



Gobernación del Quindío



Secretaría de  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
LISTADO DE PCI REPORTADO POR LA COMUNIDAD DE PIJAO**

## **CAMPO 4: MEDICINA TRADICIONAL**

### **Uso de plantas medicinales**

Muchas personas refieren el uso de plantas medicinales para aliviar pequeñas dolencias de la familia o de los amigos. La mayoría se usan en bebidas e infusiones y eventualmente en emplastos. Las que se mencionan a menudo son malamadre, ajo, pronto alivio, toronjil y sauco. En el recetario popular se usan apio para el dolor de estómago, marihuana en emplasto para dolores articulares, romero para el dolor de cabeza y los nervios, Jengibre para la tos.

Pero particularmente la planta que reina en los hogares pijaenses es la **sábila** o aloe vera. En cada casa hay sábila sembrada, dos o tres plantas. También en las huertas caseras. Los entrevistados cuentan que sirve para todo: para las agrieras, para cicatrizar quemaduras y heridas, para curar las úlceras gástricas, para el asma, para evitar la caída del cabello, para la piel, para el colón, el dolor de espalda, para los bronquios. Es tan importante que sirve hasta para el cáncer. Se conoce el caso de una persona a la que le ha disminuido un tumor. Muy importante la sábila.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío  
Nov.2016



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío



**Secretaría de  
Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
LISTADO DE PCI REPORTADO POR LA COMUNIDAD DE PIJAO**

**CAMPO 5: PRODUCCION TRADICIONAL**

Hay una actividad que va ganando cada vez más asistentes: es el Mercado Campesino que se realiza entre la Coordinación agropecuaria de Pijao y los pequeños productores agrícolas de las veredas. Se hace en la plaza de Bolívar. Pone a la venta excelentes productos cultivados de manera limpia que llegan al mercado traídos directamente por sus cultivadores. Ocurre un sábado cada mes, de 8:00 a 12:00 del día. Hay verduras, legumbres, lácteos, huevos, dulces artesanales, cafés de origen, frutas y algunas artesanías locales

**CAMPO 6: TÉCNICAS Y TRADICIONES ASOCIADAS A LA ELABORACIÓN DE  
OBJETOS ARTESANALES**

**Tejidos en croché y manualidades**

Con frecuencia distintas personas hacen referencia al trabajo de tejidos que se cumple en diferentes costureros del municipio. Particularmente los de Martha Lucía García y Martha Lucía Morales. En ellos muchas señoras se reúnen para aprender nuevas puntadas, compartir el avance de sus trabajos, hacer consultas y charlar, Tejen en malla (dos agujas) pero especialmente en croché. Con una sola aguja hacen ropa para bebé y para grandes, zapatos para hombres y para mujeres tejidos en croché, blusas, chalecos, vestidos de baño, ropa de cama (carpetas, tendidos, toallas adornadas). Las señoras se unen para tejer pero cada una adelanta sus propios trabajos.

En otros talleres se realizan otras labores artesanales. Con retazos de tela se hacen canastas, cortinas, tendidos, bolsos, cojines. También se hacen muñecos y peluches, La fundación Meluchitas hace tapices, cenefas, caminos, bolsos y muchas señoras del pueblo trabajan para ellos.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío  
Nov.2016



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío



Secretaría de  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
LISTADO DE PCI REPORTADO POR LA COMUNIDAD DE PIJAO**



## **CAMPO 7: ARTES POPULARES**

### **Jardinería**

Hay jardines en muchas casas. Organizados de maneras artísticas. El clima es propicio para las flores y las familias dan cuenta de ello tanto en interior como en el exterior de sus casas.



**FUNDACIÓN  
TERRITORIO  
QUINDÍO**



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail [territorioquindio@gmail.com](mailto:territorioquindio@gmail.com)



Gobernación del Quindío



**Secretaría de  
Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
LISTADO DE PCI REPORTADO POR LA COMUNIDAD DE PIJAO**

**CAMPO 8: ACTOS FESTIVOS Y LUDICOS**

**Celebraciones**

Las comunidades referencian las siguientes celebraciones:

- Fiestas de aniversario, que tienen como fecha central el 15 de mayo.
- Hijos Ausentes que se realiza cada cuatro años.
- Día del campesino: concursos, rajadas de leña, bogue-bogue, pelar papas, canto, rifas, almuerzo.
- Día de la independencia. Se hacen obras de teatro, danzas, desfile y se izan las banderas.
- Fiestas de la comunidad educativa de Santa Teresita el 3 de octubre.

**CAMPO 9: EVENTOS RELIGIOSOS TRADICIONALES DE CARÁCTER COLECTIVO**

**Devociones**

- Fiesta de la virgen del Carmen: procesiones, cabalgatas, pólvora, rosarios, misas, desfile de la virgen en camperos Willys, misas en las veredas. Del 7 al 16 de julio. Muy importante la celebración en la Vereda La María donde hay una capilla comunitaria de la Virgen.
- Semana Santa, comienza el Domingo de Ramos, hay procesiones, la bendición de la luz. Ha ido rebajando la asistencia. Antes venían mucho de las fincas.
- San Isidro.
- El señor de los Milagros, es una devoción que se viene instaurando desde hace cuatro años. El día 14 de cada mes se hace una misa especial. El señor de los Milagros está expuesto en la iglesia de manera permanente
- Velas y faroles 7 y 8 de diciembre. Concurso en el que participan cada cuadra, cada barrio.
- Pijao el pueblo de los pesebres. Concurso que va para su tercera versión, entre los barrios. La idea es que los pesebres son exteriores para que puedan ser visitados por toda la comunidad.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío



# Secretaría de Cultura

## Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro LISTADO DE PCI REPORTADO POR LA COMUNIDAD DE PIJAO



### CAMPO 11: CULTURA CULINARIA

#### Cocina Casera

Los pijaenses gustan mucho de la cocina casera. Estos son los platos que referencian:

- Tamales de Gloria Trujillo, una de las “turrutas” (como le dicen a todos esos Trujillo). Ella también prepara Arroz Firulay (un arroz mixto) y sancocho.
- Fiambre (sudado en hojas) de Stella Forero, quien también prepara chorizos, morcillas y sancocho
- Arepas. De Miriam García y Ruby (Por el Paraíso puente del cementerio)
- Rosario. De noche en Arepas en Bocado. Rellenas o mixtas y una moderna que se llama Arepizza (pollo, champiñón, verduras y aceite de coco)
- Arepas en las mañanas: Aracelly doña Susana, la mona Jiménez, la señora de los bajos de Mejía,
- Más arepas en el día: Rubiela la señora de Pío y Yasmín
- Empanadas, marranitas, avena y aborrajados, de Martha Cecilia Londoño
- Empanadas de Arbey «labiogallina» que las hace doña Zorayda. Estas han sido heredadas de las empanadas de don Enrique que las hacía doña Nubiola quien murió recientemente.
- Subidos, aborrajados con mortadela, tortas de chocolate, empanadas hawaianas, de Don Mario, que las prepara doña Luz Nelly.
- Aguapanela con queso picado muy caliente.



