, romero, malamadre, mejorana, prontoalivio, ruda. Las tiene sembrada en materitas.

Festividades y eventos: participa de las festividades del pueblo y el tedeum

Eventos religiosos: Asiste a la misa cada 8 días en el cementerio

Cocina tradicional: Sancocho, frijoles, aguapanela.

Compilación de Información: : Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 17 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: POLA CAMARGO SALAZAR

Dirección: Barrio Acción Comunal # 15-75 Teléfono: 7543864

Lugar y Fecha de nacimiento: San Vicente del Caguán Caquetá en el año 1950

Llego al Quindío por su esposo que es quindiano

Procedencia de los padres: P-Neiva Huila, m Chaparral Tolima

Saber: Cocina Tradicional

Aprendió a cocinar porque su madre le enseñó, y creció trabajando en restaurantes pero los chorizos, el sancocho, se los aprendió a la suegra, ella tenía una venta de fritanga en Plaza Nueva. A su esposo le gustaba mucho el sancocho entonces ella le enseñó.

Ahora tiene su propio negocio: la fritangería “El Deportista”, situada en un sitio que ha sido muy conocido por su cocina tradicional. Cocina en fogón industrial a gas

Subidos. Se hacen con maíz pelado con ceniza colada, se hierve por 20 minutos, (maíz pergamino), se lava muy bien y se deja en agua dos días para que le salga el sabor de ceniza, se muele como para las arepas y se aliña con queso, chicharrón frito y se le echa más grasa, se revuelve con chicha de panela, luego se deja subiendo, se le echa bicarbonato, mas queso y salecita para que queden agriecitos, es decir ni saldos un dulces. Al otro día se hace el cartucho con hoja de plátano para que le dé el sabor característico y se ponen a cocinar con poquita agua durante cuatro horas, hay que estar poniendo cuidado, si se le seca el agua se le echa más.



**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Chorizos: Se compra el menudo delgado, se lava con detergente en polvo, se pasa varias veces por agua la última con una copita de límpido, se revuelve muy bien, se vuelve a lavar con detergente para quitar el olor del límpido. Los chorizos se preparan con carne de pierna de cerdo picada, aliñada con cebolla larga, pimentón, cominos y sal. Luego se ponen a secar encima del fogón donde se estén cocinando las demás cosas, y allí mismo se ahúman..

Sancocho: El plátano se lava antes de pelar, para que la mancha del plátano ayude a espesar y hay que estar revolviendo, el plátano se parte con los dedos retorciéndolo. Cuando ya está hirviendo el hueso de espinazo de cerdo se echa el plátano y cuando van 20 minutos se le echa la yuca, a los 15 minutos la papa para que no se deshaga y se revuelve.

Cuando es sancocho es de gallina el día antes se despresas la gallina, se le echa sal y se pone a hervir hasta que ablande. El proceso sigue como el anterior

Frijoles con platanito poquito para que queden bien caladitos, el plátano se pica con la uña. Se acompaña con arroz, carne asada, tajada frita de plátano pintón o arepa. Condimentos, color, la venitas del cilantro enteras.

Tamales: Cocina la carne que es costilla de cerdo, y se les echa también pollo cuando las carnes están blanditas se sacan con la zanahoria medio cocinada, ella purifica la carne, se saca el caldo y se prepara la harina pan, mientras ablanda el arroz, luego se arma la masa, se aliña, que queden buenos de grasa, se reposa y se arman los tamales. Se envuelven en hojas de plátano. Antes se empacaban redondos, ahora se hacen planchos, para que se cocinen mejor. No se les pone huevo porque a veces quedan tamales para el otro día.

No ha transferido sus conocimientos, porque cada uno tiene su conocimiento, “si me pagan enseñó”.

No ha sufrido cambios en su forma de preparar los alimentos.

Prepara la mayoría de sus alimentos en la casa y luego los lleva, solo el sancocho y los frijoles los prepara en el sitio de venta.

Amenazas:

Los jóvenes solo quieren golosinas, no toman el caldo, solo la bandeja, los niños están muy resabiados.

Compilación de Información: : Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Municipio: La Tebaida 18 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: GABRIELA CARDONA PATIÑO

Dirección: Teléfono: 3104603527

Lugar y Fecha de nacimiento: Tuluá, 1978.

Lleva en el Quindío 24 años, llegó acá por su esposo.

Procedencia de los padres: Valle

Saber: Cocina tradicional "Arepas"

Le aprendió a su hermana hace 11 años y ella luego le vendió el puesto

Descripción:

Se pone a cocinar el maíz a las 7:00 de la noche por un periodo de dos horas, se deja un poco duro y el calor lo termina de ablandar mientras se reposa. Se madruga a las 2:00 a.m. o dependiendo de los pedidos. Se vuelve a montar a cocinar maíz a las 5 o 6 a.m. Se cocina con leña. Se muele con motor industrial, y demora más o menos media hora moliendo un bulto. A diario se montan tres arrobas de maíz para la tarde. Se amasa, se pone en una aplanadora, luego se arma, esto dura como 50 minutos, sacan tres tamaños de 15, 12 y 10 cms. En la mañana se venden solo encargos para restaurantes y en la tarde al público en el puesto callejero que, se atiende 3:30 hasta las 7:30 p.m. dependiendo de la venta. Sacan 700 arepas diarias, las venden solas o con queso doble crema, también venden plátanos maduros con queso.

Intervienen en el proceso tres personas (mama, papa, hija) La mama muele y lava, el papá también vuelve a lavar, pone a cocinar, la hija amasa y empiezan a armar. En el puesto callejero están los esposos, él pone en el asador y ella prepara para entregar al público. Dependen económicamente de este oficio, da buenos ingresos, con este trabajo ha pagado la universidad de sus hijos

Amenazas: No considera que haya riesgos, pues es un oficio de toda la vida.

Doña Gabriela no permitió que le hicieran registro fotográfico

Compilación de la información: Diana María Giraldo- Fundación Territorio Quindío

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Municipio: LA TEBAIDA **Fecha:** agosto 18 de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: MARÍA AMANDA QUIROGA GÓMEZ

Dirección: Carrera 4ª No. 6-63 Teléfono: 3106028546

Lugar y Fecha de nacimiento: Génova, Quindío en el año 1953

Vive en la Tebaida desde hace 22 años

Saber: Devociones religiosas

La señora María Amanda inició su conocimiento sobre las devociones religiosa hace 15 años cuando atendió una convocatoria que realizó el padre en la iglesia nuestra señora del Carmen, para formar parte de las comunidades.

Amanda explica el proceso de iniciación en el camino de Dios. Primero es el Kerigma, que significa la buena nueva. Es la convocatoria donde llegan muchos y se quedan pocos, con los que quedan se van conformando las comunidades. Koinonía es un proceso más avanzado de comunión, donde se le da forma y nombre a la comunidad. Están regidas por el padre. Luego se sigue estudiando, se reúnen cada 8 días en las distintas casas de los miembros de la comunidad. Con el padre se reúnen cada mes. Cada comunidad tienen un coordinador, el padre los llama a reuniones para contarles y consultarles sobre las actividades de la iglesia. Cada comunidad es delegada para llevar a cabo un trabajo o actividad puntual. Los grupos van a capacitaciones sobre teología, liturgia, biblia, familia, resolución de conflictos entre otros temas.



Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Las comunidades que hay conformadas son:

Las Catequistas, Grupo de parejas, Ministros de la eucaristía, lazos de amor mariano, grupo juvenil, proclamadores, legión de María y también está un grupo de apoyo conformado por señoras y señores de familias del pueblo.

Las devociones religiosas consultadas con la señora Amanda fueron las de mayor mención por parte de la comunidad, que son: Semana Santa, Fiesta de la Virgen del Carmen, San Isidro, la misa de los 14 de cada mes al señor de los Milagros, actividades que cuentan con arraigo en la comunidad y se agrega la celebración de la navidad.

Cada una de estas celebraciones cuenta con el apoyo de estas comunidades, su función principal es la organización de los sitios, diseñar la ruta de los recorridos en las procesiones, vestir las imágenes, etc.

La catequesis es un acto permanente de transferencia

Semana Santa: Está compuesta por el Domingo de Ramos, el miércoles de eucaristía por los enfermos, el jueves lavatorio de los pies y el prendimiento de Jesús, el viernes el Viacrucis, el sábado la procesión de la Soledad y la bendición del agua y del fuego, el domingo la eucaristía de resurrección. Los eventos de mayor concurrencia son el domingo de ramos y la misa de resurrección.

San Isidro: Es el patrono de los campesinos “San Isidro quita el agua y pon el sol, que mañana voy a misa y rezo una oración”

Las comunidades hacen una integración y entre todos llevan para hacer ventas de sancocho, frijoles, lechona, empanadas, rellena, arroz mixto, avena, forcha. También la comunidad aporta revuelto y todo esto se vende. El fruto de la venta es para mantenimiento del templo y para actividades de la iglesia y ayudas a la comunidad (Pago de fórmulas médicas, mercados, materiales para la catequesis de los niños que no los pueden pagar etc.). En esta celebración participa más la comunidad urbana

Cambios: Esta celebración que hace mucho tiempo contaba con gran acompañamiento de los campesinos del pueblo hoy no es tan concurrida por ellos debido a que hay pocos campesinos y ahora a ellos les pagan con comida y vicio se vive el micro tráfico y hay turismo sexual. Las comunidades hacemos una integración

Periodicidad: No hay una fecha puntual, cada año puede variar.

Fiesta de la Virgen del Carmen: Patrona de los conductores y del municipio

Se realiza todos los años en los diferentes barrios del municipio, es organizado por el sacerdote y

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

la comunidad. Es realizada del 8 al 16 de julio, esta celebración comprende: La rezada del Rosario, eucaristía y procesión, cada día se organizan las comunidades con las familias del sector. Cada una de ellas tiene a cargo un día distinto y el día 16 se hace la bendición de los vehículos, se reza el Rosario y la Eucaristía.

Las tradiciones religiosas han sido constantes, ha crecido la comunidad, a pesar de que después del terremoto cambió mucho la población del municipio.

Amenazas: Las tradiciones religiosas siempre tendrán amenazas

Recomendaciones para que no desaparezca: Hay que alimentar la fe.

Compilación de Información: : Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

Municipio: La Tebaida 21 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: ARNOBIA ARIAS GÓMEZ

Dirección: Carrera 8 # 13-19

Teléfono: 3117702106

Lugar y Fecha de nacimiento: La Tebaida, 3 de noviembre de 1959

Procedencia de los padres: QUINDÍO

Saber: Artesanal – bisutería- calzado hecho en croché

Aprendizaje: Hace más o menos 25 años, empezó con la cerámica en frío, pintaba vacas y las vendía, la familia estaba involucrada en esto (5 años). Luego comenzó a ir al campo a recolectar semillas a las fincas, iban a Maravelez donde está el árbol de chumbimba, traían costales llenos. Las pepas se echan en agua, la cascara es usada como un jabón, con eso se lava la ropa. Luego con las semillas se elabora bisutería (collares, pulseras). Después doña Arnoibia fue a estudiar artesanía con la Cámara de Comercio y allá le enseñaron a hacer bolsos, y a manejar la guasca del plátano, pero ya esta no tiene salida. Luego montó un almacén y se dedicó a hacer blusas bordadas y trabajadas también en croché (que lo había aprendido desde que tenía 7 años), tejido en hilo y la otra técnica de macramé en terlenka, en hilo o lana. Son más o menos 10 años que lleva trabajando con esta técnica. También estuvo con los bordados en Cartago.

Algunos artesanos y sus labores son los siguientes:

Arnoibia Arias, zapatos chanclas, atrapa sueños, collares tejidos y en chaquiras

Carmen Rosa Botero, bolsos en croché, bordados en diversas técnicas, patchwork, móviles, ropa de cama, croché y macramé.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Luz Marina Orozco, croché, bolsos, blusas, bufandas.

Hay un artesano que hace atarrayas.

Idalí Soto, trabaja madera

Humberto, gallinas para los huevos, los cofre servilleteros

James Zuluaga: Guadua: vineras, porta copas, incensario, vasos, alcancías, lámparas caperuza, floreros, lapiceros en bambú.

Yipaos: David, que vive por la estación

Doña Arnobia piensa que hay unos 80 artesanos en La Tebaida, pero sólo 12 están en la Asociación.

Trabajan guadua, cascara de coco, madera, bambú, cabuya, piola, hilo terlenka, muñequería, totumo, semillas para collares, aritos, manillas, llaveros (choco, cuesco y coco, macadamia de esta región) de otra región (bombona, azahí, chocho). En las fincas aledañas al municipio se consiguen las semillas. También se trabaja la macana, la cascara de mango y la cascara de naranja.

Cada año hay que innovar para atraer el cliente, la técnica es la mismo, lo que cambia es el diseño.



¿Lo ha transferido?: Ha dictado cursos de manualidades y a la familia le ha enseñado porque cuando hay mucho trabajo hay que poner a todos a trabajar.

Tejer zapatos. El hilo de terlenka se trabaja con la aguja de croché, la técnica es cadeneta, palote, medio punto, rollo, y otras puntadas. La capellada es la parte tejida, luego se monta

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

sobre la plataforma. Elaborar un par de zapatos demanda unas cuatro horas.

En el municipio hay gente que trabaja el croché pero no ha tenido la oportunidad de mostrar sus productos. En este municipio falta mucho apoyo para los artesanos. De su trabajo como artesana deriva solo una parte de los gastos del hogar, pero tiene que trabajar en muchas otras cosas.

Amenazas: No, no creo porque desde hace 60 años conozco la artesanía y sigue haciéndose.

Compilación de la información: Diana María Giraldo- Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA **Fecha:** 22 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: MARCO BOTERO VALENCIA

Dirección: Vereda Alambrado – Patio Bonito Teléfono: 3152934775

Lugar y Fecha de nacimiento: Neiva, Huila.

Procedencia de los padres: Los dos son teбайдenses

Llegó al Quindío a los 18 años a estudiar Ingeniería agroindustrial en la Universidad La Gran Colombia. El papá no quería que se quedaran en el Huila, Mantenían mucha familiaridad con la Tebaida y regresaron. Don marco se vino adelante y luego toda la familia volvió a establecerse en La Tebaida.

Su saber es la Ganadería tradicional de ceba, a una escala pequeña. Esas tierras son herencias del abuelo, el padre y los tíos, Al ser herencia eso fue café y en el 95 tomaron la decisión de pasarlo a potreros. Por la crisis cafetera. Los climas fueron cambiando. Ahora es mucho más caliente que antes. Los comités de cafeteros comenzaron el boom de cambiar las variedades y en la vereda del Alambrado ya no hay café. En la Palmita hay unas pinticas. El café ya no es rentable para ellos. Un porcentaje muy alto es pasto, otro porcentaje es cítrico. Cultivar no compensa realmente el esfuerzo.