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío



**Secretaría de  
Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
LISTADO DE PCI REPORTADO POR LA COMUNIDAD DE PIJAO**

- Otras Bebidas con panela: Canelazo, limonada, sirope (panela, clavos y limón)
- Calentado de sancocho: al día siguiente se pica el revuelto, se guisa, se le echa huevo se revuelve, se pone al fuego y listo.
- Frijoles en la noche con plátano
- Sancocho en el almuerzo
- Sudado en el almuerzo
- Dulces de frutas: de guayaba (cuando hay cosecha Pijao huele a guayaba); dulce de papaya verde, de ahuyama, gelatina de pata negra, arequipes, dulce de brevas, natilla, arroz con leche.
- Tortas de: ahuyama, banano, cidra. Zanahoria, plátano maduro.
- Sudados de pollo o carne. Se hacen con yuca, papa, arracacha
- calentados de frijoles y de sudado.
- arroz con pollo.
- pescado sudado.
- Ensaladas de frutas, legumbres y verduras
- Torta de lentejas
- Mazamorra y chocolate
- Sopas de lo que haya en la nevera con verduras.
- Panadería de doña Lida
- Morcillas de doña Romelia
- Tamales al estilo tolimense, frijoles, sancocho, pollo sudado con yuca, arracacha y papa y muy famoso su sudado de lengua en salsa campesina.
- Sopas, sancocho, frijoles y sudados de doña Sixta.
- Tamales de doña Fabiola Patarroyo.

**En el campo cuando hay trabajadores:**

Algo de sancocho pero más sopas de pasta o de arroz. Frijoles a la comida, a veces sudado en el almuerzo y siempre calentado al desayuno. Los lunes se prepara caldo con hueso fresco para el desayuno. Arepa siempre. El plátano se consume de muchas maneras; asado, frito, y cocinado. Los tragos son de tinto. Desayuno a las 8:00, almuerzo a las 12; comida a las 6:00. Ya no los alimentan sábado y domingo.

Fritangas en los festivales. En la Fonda de La Mariela: frijoles con chicarrón, cerdo y pollo a la plancha. sopitas caseras verduras, carne, postres de brevas y arroz con leche.

Compilación Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío



Secretaría de  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
LISTADO DE PCI REPORTADO POR LA COMUNIDAD DE PIJAO**



**CAMPO 12: PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL ASOCIADO A ESPACIOS CULTURALES**

**Actividades y referentes de identidad en espacios tradicionales**

El Arco de la Virgen o Arco de La Paz. Fue construido por la comunidad en 1952 a instancias del párroco de la época, como un símbolo que contribuyera a la pacificación de una tierra convulsionada por la violencia posterior a Bogotazo. Para los pijaenses es un símbolo que se pone en todas las publicaciones y está integrado al escudo municipal.

El árbol de las garzas son realmente dos árboles que pueden ser observados desde la plaza y a los cuales a partir de las cinco de la tarde llegan las garzas blancas que habitan en ellos, aunque durante todo el día hay movimiento de aves en ellos y sobre el parque. Forman parte del perfil de la plaza y los visitantes están encantados aunque algunos vecinos no tanto por el olor natural que provoca la gran concentración de aves. Una garza blanca forma parte del escudo del municipio,..



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío



Secretaría de  
**Cultura**

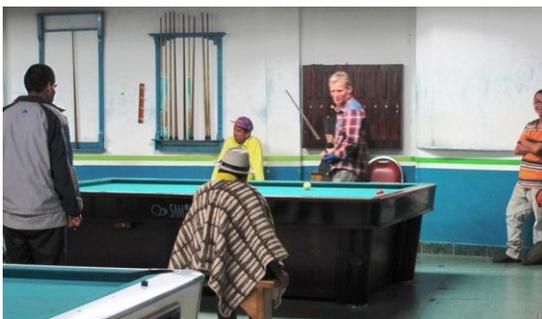
**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
LISTADO DE PCI REPORTADO POR LA COMUNIDAD DE PIJAO**



**CAMPO 13: JUEGOS Y DEPORTES TRADICIONALES**

**Juegos de Adultos**

La Tabla del parqués está presente en los hogares pijaenses como un juego que se hace en familia. Hombres y mujeres juegan a las cartas, pero las mujeres generalmente lo hacen en sitios privados. Hombres jóvenes y hombres mayores juegan al ajedrez con alguna frecuencia. Hombres de todas las edades, en el pueblo y en el campo juegan billar. En toda fonda hay al menos una mesa de billar.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén - Fundación Territorio Quindío



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

QUINDIO  
50 AÑOS

Secretaría de  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
INVENTARIO PCI DE PIJAO**

## **Sobre las Manifestaciones Culturales y las Listas Representativas del Patrimonio Cultural Inmaterial**

Si bien las comunidades son autónomas para expresar afectos respecto a expresiones de la cultura que les recuerdan de manera positiva el pasado, hay lineamientos establecidos por el Ministerio de Cultura que obligan a revisar con mesura lo que se propone como manifestación cultural inmaterial para no incurrir en la patrimonialización banal o innecesaria. A continuación se listan las características de las manifestaciones culturales:

- **Son colectivas**, pertenecen e identifican a un grupo social particular y se transmiten de generación en generación como legado, tradición cultural o como parte de la memoria colectiva.
- **Son tradiciones vivas** que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y por comunicación oral.
- Son dinámicas, **son expresiones de la creatividad e ingenio de las comunidades**. Aunque están afirmadas en la identidad, **cambian y se recrean en el tiempo**, adquiriendo particularidades regionales y locales propias.
- **Tienen valor simbólico derivado de su función social** como referente de tradición, memoria colectiva e identidad. Son un activo social.
- Son integrales, por **la interdependencia entre las distintas formas de patrimonio**.
- **Tienen normas consuetudinarias que regulan su acceso, recreación y transmisión**.

En el espíritu de la anterior caracterización el decreto 1080 de 2015 prescribe además los siguientes **Criterios de Valoración** para las manifestaciones que se postulen a una **Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial LRPCI**:



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

QUINDÍO  
50 AÑOS

Secretaría de  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
INVENTARIO PCI DE PIJAO**

- **Pertinencia.** Que la manifestación corresponda a cualquiera de los campos descritos en el artículo anterior.
- **Representatividad.** Que la manifestación sea referente de los procesos culturales y de identidad del grupo, comunidad o colectividad portadora, creadora o identificada con la manifestación, en el respectivo ámbito.
- **Relevancia.** Que la manifestación sea socialmente valorada y apropiada por el grupo, comunidad o colectividad, en cada ámbito, por contribuir de manera fundamental a los procesos de identidad cultural y ser considerada una condición para el bienestar colectivo.
- **Naturaleza e identidad colectiva.** Que la manifestación sea de naturaleza colectiva, que se transmita de generación en generación como un legado, valor o tradición histórico cultural y que sea reconocida por la respectiva colectividad como parte fundamental de su identidad, memoria, historia y patrimonio cultural.
- **Vigencia.** Que la manifestación esté vigente y represente un testimonio de una tradición o expresión cultural viva, o que represente un valor cultural que debe recuperar su vigencia.
- **Equidad.** Que el uso, disfrute y beneficios derivados de la manifestación sean justos y equitativos respecto de la comunidad o colectividad identificada con ella, teniendo en cuenta los usos y costumbres tradicionales y el derecho consuetudinario de las comunidades locales.
- **Responsabilidad.** Que la manifestación respectiva no atente contra los derechos humanos, ni los derechos fundamentales o colectivos, contra la salud de las personas o la integridad de los ecosistemas.