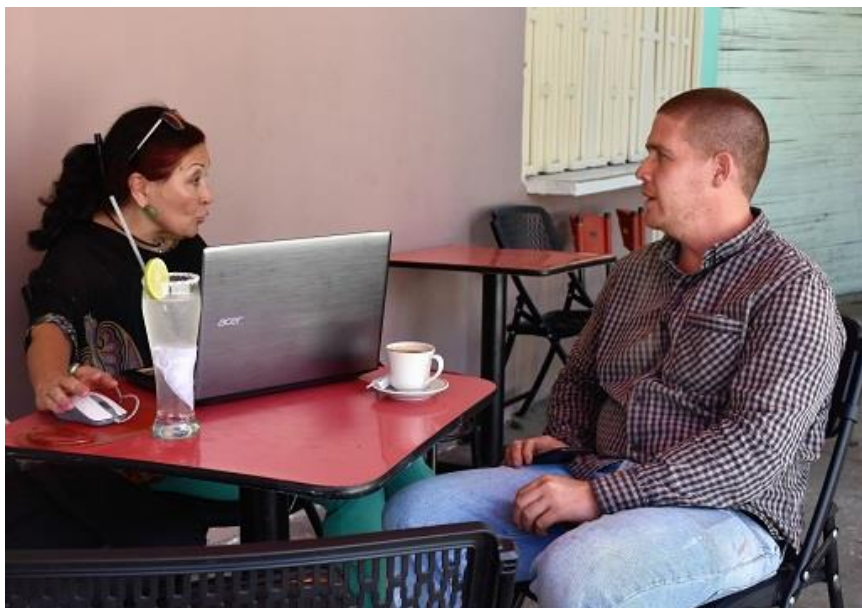
El pasto es un cultivo. Los pastos como cualquier cultivo tienen sus pisos térmicos, Estamos entre 1200 1250 msnm. Aquí son adecuados pastos como estrella de la india, las Brachiarias, los pastos "Guinea" a los que también llaman indias. Grama es un pasto más nativo. Se traen diversas semillas de pasto. Ese es el alimento del animal. Dependiendo del manejo que se le dé al pasto se determinará la carga que se va atender, o sea cuantos animales se pueden tener. Si se fertiliza se pueden tener más animales, si se suplementa da la opción de tener más animales por hectárea. Sin intervenir, en promedio se tiene un animal por hectárea. Hay mucha tierra explotada que debería estar dedicada a comida, pero la ganadería como tal es una actividad relativamente rentable.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Don Marco tiene 20 animales. Si vendiera su tierra tendría más dinero. No la vende porque la quiere. El tema de ceba es rentable para él porque la tierra está a la orilla del camino. La esposa del casero le pone la sal, el agua y la miel que son los suplementos que usa. El ganado en un año y medio bien cebado le da el doble de lo invertido. Veinte cuadras o 100 requieren sólo una persona. Aprendió con sus mayores y estudió

La ceba requiere conocimiento básico del cuidado del ganado: bañarlo, vacunarlo, alimentarlo y desparasitarlo que cada vez se hace mejor gracias a la investigación. Todo eso contribuye a la calidad de vida del animal y a los resultados del negocio. La diferencia con las carnes argentinas es la raza que da ciertos tipos de cortes. El *brangus* almacena grasa dentro de su carne. La carne del cebú es magra por naturaleza. En el trópico el ganado tiende a tener más músculo que el que está encerrado. Castra porque su vecino produce leche y el ganado entero es muy altivo. Los cercos se delimitan de acuerdo con los vecinos.

Normalmente la cultura es de fumigar en verano. Pero se debe fumigar en invierno porque hay mejor aprovechamiento del fertilizante. Agrológicamente es más sano. Si se fumiga adecuadamente hay la gran posibilidad de que sea una sola fumigación al año y no dos. A pesar de que su tierra no es demasiado rentable, la ceba le da resultados adecuados. Lleva quince años en la brega y cada vez lo hace mejor. La idea es que uno tenga por menos tierra más animales. Complementa con sal marina, que no contiene sodio. No es blanca porque la que se compra es mineralizada, El ganado dependiendo de su etapa padece deficiencias de fosforo. Así que se enriquece con la sal formulada. Para la ceba fósforo del 1 hasta el 8%. La miel se mezcla con la sal porque si no se quebraría. Al ganado le encanta la miel. El tema de su finca es más una tradición que cualquier otra cosa. Todavía le gusta ir a la finca y ama la tierra.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Municipio: La Tebaida 22 de agosto de 2018

Nombres y apellidos portador: UBERNEY GIRALDO

Dirección: Barrio EL Bosque Mz. B casa 2 Teléfono: 3107170168

Lugar y Fecha de nacimiento: la Tebaida Quindío, 1967

Procedencia de los padres: Mama de Pereira, Papa de Chinchiná

Saber Artesanal: Willis. Chivas, J6, Turbos.

Aprendió con la imaginación, le dio por empezar a hacer un Willys, hace por ahí 10 años. Trabajó desde niño con los Willys y desde ahí tuvo la idea. Son elaborados en tríples

¿Lo ha transferido?: Si a su hijo



Compilación de la información: Diana María Giraldo- Fundación Territorio Quindío

Municipio: La Tebaida 22 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: JOSÉ HÉCTOR PUERTA ARBELÁEZ

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Dirección: Calle 16 Carrera 10 Teléfono: 3117564371-7540230

Lugar y Fecha de nacimiento: la Tebaida Quindío

Procedencia de los padres: Jericó y Rio Negro, llegaron al Quindío por la situación muy dura y se les presentó la oportunidad de vivir en la Tebaida.

Saber: Elaboración de atarrayas y pescador

Aprendizaje:

Aprendió desde los 16 años, se las enseñó a hacer Abelardo Jiménez el peluquero. Ellos tenían una barbería frente al teatro en un entablado, él iba para que lo motilaran y le podía cuidado a cómo se tejían las atarrayas después de que lo peluqueaban.

Luego vivió en una finca y hacía las atarrayas para uso personal y después las asumió como trabajo artesanal: tejer atarrayas y ser pescador. Desde hace diez años hace atarrayas para la venta y ya tienen un punto acreditado en el kilómetro 2 sector Crucero bajo, en la vía al Valle.

No hay consistencia en las ventas, trabaja mucho por encargo, generalmente una al mes. Sus clientes: están en todo el país, le hacen encargos y en el punto de venta algunas personas se interesan cuando las ven.



El material es nylon e hilo terlenka, tiene una tablita y una aguja artesanal en guadua y con esas herramientas comienza a tejer. La duración depende del tamaño, por lo general 8 días. Gasta un cono de hilo terlenka, 30 barras de plomo o 30 mts. de cadena.

Puede tejer chinchorros (punto 2 o 3 del tejido) para pescado pequeño y trasmallos (punto 4 del tejido), para pescado grande

El sector del río La Vieja donde más se pesca está entre la desembocadura del río Barragán y la desembocadura de la quebrada Cristales. Y también donde desemboca el Barragán, arriba por el río Quindío.

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

Las atarrayas no tienen una temporada específica, todo el año hay producción porque todo el año se pesca. En los ríos quindianos pueden pescarse diversas especies: Bocachico, jetudo, barbudo, tilapia, bagre, corroncho. Zabaleta. Generalmente se pesca de madrugada o al atardecer.