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**

Igualmente, dice el Decreto 1080 de 2015, “las manifestaciones que se encuentren en **riesgo**, amenazadas o en peligro de desaparición, tendrán prioridad para ser incluidas en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial”.

Luego de analizar el listado aportado por diversas personas y grupos de la comunidad de Pijao, se proponen las siguientes manifestaciones para su registro en el sistema de patrimonio inmaterial del Ministerio de Cultura y posible postulación posterior a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial LRPCI del departamento del Quindío:

:

**INVENTARIO DE MANIFESTACIONES CULTURALES DE PIJAO**

**Campo 6 Técnicas y tradiciones asociadas a la fabricación de objetos artesanales**

**TEJIDOS DE CROCHÉ**

**Descripción**

En Pijao varios grupos de señoras pasan las tardes tejiendo y charlando. Sus productos tienen gran acogida entre la población y es cierto que esas prendas son usadas permanentemente por niños mujeres y hombres. Aunque también hacen malla lo que ellas reconocen como importante es el tejido con una aguja.

Las puntadas y los materiales que posibilita el croché permiten que las señoras realicen desde ajueres de bebés hasta zapatos de diversas tipologías: chanclas, tenis, botines, pero también sombreros, blusas, sombreros, gorros, chalecos y vestidos delicados.

Las señoras más avanzadas apoyan permanentemente a las principiantes, así que esas comunidades desarrollan vínculos de afecto que también acercan a las respectivas familias. Los productos tejidos permiten que las señoras obtengan ingresos adicionales para aportar a sus hogares.



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**

Cuando se pregunta a los habitantes pijaenses por su patrimonio inmaterial no dudan en referenciar el trabajo de las señoras que tejen como algo que les parece valioso y respetable.



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**



### **Análisis y Valoración**

En Pijao los tejidos tienen presencia importante. Las mujeres se reúnen periódicamente en costureros en los que las más versadas comparten sus conocimientos con sus compañeras de labor y conversa. Tejer relaja, permite ponerse al día y obtener ingresos para las familias de las tejedoras. Se teje en malla, pero sobre todo con aguja de croché. Y pueden realizarse desde piezas sencillas hasta tejidos complejos que demandan mucho tiempo y destreza. Esta actividad se comenta en Pijao con simpatía: los costureros resultan ejemplares porque evidentemente están muy activos y dejan resultados de gratificación espiritual, estética y pequeños ingresos para las personas



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**

que están vinculadas a ellos. Y cuando se pregunta por patrimonio se referencia a las señoras que tejen. Algunas de las integrantes tienen antepasadas que también fueron tejedoras. Su trabajo es reconocido y usado por muchos integrantes de la comunidad pijaense. Ahora distintas personas usan zapatos tejidos en croché.

### **Riesgos y amenazas**

Las señoras que participan en estos grupos no perciben riesgos o amenazas para su actividad conjunta.

### **Recomendaciones**

Hacer seguimiento a la evolución que vayan teniendo estos grupos. Si se mantienen, si se van generando protocolos de transferencia, es posible que estemos observando el nacimiento de una manifestación cultural.

## **Campo 11. Cultura culinaria**

### **LA COMIDA CASERA**

Pijao es un municipio que además de antioqueños ha recibido habitantes provenientes del Tolima, Santander, Huila, el altiplano cundiboyacense, el valle y el Cauca. Y por ello hay una mixtura muy interesante en su cocina. Cuando a la gente del común se le pregunta cuál es su plato favorito, la gran mayoría responde que los sudados, de pollo, de carne y en menor medida de pescado. Cuando se pregunta en los restaurantes de cocina tradicional las dueñas responden que el sancocho y los frijoles. Pero las dueñas de esos restaurantes son tolimenses, santandereanas o vallunas

La cocina tradicional de Pijao viene de diversas vertientes. En ella conviven los frijoles



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**

antioqueños con los sudados montañosos que se hacen con pollo, carne o pescado. Las marranitas sureñas con las empanadas callejeras. Los tamales tolimenses envueltos sin amarres en hojas de congo y las tortas de cidra, ahuyama o zanahoria que se venden en el mercado campesino. La aguapanela bien caliente para ponerle el queso en trocitos dialoga también con las arepas de maíz blanco o amarillo, naturales, suaves y asadas sin afán. Las cocineras aprenden viendo y haciendo, pero la transferencia de esos saberes culinarios se problematiza hoy porque la vida contemporánea impone otras apetencias y urgencias.



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**

### **Análisis y Valoración**

Cada vez en mayor medida los niños y los jóvenes pierden contacto con sus raíces al alejarse de la cocina tradicional de sus mayores. Es necesario preguntarse cómo incentivar la comida sana y nutritiva y al mismo tiempo como recobrar la soberanía y nuestro patrimonio alimentario, El sentimiento de apropiación patrimonial pasa por los sabores aromas y sonidos de la cocina casera. Así que debemos fortalecer el vínculo entre los alimentos y los conocimientos culturales de nuestras cocinas. .Porque somos lo que comemos y para que un patrimonio continúe vigentes es necesario asegurar no solo la apropiación patrimonial de una parte de la población (en este caso los mayores) sino la transferencia de saberes a las nuevas generaciones.

### **Riesgos y amenazas**

Las personas jóvenes no tienen tiempo y sus intereses están puestos en considerar prospectos de vida más amables que los de sus padres. La labor de las cocineras tradicionales no ha recibido la justa valoración social que le corresponde y eso se hace evidente para la gente joven que no parece tener mucha intención de continuar la ruta culinaria de sus antecesoras. Por ello es importante reconocer e identificar esa memoria cultural consistente en conocimientos y prácticas que son parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial de Pijao.

### **Recomendaciones**

1. Implementar espacios de reflexión y práctica sobre las bondades de la cocina casera y sus relaciones con la vida comunitaria y los campesinos por ejemplo.
2. Generar un premio anual que invite a recrear los elementos de la cocina casera pijaense en términos de productos utilizados, recetas, versiones de platos tradicionales para buscar fortalecer el sentido de apropiación de las poblaciones jóvenes sobre su patrimonio culinario.
3. Realizar festivales de cocina casera que pongan en valor los saberes de las portadoras.



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**INVENTARIO PCI DE PIJAO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **26 de septiembre de 2016**

Nombre del/la Informantes José Eduar Restrepo

Dirección: Casa de la cultura de Pijao Teléfono: 3136466889

Lugar y año de nacimiento: Pijao, 49 años

Con el señor director de la Casa de la Cultura de Pijao se socializa el objetivo del proyecto RASTREANDO EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LOS QUINDIANOS – FASE DE INVENTARIO Y REGISTRO DEL PCI que la Fundación Territorio Quindío presentó al programa de Concertación de la Secretaria de Cultura del Departamento. Dicho proyecto será realizado en los municipios de Buenavista, Filandia y Pijao en los cuales la Fundación ha venido desarrollando trabajos de rastreo sobre el patrimonio inmaterial. Particularmente en Pijao la Fundación trabajó en 2015 el proyecto COMITIVA DE SABERES – Rastreado el Patrimonio Inmaterial en nuestras Cocinas Locales: Pijao y Quimbaya, que finalizó con un Encuentro de Saberes, que reunió a portadoras y portadores de Pijao y Quimbaya y una muestra para la degustación de los habitantes de Pijao. Dichas actividades se realizaron el 14 de noviembre de 2015, en el Café Pinaos y en el corredor y vestíbulo exterior del edificio de la Alcaldía, primer piso.