Pescadores de profesión:

En La Tebaida hay algunos pescadores de profesión como German Puerta, “Felipe” , Leonel Castro, Gildardo Castro y Wilson

¿Lo ha transferido?: Si a un sobrino y dos amigos los cuales en gran parte viven de ello.

Compilación de la información: Diana María Giraldo- Fundación Territorio Quindío

Municipio: La Tebaida

Fecha: 23 de agosto/18

6:30 am Inicio recorrido en yip Willys para llegar al sector del Alambrado, realizar caminata de 40 minutos en inmediaciones del río La Vieja para hacer entrevista a un grupo de barequeros o mineros artesanales.



En el sitio se encontraba un grupo de 4 barequeros, quienes ya habían iniciado su trabajo artesanal de mazamorreo. Se realizó entrevista al señor Héctor Fabio Salazar Pino más conocido con el apodo de “falladera”. Igualmente se realizaron los registros fotográficos del paso a paso de esta actividad, la cual se prolongó hasta la 2:00 de la tarde.

Municipio: LA TEBAIDA

Fecha: 23 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: HÉCTOR FABIO SALAZAR PINO “Falladera”

Dirección: Teléfono: 3234768842

Lugar y Fecha de nacimiento: Buenos Aires, Cauca en el año de 1980, llego al Quindío desde que tenía 5 años, su familia fue desplazada por la violencia en el año 1986.

Procedencia de los padres: Cauca

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Saber: Barequeo, mazamorrero.

Aprendizaje: Sólo estudió hasta 2do de primaria, se dedicó a ser garitero de los areneros, posteriormente ya estando más grande se afilió a la asociación de areneros, allí conoció la plata (dinero), sacando material del río. Más o menos 1997 cogió el arte del barequeo, trabajó con el señor Baldomero Lozano, quien le explico muy bien el oficio. Dice Héctor “Lo más duro es aprender a buscar el corte (quiere decir los sitios adecuados donde aparece el oro), cortar el oro (depurar de la arenilla el jagua que es como un hierro que es muy amigo del oro, es como hermano, ellos siempre van juntos, mientras que el enemigo es el aceite y sus derivados”.

Los elementos con que se trabaja: pala, zaranda, chorriador de lata, costal papero, cajón que recibe el material, tarro para lavar y batea.



Proceso: El día de trabajo comienza desde las 5:00 am, hora en la que se sale de la casa para llegar al sitio de trabajo en río La Vieja siendo las 6:30 a.m. Se arma el cajón, se le pone el costal, se arma el burro con 4 estacas donde se pone el cajón. A las 7:00 a.m. se arranca con el trabajo hasta las 12:00 hora del almuerzo, se descansa y luego se empieza otra vez. El trabajo consiste en sacar del río con una pala el material del fondo del río es decir sale piedra y arena, esto se echa en el cajón. Este procedimiento se repite tantas veces como permita el tiempo. A cada cajonada se le echa agua para lavar el material, se extraen las piedras más grandes y solo pasa lo que deja el tamiz; al final de la jornada se desmonta el cajón y se empieza el corte del oro, es decir a separar la arena y la jagua (que es el sedimento ferruginoso) hasta que queda solo el oro. Luego se seca y se deposita en un recipiente. Eventualmente se pueden sacar hasta 4 o 5

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

gramos diarios.

¿Lo ha transferido?: Si, ha hecho procesos de transferencia a un sobrino y un amigo.

¿Porque es importante para usted y para el pueblo? Es una actividad que viene de generación en generación, la labor es artesanal no le hemos cambiado nada al proceso.

Amenazas: Las autoridades.

Compilación de Información: : Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 23 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: EDGAR MURILLO VÉLEZ

Dirección: Finca La Esperanza, vereda La Popa Teléfono: 3173765594

Lugar y Fecha de nacimiento: La Tebaida, 10 de marzo de 1941

Procedencia de los padres: Sevilla - Armenia

El biólogo Edgar Murillo Vélez está generando bosques (de guadua, bambú y árboles nativos, más algunos cultivos) para que las distintas especies gocen de espacios para la vida. Cacao es un cultivo que prospera en un guadua. Todo ello en total correspondencia con su sentir personal que se identifica con la naturaleza y que privilegia el contacto con la tierra, los animales y en general con la defensa de la vida.

Hace más de 70 años conoció esta tierra teбайдense que era bosque, porque su papa compró unas mejoras en los años 40 y conoció esto desde niño. Tuvo momentos que él denomina de fantasía. A los 7 años le trajeron una cometa y el sintió que se elevaba con la cometa. Un recuerdo muy fuerte que se le grabó. Montaba caballos sin riendas y salía corriendo en pelo. Eso lo relaciona con la libertad. Las hojas caulinares de la guadua se convertían en un deslizador que los niños utilizaban en las pendientes. En el campo los niños tienen contacto con la naturaleza y apoyan las tareas domésticas y campesinas. Al niño le toca vivir experiencias propias que lo desarrollan. Eso ocurre en primaria. Después el resultado se revierte porque los niños no tienen acceso a educación secundaria y menos universitaria.

Lo mandaron a vivir con su abuela y a estudiar y por eso se radicó en Armenia desde los 9 años. Terminó biología en la Universidad del Valle. Esto volvió a vincularlo a la tierra y a su biodiversidad. El perjuicio de los monocultivos lo entendió desde que un gringo le dijo: el trópico es biodiverso y no puede desgastarse en monocultivos extensivos. La productividad del café por hectárea se aumentó notablemente. Pero la pregunta es a qué costo. El cafecito con sombrero se producía sin abonos, sin fungicidas, ni matamalezas. Dependiendo de los costosos agroquímicos

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

tiene consecuencias sobre la tierra, donde la vocación debería ser la biodiversidad. El monocultivo es un ataque violento a la naturaleza. Don Edgar conserva matas de café arábigo de más de 70 años.



Empezó a tomar posesión de esta tierra hace 30 años. En 1983 el papá les entregó la tierra a los 9 hermanos. Se hizo una sociedad limitada y se manejó durante un tiempo así. Luego resolvieron que cada uno asumiera su propia tierra. En el 2000 se vino del Huila. Llegó con la idea de tener una granja autosuficiente: gallinas, conejos, cultivos, peces. La granja se estancó luego de la muerte de su esposa. Desde entonces viene convirtiendo su tierra en un bosque. Ama mucho la guadua. Vibra con ella. Es esencia porque es agua. Hay otro bosque de árboles nativos en vía de extinción, conseguidos con la CRQ. Doscientos árboles de diferentes especies. Maneja la

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

meditación y le interesa el budismo con sus soportes de. Energía y compasión. También lo alimenta la cosmovisión indígena con sus mensajes de cuidado por todas las naturalezas.

No sabe si sus hijos mantendrán su proyecto de vida alrededor de la conservación.

Ha tenido ingresos cuando ha cultivado, por ejemplo papayos, aguacates, platanera. Ahora está en proceso de levantar la cacaotera y el Sacha Inchi. La guadua es considerada la plántula del milenio porque el bosque de guadua es el más prometedor para el futuro porque de la guadua se extrae madera resistente para construcción, pero también componentes para la medicina, la ropa y hasta para la alimentación. Constituye una fuente de oxigenación y evidentemente es retenedor de agua. A un bosque de guadua se le hace entresaca y a los tres años se tiene el mismo bosque.

Su proyecto de vida no se ha constituido en un centro de enseñanza. Considera que no está listo todavía. Se han hecho reuniones con el gobierno municipal y es conocido en todo el sector rural. Lo tienen en dos guías de turismo. Una de ellas sobre cacao. Las labores de la tierra las adelanta con la colaboración de una familia waunam. Está convencido de que se puede dar ejemplo sobre agroecología con las actividades que se realizan aquí. Y siempre hay que hacer trabajo educativo.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 23 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: ALBA NELLY CUASQUER

Dirección: Vereda La Popa Finca Villa Flores Teléfono: 3152384767

Lugar y Fecha de nacimiento: Ipiales Nariño en 25 de diciembre 1958.

Procedencia de los padres: Ipiales

Salió de Ipiales a la edad de 15 años. La mandaron encargada con un señor que manejaba un carro tanque y la dejó en Cali donde su tío quien trabajaba como cocinero en el hotel Intercontinental. En la casa colaboró con la venta de empanadas y hojaldres que vendían en una tienda del dueño de la casa. Para diciembre hacían tamales, natillas, manjar blanco. Tamales nariñenses en hojas de guaja o achira con queso y panela, guiso, cerdo y res.

En 1980 se estableció con su pareja. El 9 de agosto de 2000 se dirigió al Quindío, porque su esposo que nació en Santa Rosa de Cabal y se crió en el Valle no conseguía trabajo y los trajeron a trabajar al Quindío a administrar un chalet. Llegó a una finquita ubicada en el kilómetro 38 donde duraron 3 años. Cuando el dueño fue asesinado ellos salieron para La Tebaida. En el

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

pueblo duraron 4 meses. Se emplearon en Maravelez en la finca El nogal donde duraron 12 años. De El nogal pasaron aquí a Villa Flores donde llevan un año y medio larguito.

Como los dueños de las fincas los afilian al SENA doña Alba Nelly empezó a hacer cursos diversos: Cría de pollos y gallinas, huerta casera, bocachi, compost, lombricera, conejera. Siembra bore, matarraton, cilantro, lechuga, tomillo, caléndula, hinojo, menta, yerbabuena y en invernadero: remolacha, lechuga, repollo, tomates, espinacas, tomatiscos. Las hierbas aromáticas y verduras como acelga, perejil, apio, albahaca, más los huevos y pollos la dueña de la casa los lleva a vender en el mercado campesino. Los conejos son sobre todo para consumo en la finca.

Balalaika es un proyecto comunitario, allá plantan y luego lleva las semillas para sus casas. Doña Alba Nelly aspira a sembrar frijol y maíz, habichuela, alverja.



Su saber consiste en administrar fincas y le encantan los jardines, las plantas medicinales y alimenticias. Le interesa mucho el cultivo: cómo se prepara la tierra, como se controlan las malezas, como se fumiga con plantas repelentes. Ají, cachaza de caña (bocachi), citronela. Estos saberes son compartidos con su esposo. En las fincas donde han estado plantan los dos. El esposo le da permiso para que aprenda cosas que sirven para la finca. Todo ese esfuerzo se encamina a contribuir a cambiar los hábitos alimenticios, no consumir cosas envenenadas y comer saludablemente. Esa tarea es muy importante porque una de las funciones de doña Alba Nelly es la alimentación de los jornaleros que laboran en las fincas que ella y su esposo han administrado. Para que estas formas de cultivo se fortalezcan es necesario un mayor Mas conocimiento por parte de la comunidad. Siempre se aprenden cosas útiles para vivir mejor. Sobre la comida tradicional doña Alba Nelly nos cuenta que consiste en sopas de verduras, ensaladas, pollo y pescado, sudados de carne de pollo, de conejo, de pescado y de hígado,

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

dulces de guayaba, cidra, zapallo, todos los granos, sancocho, jugos de frutas, empanadas, natilla de cajita y pechuga rellena en las navidades.

Los platos nariñenses que eventualmente prepara son: marrano horneado, cuy asado, gallina en sopa con tortillas, guarapos, limón y anís.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 23 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: EDILBERTO GUTIÉRREZ GÓMEZ

Dirección: Finca Veracruz Vereda Padilla

Teléfono: 3206710525

Lugar y Fecha de nacimiento: Cajamarca 10 de enero 1966

Procedencia de los padres: Cajamarca, Tolima.

Su Saber lo identifica como el uso de plantas medicinales para ayudar a las personas

Cuando tenía 15 años bajaba desde Cajamarca al Quindío a trabajar en las fincas en tiempos de cosecha. Regresaba a Cajamarca donde el abuelo cultivaba y le ayudaba. Inclusive dejaba plantas producidas por el abuelo en las galerías de Calarcá y Armenia. La producción agrícola en Cajamarca era muy orgánica y es una pequeña despensa agrícola. No se fumigaba como en el Quindío sino que todo era muy manual se compostaba con todos los sobrantes. El abuelo tenía café arábigo y ellos mismos lo beneficiaban, tostaban y molían. Tenían palos grandes de café con grano grande. Cultivaban arveja, frijol arracacha y a eso le iban mezclando plantas medicinales. Desde su infancia don Edilberto traía las bases de una agricultura donde se aprovechaba todo.

El abuelo murió a la edad de 125 años cuando don Edilberto tenía 30. Heredó por voluntad expresa los libros sobre botánica y medicina homeopática que el abuelo mucho apreciaba. Entonces don Edilberto se enfocó más. Soñaba a menudo con su abuelo y eso lo impulsó. Don Edilberto estaba convencido de que “El espíritu de la persona no lo deja tranquilo hasta que uno se pone a hacer la misión”. Él solo estudio hasta 4º de primaria pero empezó a estudiar los libros del abuelo. Seguía trabajando en las fincas pero además alquilaba pedazos de tierra o también algunos vecinos lo dejaban sembrar sus matas. Llegó un momento en que sus conocimientos le permitieron ayudar a las personas aconsejando el uso de diversas plantas para curar ciertas dolencias y ya tuvo que dedicarse por completo a sus cultivos. Pudo también desarrollar las fórmulas para producir artesanalmente tres pomadas: de caléndula, de cannabis y de eucalipto. Es asiduo participante en los mercados agroecológicos. Sigue cultivando en tierras alquiladas: un cuarto de cuadra máximo. Pero ahora además hace recorridos por esos pequeños jardines botánicos donde cultiva muchísimas especies nativas.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Utiliza tanto plantas finas como herbáceas. Una planta fina es generalmente de la tierra fría: las caléndulas, las manzanillas, las mentas, rudas, el cidrón, toronjil, los anicillos. Las herbáceas que utiliza son: la venturosa, los gualandayes, oréganos, limoncillos, citronelas, albahacas, tomillos, cannabis, coca, yagé o ayahuasca, prontoalivios, penicilinas, borracheros, hojarasquín y cancerito. El follaje es una parte importante de su trabajo.

De todas maneras hay mucho por conocer. En Amanecer se hizo un Encuentro con los médicos indígenas tradicionales, ellos tienen otros conocimientos. Trabajan mucho las raíces y las cascarras.

Una de sus plantas favoritas es la albahaca que es inmunológica y antibacterial. Posee muy buena energía. Don Edilberto conoce unas cincuenta especies de Albahaca. Es importante anotar que alrededor de las plantas hay saberes medicinales y esotéricos. La albahaca morada trabaja la parte del amor. Es como una maga. En el Centro de Convenciones una señora le dijo: “La albahaca morada se coloca en la cabecera del esposo. Quince 15 días después el esposo ya no mira a ningún otro lado... luego un baño. El tipo ya no quiere salir de la casa”.