En ese orden de trabajo el proyecto 2016 tiene como objetivo la realización de Inventarios del Patrimonio Cultural Inmaterial en tres municipios quindianos. La legalización de convenios se prolongó por ser el primer año de una nueva administración así que solo contamos con el último trimestre del año para realizar el trabajo.

Don Eduar Restrepo encuentra muy positiva para Pijao la realización de un inventario del PCI del municipio. En el mejor ánimo de colaborar con la Fundación para el logro del objetivo común se compromete a suministrar los nombres, números telefónicos y direcciones de las personas que se identifican en el municipio como interesadas o relacionadas con la cultura en general o como portadores de saberes tradicionales. . Así mismo se compromete a reunir un grupo de personas de diferentes edades para desarrollar un proceso de socialización del patrimonio cultural inmaterial y de validación de los hallazgos encontrados en el proceso de pesquisa que la Fundación debe cumplir.



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Nombre del/la Informante: **Olma Mejía Rodríguez**

Dirección: Barrio Nuevo amanecer Manzana. 2 Casa. 6

Teléfono: 3105940850 - Lugar y año de nacimiento: Filandia (Quindío) 1970

Los mercados campesinos han sido intentados por varias administraciones y los han hecho esporádicamente desde hace unos 16 años. En 2016 se han realizado cinco mercados y serán ocho hasta diciembre. En el mercado de Pijao la gente del sector rural ofrece los siguientes productos: plátano, yuca, ahuyama, aguacate, banano, naranja, mandarina, plantas aromáticas, plantas ornamentales, tortas, postres de coco y ahuyama, productos artesanales, kumis, cocaditas, huevos, empanadas, deditos, cebolla larga, cidras, guineo, cilantro, espinacas, acelgas, tomates cultivados en invernadero, . frijol cargamanto, guayaba arazá, yuca pelada en bolsita y Bocado de banano que llega de la finca El Encanto, elaborado artesanalmente por Federico Quiroga, producto con el cual se ha hecho un trabajo muy interesante para mejorar la presentación del mismo a través del SENA. Luego este bocado de banano representó a la Asociación de Pijao en un encuentro nacional realizado por el SENA en Cartagena

A los campesinos les agrada asistir al mercado. Ya se ha ido constituyendo un grupo constante y otros que ya se quieren vincular. Los productores pagan el transporte de sus productos. En la plaza principal la alcaldía dispone el espacio y la logística necesaria. Se programa el mercado desde el mes anterior, se habla directamente con ellos y confirman los productos. La meta es que regresen sin ningún producto a sus casas. Si algo queda se "ferea". Se hace el 3er sábado de cada mes y también se pretende que vaya de 8:00 a.m. a 12:00 m.

Actualmente están vinculadas las veredas de Patio Bonito, Arenales y la Mina de donde ya está llegando una productora. El proceso comenzó con las mujeres de la Asociación de mujeres Cafeteras de Pijao. La meta del alcalde actual es fortalecer el sector agropecuario por eso fue creada a partir de julio de 2016 la oficina de asuntos agropecuarios que tiene un coordinador, un veterinario y dos técnicos. Visitan permanentemente la zona rural ahora están haciendo caracterización de los predios para saber que se tiene en tierra y que se produce. Pijao tiene 24 veredas.



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Respecto a cafés de origen, hay varios productores como Orfilia Velandia, Noralba Velandia, Víctor Hugo Grisales, Don Leo, Orlando Ramírez quienes ya empaican su producto con válvula de aroma. Ellos han ido construyendo su propia clientela y para esa clientela producen.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: 26 de septiembre de 2016

Nombre del/la Informante: **LIDA GIRALDO**

Dirección: Panadería Tairona Teléfono: 3136410520

Lugar y año de nacimiento: Mistrató (Risaralda) 1938.

Doña Lida llegó a Pijao a la edad de 7 años. Su papa era don Ramón Giraldo quien cuando llegó a Pijao monto una panadería en el sector que se conoce como El Prado en la salida para La Mariela. Le fue bien y la panadería fue progresando. En 1959 el papá murió y en 1961 doña Lida enviudó y quedó con sus hijos pequeños. Así que tuvo que dedicarse de lleno al negocio de la panadería. Continuó un tiempo en el Prado pero luego se pasó para la plaza donde ahora funciona Apuestas Ochoa. Luego pudo adquirir la casa donde funciona la panadería actual.

El pan es muy importante para la gente de Pijao. Tal vez porque no sólo fue habitado por antioqueños sino por gentes de otras regiones que trajeron la tradición de consumir pan. En tiempo de estudio por la mañana es mucho el movimiento de venta de pan pero también por las noches. Se venden por igual pan y dulces.

Esta es la panadería más antigua que existe en Pijao. Doña Lida hizo un concurso para ponerle nombre cuando se inauguró y por eso se llama Tairona. Los productos que vende son muy apreciados por su clientela. Todavía ofrece reinas, y dice que la suya es fina porque se trata de batido de huevo relleno de arequipe con el barnizado final de azúcar roja. Es muy famoso su pan de queso.

El consumo de pan ha disminuido con relación a las décadas pasadas. Las fincas ya no son tan cafeteras como antes, así que no tienen tantos trabajadores y la demanda también es menor. Además las fincas han cambiado de dueños y ya están cultivando otro tipo de productos como plátano y aguacate. Todos los negocios salen castigados y el dinero circulante disminuye. .

Además de las reinas, muy tradicionales de la panadería Tairona son los tostaditos más conocidos como “berraquillos”. Hay gente viene de afuera de Pijao a comprarlos. También son muy apreciadas los conos rellenos, los chicharrones, las peras, con maní o



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

con coco. Y se ofrecen todos los panes y tostadas que la gente usa para desayunos y meriendas.

Entre lo tradicional de Pijao doña Lida destaca las fiestas religiosas, las cabalgatas, la cocina tradicional. Aunque las fumigaciones han cambiado la calidad de los productos agrícolas. La sana costumbre de contratar para desyerbar los cafetales se perdió porque ahora lo que se hace es fumigar. Y el formato del agregado ya no existe. Así que todas estas acciones van teniendo graves consecuencias sobre el equilibrio natural y sobre nuestro cuerpo. Cuantas especies de árboles se han acabado en las fincas. Por ejemplo ya no hay pomarrosas, ya no se ven las chulupas, las guamas, los nísperos. Las huertas y otros elementos de pan coger se han desestimado en las fincas porque los dueños no quieren que los agregados siembren nada para no tener problemas. La parpayuela también desapareció. El dulce de parpayuela tenía un olor muy especial y era un infaltable en la noche de navidad. Esa noche se celebra generalmente con gallina asada en el horno de la panadería, papas, arroz y yuca para acompañar. Uno de sus hijos tiene panadería en Armenia. Doña Lida le ha pedido que el día que ella falte no vaya a vender la panadería de Pijao, que siga siendo una tradición de la familia...

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **26 de septiembre de 2016**

Nombre del/la Informante: **ROMELIA TORRES**

Dirección: Carrera 5ª. No. 15-39 2º piso Teléfono: 3104393085

Lugar y año de nacimiento: Sonsón (Antioquia) 1950.

Doña Romelia Torres nació en Sonsón Antioquia “antioqueña con barriguita de rola” lo que quiere decir que come mucho. A los quince años la trajeron al Quindío porque se voló con el novio. Pasó un mes en Santa Rosa de Cabal y luego a un año pagando arriendo en Pijao mientras se organizaban. Finalmente el esposo fue contratado en una finca y ella tuvo que trabajar muy duramente para alimentar hasta 40 trabajadores, ella solita. Tuvieron que trabajar mucho para poder conseguirse el ranchito. A ella sólo le dieron un año de escuela, el primero de primaria. Y desde los ocho años tuvo que “jornaliar”. Así que se marchó porque había llevado una vida de sufrimiento siendo una niña. Tuvo cuatro hijos, se le murió una.

Participa juiciosamente en las actividades religiosas. Asiste siempre a la misa del Señor de los Milagros que se hace en Pijao los 14 de cada mes. En su casa se hace semanalmente dos veces sancocho y una vez fríjoles. Los otros días hace sopas y caldos, Sopas de lo que haya en la nevera. Cada 8 días hace mazamorra para la casa. En manualidades hizo y carpetas y tapetes para piso, que ella llama los “chirosos” porque se hacen de retazos, para proteger la madera. Hacia las arepas pero su esposo ya no se lo permite porque se enferma. En navidad hace natilla y buñuelos porque dice que “no hay natilla sin buñuelos” y los tamales – con promasa, pollo, arroz, alverjas, zanahoria, guiso y habichuela picada menudita. Esas cosas las aprendió a hacer en las fincas como empleada del servicio. Nadie le enseñó. Ella miraba a las patronas y aprendía y nada de lo que hace se le queda. Vende rellena y con el producido se yuda un poquito. Como la alverja verde es tan cara compra alverja seca pero “la negrita”, que se cocina muy bien. Vendía tamales pero hace tres años no volvió a sacar, sino la mera rellena.

Como muchas señoras de Pijao, tiene plantas de sábila, algunas muy gastaditas porque le piden pencas cada rato. Pero lleva unas pequeñas que están creciendo muy bien. Está criando unas gallinas y pollos, previendo las comidas decembrinas.



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

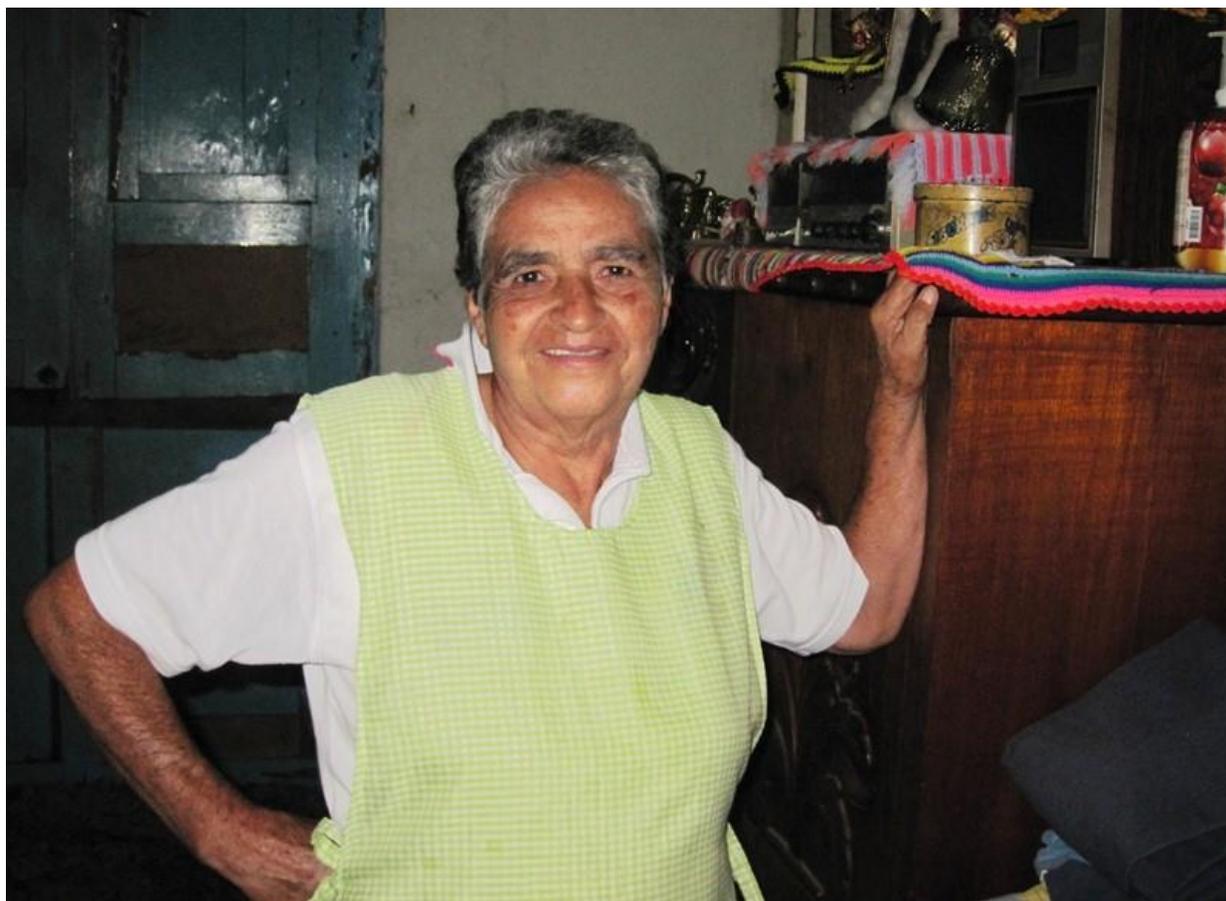
**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Siempre tiene a mano su cuadro de parqués, porque se divierte jugando cuando le queda un rato libre. Le parecen muy importantes en Pijao los costureros donde las señoras tejen y hacen muchas cosas para la casa y ropa para la familia.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **Octubre 20 de 2016**

Nombre del/la Informante: **VICTOR HUGO GRISALES**

Dirección: Calle 12 carrera 4ª. Esquina Teléfono: 3113302969:

Lugar y año de nacimiento: 1959

Don Víctor Hugo nació en la finca La Estrella de la vereda Río Azul, que está en la zona minera de Pijao. Desde pequeño ha estado vinculado con el café y desde hace unos años decidió incursionar en el terreno de los cafés de origen. Puesto que forma parte de la organización internacional Subud, esto ha influenciado el nombre de una de sus dos marcas de Café: se llama Luqman que hace referencia a la "Sabiduría del hombre que trabaja en el campo con las plantas y los animales". Su otro café especial se llama Pinaos y con él hace homenaje a los grupos indígenas que habitaron la región. Sobre el patrimonio inmaterial de Pijao cree que la comida tradicional es muy sabrosa y en Pijao se prepara muy bien. Además hay grupos de señoras que tejen y eso le parece muy interesante y productivo.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **20 de octubre de 2016**

Nombre del/la Informante: **IMELDA PEDRAZA**

Dirección: Barrio La Planta Teléfono: 3146624347

Lugar y año de nacimiento: San Antonio, Tolima, 1956

Doña Imelda Pedroza llegó a Pijao a la edad de 8 años. La trajeron sus hermanos mayores. Trajeron a la mamá y a los niños más pequeños.