El borrachero es un árbol de mucha energía porque es como un cuidadero de la casa. Para baños es excelente. La rama con flores se machaca, se pone en una ponchera con agua. Once de la mañana hasta las 12:00. Una hora de radiación solar con el agua limpia. Y luego un baño con esta agua limpiadora y energizante.

Las sueldas no sirven todas para lo mismo. La suelda de los aguacates sirve para tratar lastimaduras y huesos descompuestos. La suelda de los mandarinos o naranjos sirve para adelgazar, acompañándola en bebidas con el martingalvis.

De otro lado, los mercados agropecuarios tienen un apoyo silencioso en los carabineros del Ejército Nacional. Les han hecho acompañamientos para enseñarles a otras personas a usar racionalmente las plantas. Tienen arborizaciones nativas en los batallones y han impulsado la recuperación hidrográfica mediante el uso de árboles nativos. Las huertas también están siendo impulsadas por ellos. Van al campo a apoyar a los campesinos.

Así como el abuelo hizo con él, don Edilberto está transfiriendo esa herencia a su hijo adolescente que da muestras de interesarse en sus labores y conocimiento.

Sobre la importancia de sus saberes don Edilberto asegura que la gente los necesita y los solicita. Él vive del conocimiento sobre las plantas porque su práctica ha sido beneficiosa para muchas personas.

Una pomada es un proceso cuidadoso que corresponde a la transformación del espíritu de la

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

planta. En la Universidad hizo el diplomado sobre plantas medicinales.

Su pomada de caléndula es cicatrizante, antiinflamatoria y muy útil para prevenir y corregir las estrías y la celulitis. La de eucalipto es para ayudar en problemas de los bronquios. Se aplica en el pecho y en la planta de los pies. La pomada de cannabis es para calmar los dolores reumáticos y artríticos y para usar como relajante muscular.

Para que no desaparezcan estos saberes hay que compartirlos como se hace en los mercados agroecológicos. Se va extendiendo el saber para que la gente vuelva a las formas tradicionales de cultivo y al uso de los productos vegetales. Eso es amar la vida. “Que tu comida sea tu medicina y que tu medicina sea tu comida”.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Municipio: La Tebaida 23 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: JOSÉ ELIONAIS MINA.

Dirección: Carrera 8a. # 13-32 La Tebaida, Quindío Teléfono: 3177709472

Lugar y Fecha de nacimiento: Vereda el Guadal entre Guachené y puerto Tejada (Cauca, 26 de febrero de 1942)

Cuanto lleva en el Quindío? Desde 1963, después de salir del ejército tenía una base en manejo de maquinaria agrícola, venía enganchado con un señor Alberto Mejía Baena, que tenía una Hacienda. La hacienda colindaba con el ingenio Bengala y ellos lo engancharon para trabajar en la hacienda Pizamal, a manejar maquinaria agrícola.

Entramos por la vía de Sevilla que era la única que existía. En esa época existía un carro que llamaban "Maco", en esos carros trajimos toda la maquinaria (sembradores, rastrillos etc.). Le dije a Don Arturo Suaza que yo no me iba a amañar por acá, y dijo negrito no se me aburra, me dijo usted tranquilo... que con una semana o tres usted ya no se vuelve a ir para su tierra. Yo me fui amañando, por todas las atenciones, acá en la Tebaida me atendían muy bien.

Llegamos a preparar los terrenos para sembrar maíz, luego lo cosechamos. A esa finca llegaban muchas personas a coger maíz. Cuando paso de ser operario a ser productor dejó el oficio de la maquinaria del 86 para acá y se dedicó a los cultivos.

Saber: agrónomo sin título, he aprendido de la vida que me ha ido enseñando. No solo es el cultivo del maracuyá y del plátano, que se cómo manejarlo y producirlo.

Aprendizaje: Cultivo de plátano (dominico harton), banano (michel) y maracuyá, entreverado con frijol y yuca para consumo. El plátano y el banano lo comercializa en Armenia, en la Tebaida queda algo por si resulta el comprador.

Técnica, trabaja orgánicamente. Se hace lo posible para que no lleve tanto químico, no es 100% orgánica, caldos orgánicos o sulfocal a base de azufre y cal y ceniza, esto se cocina, sale legía que sirve para fumigar y matar maleza y la siembra en tiempo de luna.

Prepara caldo para unos seis meses y hace otro que sale del orín del conejo; para el humus de la lombriz se hace mezcla con basuras, cascara de plátano, todos los residuos de la finca heces de caballo, todo eso se va mezclando en tierra es decir se hace un compost. "De ahí uno va sacando lo orgánico para sembrar y se echa cal para desinfectar."

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

Mantenimiento del cultivo: El deshoje se hace cada dos meses, se le quita la hoja madura. El destronque: se hace cada 20 días. Desguasque: es el retiro de la parte seca del tronco y se hace cada dos meses. Deshijar: es separar mama, hijo y nieto.

Ya el suelo no tiene la capacidad para alimentar.

Después de que se siembra el colino de plátano orgánico el proceso es mucho más largo que cuando se hace con químicos. La diferencia son cinco meses. Por eso cuando se habla de productos orgánicos, es más demorado el proceso y es más costoso.



Maracuyá: para negocio es de una forma y para el consumo es de otra. Para la casa se siembra y se le echa agua y ya, para comercializar sale costoso, el montaje va en guadua, alambre, fibra

Tiene huerta casera: cebolla, cilantro, mafafa, perejil, zanahoria, remolacha, repollo, poleo, yerbabuena. Los cultivos los tiene en tierra alquilada. Por ejemplo el pollo que consumen en su casa.

¿Lo ha transferido?: Les he enseñado a trabajadores y a los hijos, pero los hijos no han seguido la tradición. No llegan jóvenes para la enseñanza, solo llegan los mayores de 50. El que está en el campo quiere salirse para el pueblo. Si el campo no produce el pueblo no come.

¿Porque es importante para usted y para el pueblo? Es importante seguirla y que el gobierno apoye al pequeño y al grande, sobretodo el pequeño, que es el que más trabaja

Amenazas: El acabose, no hay ayudas ni incentivos, no hay política agraria.

Compilación de Información: Diana María Giraldo - Fundación Territorio Quindío

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

23 de agosto de 2018

Reunión para entrega de encuestas

Lugar; Oficina del Director Casa de la Cultura

Hora: 7:30p.m.

Se programó esta reunión con el fin de recibir las encuestas y poder iniciar su tabulación.



Se revisaron con algunos de los jóvenes encuestadores y se les hizo retroalimentación en el sentido de que algunas de las encuestas venían muy incompletas y sin las firmas de quien las hizo.

Municipio: La Tebaida

Fecha: viernes 24 de agosto de 2018

Salida de campo



8:30 a.m., se inició el recorrido en yip con destino a la vereda el Alambrado para visitar el trapiche de don Polo, quien es la persona que tradicionalmente ha producido panela en el municipio. Ya no la hace con la frecuencia de antes.

Se realizó el registro fotográfico de la estructura de producción de panela porque don Polo está trabajando en una finca. Telefónicamente manifestó que no era seguro que el fin de semana fuera a producir porque depende de que le manden la caña.