La cocina es uno de sus saberes. Prepara Tamales al estilo tolimese y aprendió toda la cocina tradicional: frijoles, sancocho, pollo sudado con yuca, arracacha y papa y muy famoso su sudado de lengua en salsa campesina.

Sabe hacer el dulce de parpayuela aunque es muy difícil conseguir ya esta fruta. Se abría en cuatro, se le sacaban las pepas, se ponía a secar sobre una lata al sol, para secarla. Pasados tres o cuatro días se lava, se hace un almíbar de panela con canela y clavo y se pone a melar. También sabe hacer merengues o suspiros. Los fiambres son sudados que se empacan en hojas de plátano (que se limpia y se suaza sobre la brasa del fogón)..

Tiene una gran devoción del Señor de los Milagros. En 2010 trabajaba con el padre Oscar de Jesús Montoya. Con él vino el padre Wilson Zaraza que comenzó a hacer la misa del señor de los milagros aunque no tenían imagen. En diciembre se llevaron al padre Wilson para España. El padre Oscar hacía una misa muy normal los 14 de cada mes. Otra cosa que se hizo con el padre Wilson fue la misa de las velitas en el cementerio el 1 de noviembre por ser el mes de las almas. El padre Wilson llenó el cementerio. Después llegó el padre Albeiro... el hizo la colecta para traer un señor de los milagros a Pijao y hacer la restauración de todas las imágenes de la parroquia. . . Hace dos años por fin se pudo traer la imagen y es más fuerte la celebración de cada 14 de mes., Con mayor realce el 14 de septiembre que es la festividad del Señor de los Milagros.

En plantas medicinales doña Imelda usa yerbabuena,. Albahaca y la penca de sábila.



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Sobre otros patrimonios de Pijao señala que hay muchas señoras que hacen labores manuales y referencia a Martha Lucía García y Martha Lucía Morales.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: 20 de octubre de 20156

Nombre del/la Informante: **Sixta Tulia Ardila Ariza**

Dirección: Restaurante Las Delicias Teléfono: 3128147990

Lugar y año de nacimiento: Sucre (Santander) 1953

Doña Sixta lleva 40 años en Pijao y está dedicada al negocio de la comida. Sus sopas son famosas, pero en general toda su comida. Ella tiene un secreto. Detrás de la cocina central de la casa tiene un fogón de leña en el que se preparan desde muy temprano los platos que degustarán sus comensales al medio día.

Los platos más solicitados son el sancocho, los frijoles y los sudados. Generalmente acompaña con arroz, ensalada y usa todo lo que se produce en Pijao: plátano, tomate, verduras, mantequilla de hoja, huevos, cidras, ahuyama.

Le parece muy interesante el movimiento de cafés especiales que vive Pijao. En este momento se ofrecen varias marcas: La floresta, El Cocuyo, Los Pinaos, Don Leo, la Granada.

Sobre las actividades colectivas destaca: el mercado campesino que es cada mes, la fiesta de la Virgen del Carmen, la cabalgatas, las fiestas aniversarias, la semana santa y las fiestas de fin de año.

En lo artesanal le parece importante el trabajo del taller de maderas de los Trujillo y lo que se hace en varios costureros que tiene grupos de señoras, donde por ejemplo se teje con croché y se hacen piezas tan útiles como zapatos. Dice que es muy común que las mujeres y los niños de Pijao usen zapatos tejidos de manera artesanal que resultan cómodos y muy baratos, además de muchas otras prendas de vestir.



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **20 de octubre de 2016**

Nombre del/la Informante: **Fabiola Patarroyo**

Dirección: Galería de Pijao Teléfono: 3127334004 - Tolima, 1950

Llegó a Pijao del Tolima a la edad de 13 años. Desde los 7 años aprendió a cocinar y a los 13 la obligaron a casarse. A los 14 nació su hija mayor. Tuvo 6 hijos de los cuales viven 5 y en algún momento se separó. Prepara tamales todos los fines de semana. En la "cocinadura" de todas las carnes prepara la colada con harina de maíz. Aparte prepara un arroz con verduras (zanahoria, alverja, condimentos. También en ora olla hierve los huevos que deben quedar duros. En una sartén hace un gran guiso u hogao. Luego se mezcla la colada con el arroz, y las carnes. Se ponen los montones en las hojas de congo soasadas, se agregan los huevos y cucharadas de guiso. Se envuelven de manera rectangular, sin amarres. Las hojas se cruzan y quedan perfectamente sostenidas. En esto se diferencian de los tamales tolimeses porque su amarre es de moño. Doña Fabiola lleva 40 años en la galería de Pijao.



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**BITÁCORA DE CAMPO**



Compilación de Información: Martha Lucía Usaqué Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **3 de noviembre de 2016**

Nombre del/la Informante: **Hernán Darío Trujillo Ramírez**

Dirección: Calle 13 con Carrera. 4ª.

Lugar y año de nacimiento: Pijao, 1981

Hernán Darío tiene una tradición del trabajo con madera heredada de su padre Hernán Trujillo y compartida con su hermano Daniel que es el más conocido de los dos. Su mamá doña Amparo de Jesús Ramírez también aporta en el taller porque sabe tapicería, lija y pinta muebles.

A los 19 años Hernán Darío embarazó a una chica y la vida se le complicó. Entonces trabajo en “varias vainas”, hasta que a los 24 años volvió a la carpintería. Desde los trece años es artesano de la madera. Su familia vive de la carpintería. Sobre todo trabajan en la elaboración de puertas y ventanas , calados y zócalos para casas de arquitectura tradicional.

Su hermano Daniel es muy famoso porque hizo un robot en madera que es realmente una pieza muy compleja y de mucho trabajo.

A todos ellos les dicen “los turrutos”. Y sus tías son reconocidas cocineras. Su tía Libia Trujillo fue reseñada en una revista como una excelente anfitriona pijaense

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**BITÁCORA DE CAMPO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail [territorioquindio@gmail.com](mailto:territorioquindio@gmail.com)



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: 3 de noviembre de 2016

Nombre del/la Informante: **Gildardo Patiño**

Dirección: Carrera 5ª. No. 13-20 Teléfono: 3206641912

Lugar y año de nacimiento: Pijao, 1946

Don Gildardo Patiño, nació en la vereda La Maicena. Cree que el patrimonio cultural ha salido perjudicado por razones distintas. Por ejemplo, antes los abonos eran orgánicos, ahora se utilizan los químicos para distintas funciones en los cultivos. Inclusive la orina humana era utilizada como urea. Así que los alimentos que se cultivan han sufrido mucho deterioro. Por eso hay tanta contaminación. Las bebidas alcoholáis se destilaban de manera doméstica. La administración municipal también ha cambiado. Ahora hay una gran burocracia y muchísimas normas y todo eso incrementa los gastos del municipio.

Las costumbres religiosas se han perdido. Había un respeto muy grande por la religión y la policía. Nadie respeta a nadie. Los legisladores y los jueces son alcahuetes y han hecho que se pierda credibilidad en el estado y respecto a la religión. No hay sentido de lo sagrado. Cualquier tipo desmenuza el sentido de la biblia y desmenuza el bolsillo de los incautos. Son más radicales y más profundos en la secta. A todo. le revuelven biblia.

La navidad ha cambiado. El recibimiento de diciembre con voladores y pólvora costosa es una manifestación de poder. El primero que lo hizo fue Pablo Escobar en Medellín. En el tiempo pasado los niños recibían muy pocos aguinaldos y jugaban con carritos inventados a partir de cajas de arequipe..

La navidad como se la celebra ahora es un asunto nuevo. Los arcos de velitas aparecieron por los años sesenta y no existían los faroles. Por la protección el medio ambiente los pesebres domésticos perdieron el musgo y tampoco se volvieron a utilizar los chamizos que forrados de algodón funcionaban como árboles. También se perdieron los globos que se tiraban el día de alumbrado, el 25, el 31 de diciembre o el primero de enero. Se mantienen la tradición de la natilla y los buñuelos y el paseo de olla del 6 de



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

enero y días festivos.

El alumbrado de la Virgen con faroles en Pijao es una iniciativa de la gente. La municipalidad ayuda pero el impulso es de las cuadras o el barrio. Entre todos los vecinos se reparte el trabajo. Cada casa o negocio aporta materiales. La administración se ocupa de los jurados y premios.



Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: 9 de noviembre de 2016

Nombre del/la Informante: **Bernardo Henao Castillo y Leonardo Henao González**

Dirección: **Fonda de la vereda La María de Pijao** Teléfono: 3105393619

Año de nacimiento: 1956

Don Bernardo es el líder comunal de la vereda. Don Bernardo llegó a esta vereda hace 44 años. Don Leo hace 46 años Don Bernardo administra la Fonda. Dice que el yip es el vehículo tradicional del campo. Él ha sido yipero unos 35 años. Es con este campero con lo que nació el transporte por acá y no han encontrado un vehículo que lo reemplace. Se ha intentado. Trajeron Aros Carpati y se fueron yendo. Ahora se está intentando con las Toyotas La verdad es que otros medios de transporte no entran hasta estos ramales que es donde los campesinos tienen sus pequeños predios y a donde necesitan que un transporte lo recoja o lo deje con sus remesas y cargas.

Respecto a lo religioso en la vereda, el Alto de la Cruz tiene una antigüedad de unos 70 años. La cruz fue hecha con las romerías para recolectar fondos. Primero fue un palo grande. Pero luego finalmente pudo hacerse. Sin embargo estuvo abandonada. Desde hace algunos años los vecinos se dieron a la tarea de recuperarla, limpiar el terreno, subir y hacer un caminito para turismo de paisaje.

La capillita de la Virgen del Carmen tiene tal vez unos 60 años. La vereda se llama La María, así que la capilla es muy importante. La fiesta de la virgen se hace el día que le corresponde a la vereda. Se hace una procesión interna. Se reza el Rosario entre los más católicos durante nueve días del 7 de Julio al 16. La Semana Santa también mandan un misionero y el centro de la actividad es esta capillita. No hay otras.

Se trata de compartir entre vecinos. La escuela vieja se convirtió en casa comunal, caseta de actividades comunitarias y además fonda. Los Ocampo y los Gálvez donaron un pedazo de tierra. Para la cruz de Mayo en algunas casas rezan los mi jesuses y ponen una cruz de guadua o un palito de nogal al que le agregan un collar de pepas de café.

La alimentación ha cambiado mucho en el campo, sobre todo cuando cambian los



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

alimentadores. Algo de sancocho pero más sopas de pasta o de arroz. Frijoles a la comida, a veces sudado en el almuerzo y siempre calentado. Los lunes con hueso fresco se hace caldo para el desayuno. Arepa siempre. El plátano se consume de muchas maneras; asado, frito, y cocinado. Hay algunas huertas con apio. Pronto alivio, romero, ruda, col y sábila.

Los tragos son de tinto. Desayuno a las 8:00, almuerzo a las 12; comida a las 6:00. La moto cambia el régimen de comidas. Ya no los alimentan sábado y domingo. En la fonda por ejemplo el fin de semana hay muy poca gente. Antes era lo contrario. Hay más movimiento entre semana que el sábado y domingo. Los patrones ya no tienen un trabajador. Los mercados eran los domingos. Ahora pasó para los sábados. La gente va disminuyendo. De año en año rebajan los niños. Hubo épocas en que se requerían regalos navideños para 67 -70 niños- El año pasado se dio regalo a 22 niños. En el transporte escolar se hace evidente la disminución. La escuela tiene 9 niños y tiene capacidad para 20 muchachos. Han disminuido los trabajadores y además las parejas tienen 1 niño, máximo 2.

En la vereda se hace un festival en una fecha en la que haya café porque es para recoger fondos. El festival incluye bingos, trago, comida fritangas, rifas. Con esos recursos se le ha puesto mano a la casa comunal. Se tiene un excelente equipo de sonido. En Diciembre el alumbrado se hace. A final de año se hace una rifa para recoger fondos para los niños. Se hace el Pesebre comunitario, obras teatrales, novenas, el último día misa, regalito y natilla.

Don Leonardo habita en la finca Alta Flor.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**BITÁCORA DE CAMPO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail [territorioquindio@gmail.com](mailto:territorioquindio@gmail.com)

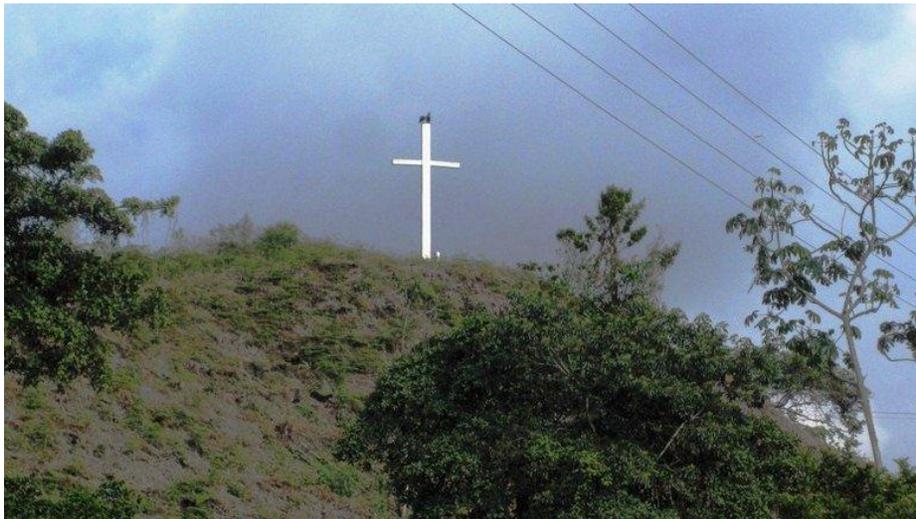


Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail [territorioquindio@gmail.com](mailto:territorioquindio@gmail.com)