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**



10: 30 a.m. Visita a la vereda la Palmita, Ladrillera La Campana, una de las dos Ladrilleras que hay en inmediaciones del municipio. Aquí se conversó con el administrador de la ladrillera, con quien se hizo un recorrido por las instalaciones para observar el proceso y la mina. Se realizaron los registros fotográficos y se solicitó una entrevista pero el administrador no la aceptó porque prefería tener autorización del dueño de la ladrillera.



2:30 p.m. Visita a la finca de don Olmedo Victoria en la vereda El Edén. Don Olmedo está dedicado al aprovechamiento de la humedad, la temperatura, los residuos sólidos, los residuos agropecuarios y todo el conocimiento que ha acumulado sobre el tema de los abonos orgánicos donde mezcla microorganismos, materia orgánica, y minerales para contribuir a una fertilización con mejores resultados sobre los cultivos de nuestra zona rural y a la recuperación de suelos. Don Olmedo produce bocachi, compost y ha generado también un humus que comercializa exitosamente.

Compilación de Información: Diana María Giraldo – Martha Lucía Usaquén FTQ

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 24 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: ALEJANDRA ESCOBAR TRIVIÑO y MARSELLA ESCOBAR TRIVIÑO

Dirección: Vereda La Argentina - Villa Ondina

Teléfono: 3108225000

Lugar y Fecha de nacimiento: Cali, 1985

Saber: Granja autosuficiente.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

En 1993 llegaron al Quindío porque la mamá, que es Ingeniera sanitaria, vino a trabajar. Se instalaron en Armenia. Las niñas hicieron la primaria y el bachillerato. Luego fueron a estudiar a Palmira a la Universidad Nacional. Alejandra se graduó En Ingeniería Agrícola y Marsella en Diseño Industrial. En 1997 la mamá compró una cuadra de tierra en la vereda la Argentina de La Tebaida. Contrató un topógrafo y el escogió este lote con pocos árboles. Allí se levantó una cabaña que tenía lo básico.

Cuando las niñas se graduaron la madre regresó de Bogotá y las niñas de Palmira y se instalaron en la cabaña de Villa Ondina en 2013. Entonces las gemelas asumieron las responsabilidades de la granja. Como el área disponible no alcanza para alimentar una vaca decidieron cultivar cabras cuya leche es más digestiva y nutritiva. Compraron dos cabras pero una murió. Compraron tres cabras más, dos hembras y un macho y les regalaron un macho adulto. Les interesa la ceba y la leche. Ordeñan, arreglan los cascotes, alimentan, han atendido los partos. El tema del sacrificio se contrata con un matarife. La cabra más vieja tiene 4 años. La madre interviene en las decisiones de la casa pero las labores las desarrollan las dos niñas. A veces han debido contratar personas y también han tenido personas voluntarias que contribuyen. Los chivos tienen sus cuernos en distintos sentidos. Y hay que reconocerlos para protegerse. Entre un año y dos años son agresivos y hay que cuidarse.



Además de las cabras tienen gallinas, patos y peces. En la huerta: cultivan zanahoria, habichuela, frijol, forraje campanita, caña, yuca, plátano y tomates perla. Entre sus expectativas está terminar la construcción de la casa y mejorar el aprisco. Han tenido que aprender muchas cosas y han cometido errores. Se está haciendo un bosque de frutas para que coman tanto las mujeres de la casa como los animales que viven en la casa. Otra premisa es que si se va a comer carne que provenga de animales que no sufran. Han escogido como forma de vivir la autosuficiencia. Autoabastecerse en la mayor medida posible. También se tiene que decidir si se gasta la plata en medicinas o se gasta la plata en alimentarse bien que significa comer sano, sin venenos. Los pollos por ejemplo se cultivan con concentrados que tienen adiciones de hormona y al alimentarse con ellos se consumen las toxinas, las hormonas y el

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

estrés del animal. Lo orgánico tiene un límite entre lo químico orgánico y lo natural. Y es preciso diferenciar qué es limpio y qué es orgánico. En lo orgánico hay empresas que involucran algunos elementos en sus productos preparados para fumigar y abonar plantas. Fungicidas con plantas amargas, picantes y en general lo que repele. Limpio es lo que crece solo.

Efectivamente han hecho intercambio y transferencia de saberes. Hay una nueva manera de asumir la relación con la vida. Hay que aprender y hay que enseñar y vivir la experiencia de ser autosuficientes. Cada vez la casa está más cómoda y hace dos años que no compran leche ni huevos. Ya también han hecho ventas de guayaba arazá. El autoabastecimiento implica



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén – Diana María Giraldo - FTQ

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 24 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: JOSÉ JULIÁN VELÁSQUEZ AGUDELO

Dirección: Vereda Murillo – Finca La Elvira Teléfono: 3155471210

Lugar y Fecha de nacimiento: Armenia, 71 años

Procedencia de los padres: Quindío

Saber: Cultivos tradicionales.

El ingeniero Julián Velásquez trabajó toda la vida con el Comité Departamental de Cafeteros y está pensionado hace varios años. Por ello pudo dedicarse por entero a la fincas familiar. Ha ido erradicando el café por las dificultades del mercado y lo ha reemplazado por otros cultivos tradicionales.

Cultivar banano implica preparar la tierra, conseguir la semilla, desinfectar, sembrar abona. A

**Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA**

los 14 meses se saca la primera cosecha. 30 cuadras la manejan cinco trabajadores. Se requiere una persona por cada tres cuadras. Sin embargo es un cultivo muy difícil porque después de que un individuo se contagie del mal de panamá muere toda la producción. También está expuesto a la *Sigatoka* negra y en general a las mismas plagas que le dan al plátano. Un gran ventaja es que el racimo es más grande, por hectárea produce mucho más que el plátano y el precio es más alto. Desventajas, su exposición a los virus. En Urabá se controla más fácil. Es un cultivo locativo. Tiene una vida útil de 5 a 6 años. Ahora está tumbando la bananera porque se infectó y está sembrando limón. La tasa de retorno es muy rápida.

De papaya tiene cultivos localizados y pequeños. Está expuesto a las virosis y el clima es un poco malsano por la humedad que genera hongos. Produce a los 8 meses. Es costoso y a veces implica riegos. La producción sale para el Valle.

El café tiene una gran negativa: el componente grave es la mano de obra. Es cara y como nosotros hacemos proceso húmedo, más del 60% requiere mano de obra. En el Quindío somos el productor No. 13. Los Insumos son muy caros, el clima es propenso a la broca y la roya. El altamente tóxico deja residuos en la taza. El café orgánico lo pagan bien pero es muy poquito.

Los cítricos como naranja sweet, valencia, limón, mandarina oneco o arrayana, maracuyá y gulupa se dan mejor en alturas cercanas a los 1500 msnm en climas más frescos. Por debajo son más sensibles a plagas.

Con la piña la tierra se convierte en un florero. También ha cultivado aguacate de las variedades Lorena, Choquette. y papelillo.

Su experiencia como agricultor es plácida. La tierra es rica. Y cultivar lo mantiene vivo y activo. Como amenazas respecto a los cultivos señala el que la mano de obra es muy costosa y las prestaciones sociales impagables. Y de otro lado el alto consumo de alucinógenos presente entre los jornaleros.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018
BITÁCORA

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 27 de agosto de 2018

Entrevista

Nombres y apellidos portador: LUZ MARINA BOTERO MEJÍA

Dirección: Cl. 12 # 6-71 Teléfono: 3127674721

Lugar y Fecha de nacimiento: La Tebaida

Procedencia de los padres: La Tebaida y La Unión, Antioquia (llegó de tres años)

Saber: Actriz, Directora, Dramaturga

Su aprendizaje comenzó en el seno familiar. Su tía Celmira Mejía Palacio dirigía el grupo de teatro en el que también estaba la mamá de Luz Marina doña Roselía Mejía. Doña Roselía le montaba cosas para que ella se presentara en el colegio y en teatro Paraná que quedaba en la plaza de Bolívar. Su primer contacto con un escenario teatral fue a los 7 años en el escenario del Paraná donde presentó la dramatización de la canción Las espigadoras bajo la dirección de su mamá. Ella hizo el vestuario y llenó el escenario de espigas que se recogían en la carretera y en todos los caminos. En la casa se hacían veladas con Mery la hermanita mayor que era muy tímida. Organizaban veladas y *showcitos* y le cobraban la entrada a la familia (20 centavos). Los niños descendientes todavía hacen shows de circo y gimnasia, ponen los asientos y cobran una entrada a 500 pesos.

La tía montaba los telones del pesebre. El papa ponía el entarimado. Todos participaban. Esterilla, plásticos y encima se echaba tierra de verdad y todos ponían semillitas. Fue una infancia muy bonita. La calle era una polvareda y la noche era de los chicos. A veces aparecían los novillos que se les zafaban a los matarifes y todos corrían para las casas que nunca cerraban sus puertas. Una infancia escénica, y musical. Estuvo en el conservatorio donde doña Rina. Le montaba poemas, le enseñó a expresarse con sentido, a hacer comprensión de lectura. La historia sagrada eran sus primeras y emocionantes lecturas. Y escuchaba a Joelito de España.

La mamá la mandó a vivir con una tía en Armenia para que entrara a estudiar en el colegio de las Capuchinas. Jaime Manzur montaba los actos de clausura. Lo amaba y él siempre la ponía a cantar y a bailar, La mamá la motivaba haciéndole todos sus trajes... Regresaba a La Tebaida en vacaciones. Su papá le enseñó a manejar la plata desde chiquita y todos trabajaban el domingo en donde fuera, en tiendas, en graneros, para que cada uno tuviera su billetico.

Cuando el papá se arruinó la trajeron de nueva a La Tebaida. En el Instituto Tebaida había mucho movimiento cultural y revolucionario. Todos amaban al Ché. Por esa época Timochenko se fue al monte, primo hermano de los vecinos del final de la cuadra. Había unas semanas culturales en las cuales ponían muestra de teatro, concurso de oratoria, poesía, cuento, baile, todos los cursos participaban.

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

El instituto Tebaida fue el primer colegio mixto. Jaime Hurtado, historiador, era el rector. El colegio les pagó a los más grandes para que fueran a Manizales a ver algo del Festival Internacional de Teatro y trajo a Enrique Buenaventura para que hiciera un taller con los estudiantes. La casa de la cultura la creó Miguel Londoño, primo hermano de Rodrigo Londoño Echeverri. Miguel era carpintero, vivía en la plaza y escribía teatro.

Quería ser sicóloga, pero no tenían dinero. Entró a estudiar en la Universidad del Quindío y estudio un semestre de ciencia sociales. Sintió que se tenía que ir. En el año 71 le pidió permiso a la mama porque estaban muy pobres y ella iba a trabajar y a estudiar en Bogotá. Efectivamente una conocida le ayudó a conseguir empleo en el ministerio de Defensa. A los 8 días era secretaria del Comando central y entró a estudiar en la INCCA. Después trabajó con el DANE y tuvo comisiones de trabajo en los llanos orientales y en Bolívar.

En el 73 formó un grupo de teatro con Carlos Parada que había sido del Teatro La Candelaria. Les prestaban un auditorio de la iglesia del barrio Olaya. Ese es su comienzo profesional en el teatro. Su trayectoria transcurrió en el Máximo Gorki, La Candelaria. Recorrió Colombia, e hizo salidas internacionales a Francia, Italia, Panamá, usa, cuba. Su hijo nació en 1978 y ella regresó al Quindío en 1981.

En La Tebaida trabajo con El yunque que funcionaba en la primera sede la de la Casa de la Cultura bajo la dirección de Heriberto Vargas. En 1982 cuando Manuel Sierra se marchó Luz Marina trabajó en la Universidad del Quindío como directora del grupo de teatro de la Universidad del Quindío. En La Tebaida al mismo tiempo trabajó con la Escuela Gabriela Mistral y montaron sopa de piedras de Buenaventura. Su hermana Mery, apasionada del teatro la vinculó a la escuela para que enseñara a literatura.

Luego se fue para Cali donde fue profesora en la Escuela de Teatro del Instituto Departamental de Bellas Artes. En 1985 volvió a dirigir El Yunque e hicieron El verraco de La Tebaida, sobre la historia de La Tebaida. Luego trabajó uno de los Misterios Bufos de Darío Fó y con él se presentó en el Festival de Manizales y en Bogotá en el León de Greiff. En 1986 participó en una temporada por varias ciudades. A partir de ahí su vida estuvo dedicada por entero al trabajo teatral. Su sede fue Bogotá pero circulo por varias ciudades y estuvo en el Quindío en repetidas ocasiones

En 1999 se estableció nuevamente en La Tebaida para arreglar la casa y preparar el regreso de la familia. Todos se vinieron a vivir a la Tebaida.

Creó TEBAIDARTE para fortalecer el movimiento teatral del municipio. Este era un proyecto para desarrollarlo en un año que se le presentó a Antioquia Presente. Convocó a todos los que hacían teatro en el municipio. El grupo Llamada Teatro, Kisinguer Valencia. Joan Manuel Ospina quien tenía 10 años y empezó con el grupo de teatro del Instituto Tebaida. Luis Eduardo Mendoza

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

tenía el grupo La Farsa, Bertulfo Cardona, Arístides Ocampo, Libaniel Gómez, Olga Yaneth Sinisterra y Alexander Carvajal quien inicialmente era de La Farsa. En el año 2000 se desarrolló la primera versión de TEBAIDARTE y 2007 la última bajo la coordinación de Luz Marina Botero. El proyecto ha continuado realizándose porque los pupilos tomaron el liderazgo y ahora es La Musaraña, el grupo que hace posible que TEBAIDARTE se mantenga vigente en el escenario local.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío

Municipio: LA TEBAIDA Fecha: 27 de agosto de 2018 6:30 p.m.

Reunión con las personas que participaron en el inventario de Patrimonio Cultural de La Tebaida. Portadores de saberes, entrevistados, personas encuestadas, vigías del patrimonio.



Diana María Giraldo da inicio a la reunión haciendo una presentación de las expresiones y

Inventario de PCI municipio de La Tebaida - Convenio de Colaboración No. 003 de 2018 BITÁCORA

manifestaciones culturales que los teбайдenses identificaron en los diferentes campos, durante el desarrollo del proceso de documentación de su patrimonio cultural inmaterial.

A continuación Martha Lucia Usaquén interviene para presentar a algunos de los portadores de saberes identificados por la comunidad en el proceso de inventario. A renglón seguido se abre el campo de discusión con los asistentes sobre los riesgos a que algunas de las manifestaciones están expuestas. Se revisan y complementan los aportes comunitarios sobre las acciones necesarias para salvaguardar su patrimonio inmaterial, que en su mayoría pasan por la necesidad de fortalecer el conocimiento del PCI, generar formación y conceder espacios de circulación de productos en campos puntuales como el de la artesanía.



➤ 23 participantes.