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **9 de noviembre de 2016**

Nombre del/la Informante: **Doña Alba Lucía Pérez**

Dirección: **Fonda La Vaga Vereda La Mariela**

Lugar y año de nacimiento: Andes (Antioquia) 1959

De tres años llegó a El Cinabrio. Luego a la tierra fría (por La Siria). Creció viendo cocinar a su madrastra desde niña. A los 19 años comenzó a cocinar porque se casó. Tiene una larga tradición como cocinera. Sabe preparar y le gusta, platos especiales como carnes, cerdo y pollo, en salsa Barbecue. Lomos rellenos, platos por encargo para para su clientela. En la fonda hizo sancocho de dos carnes y no lo vendió. Así que nunca volvió a ponerlo. En la fonda se come frijoles con chicarrón, cerdo y pollo a la plancha. sopitas caseras verduras, carne, postres de brevas y arroz con leche. El gasto del gas incide para no hacer ciertos platos como la mazamorra. En enero de 2016 salió de una finca porque la dueña se las quitó. Pero Dios no le quita a uno nada, lo libera. Resultó el negocio de la fonda y ella dijo Sí. Hay que trabajar duramente la tienda, la alimentación, el billar. Los clientes son los vecinos, los trabajadores de las fincas, los niños del colegio y algunos turistas.

En navidad se come natilla, buñuelos, dulce de papaya, brevas. En la vereda la misa es los terceros domingos de cada mes. En el Colegio La Mariela se harán las novenas de navidad. La experiencia en la fonda ha sido muy interesante. Siempre hay algo que hacer y alguien a quien atender.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaqué Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**BITÁCORA DE CAMPO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail [territorioquindio@gmail.com](mailto:territorioquindio@gmail.com)



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **16 de noviembre de 2016**

Nombre del/la Informante: María Orfilia Velandia y Carlos Arturo Arias

Dirección: Café la Floresta

Año de nacimiento: 1960

María Orfilia tiene con su familia la Finca Villa Bibiana en la vereda Patio Bonito. El café es un producto muy delicado. La clave de un café de calidad está siempre en el manejo. El punto donde se cosecha, el beneficio, cómo se seca. El café tiene una gran capacidad de absorber olores. Por ello tiene que ser adecuadamente almacenado y no estar expuesto a compañías o acercamientos que puedan afectarlo. La tostiión es otro punto delicado. En muchos casos se lo lleva a una tostiión muy alta para ocultar los defectos.

María Orfilia era una campesina común y corriente y cuando se dieron cuenta de que tenían un buen café comenzaron el circuito de formación del SENA.

Los cafés se certifican porque se cultivan en una sola finca. Por las condiciones climáticas, el proceso que se les hace en su beneficio y por las notas que el catador descubra en taza.

Un catador señala las características del café, lo divulgan a través del empaque y lo dan a conocer en taza. Se participa en eventos auspiciados por el SENA y la gobernación.

La Floresta ganó en el 6o encuentro de cafés especiales el reconocimiento a la mejor taza. El séptimo encuentro de cafés especiales será en Quimbaya en diciembre próximo.

El Café La floresta tiene notas a limoncillo, te negro, higos, dulzor a panela y con un residuo de cascara de mandarina.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaqué Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: **16 de noviembre de 2016**

Nombre del/la Informante: **MARTHA LUCIA MORALES**

Dirección: Carrera. 4ª. No.10-37 Lugar y año de nacimiento: Manizales Caldas, 1960

En 1983 llegó a Pijao para unas fiestas y se quedó.

Está dedicada a la elaboración de objetos artesanales. Trabaja con retazos (bolsos, colchas, cojines). Teje cabuya. Elabora muñecas de trapo, juegos de baño, vestido para la cocina, lencería. Vende en Pijao y en Armenia

Tejió zapatos. Ella trajo la tradición a Pijao. Hace un tipo de tejido muy complejo que se denomina tejido en horquilla, puntada que se logra con un soporte y aguja de croché

Cocina también y se especializa en pollo relleno, carnes en rollo, apanados, cerdo agridulce y postre de mantequilla: 1 bolsa de leche se hierve se le pone un cuarto de margarina la fina, tres sobrecitos de gelatina sin sabor, fruta calada (mango, fresas piña) se adiciona crema de leche, se le raya coco, chocolate o café espolvoreado. Truco: se mete en el congelador) mientras se pone duro.

Le encargan para ceremonias. Ella prefiere asesorar a otras personas.

Doña Martha Lucía vive de su arte.

Compilación de Información: Martha Lucía Usaqué Ramos - Fundación Territorio Quindío



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**BITÁCORA DE CAMPO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha:

Nombre del/la Informante: **Costurero de Martha Lucía García**

Teléfono: 3142337419 Año de nacimiento: 1960

Gloria Gil 52

Rosalba Fajardo 53

Luz Marina Patiño 45

Gloria Amparo Acosta 64

Olga Bedoya 50

El grupo trabaja desde hace muchos años y las familias se conocen y celebran juntas muchas festividades. Con retazos de tela hacen canastas, cortinas, tendidos, bolsos, cojines. Pero el grupo esencialmente teje y mayormente con una sola aguja, es decir, en croché

Se elabora ropa para bebé y para grandes. Tejen zapatos para hombres, para mujeres y para niños.

Las piezas pueden ser tan distintas como; zapatos, por ejemplo tenis tejidos en croché, blusas, chalecos, vestidos de baño. Ropa de cama (carpetas, tendidos, toallas adornadas)

Martha Morales (La machaca) hace muñecos – peluches

Rubén (parque Río Lejos) hace collares, de fibras, croché, cuentas.

Las señoras se unen para tejer pero cada una hace sus propios trabajos.

Respecto a la cocina local, las señoras mencionan lo siguiente:



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Tamales de Gloria Trujillo «las turrutas», Arroz firulai (arroz mixto) – sancocho

Fiambre (sudado en hojas) Stella Forero. Chorizos, morcillas, y sancocho.

Las arepas tienen mucha demanda, de hecho el sábado y el domingo se agotan. Miriam Garcia y Ruby venden arepas en el Paraíso, puente del cementerio. Rosario vende en las noches; hay arepas en bocado rellenas o mixtas y arepizza (pollo y champiñón – verduras) aceite de coco - Aracelly vende sus arepas en las mañanas. En general las arepas de Pijao son naturales, asadas sin afán, suaves y amarillas. Se consumen con todas las comidas

De otro lado hay acompañantes como empanadas, marranitas, avena, aborrajados. Martha Cecilia Londoño

Las empanadas de Arbey «labiogallina» que las hace doña Zoraida

Subidos, aborrajados con mortadela, tortas de chócolo, empanadas hawaianas. Con Luz Nelly de don Mario

Canelazo, bebidas con pamela – limonada – sirope (panela, clavos y limón)

Aguapanela con queso picado muy caliente. Calentado de sancocho, revuelto picado y guisado

Frijoles en la noche con plátano, y sancocho en el almuerzo. Una vez a la semana sudado en el almuerzo

Dulces de frutas: dulce de guayaba, dulce de papaya verde, dulce de ahuyama, gelatina de pata negra. Tortas de ahuyama, banano, de cidra, zanahoria, plátano maduro, arequipes, dulce de brevas.

Otros platos: arroz con pollo, pescado sudado, ensaladas de frutas y legumbres. y verduras..

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**BITÁCORA DE CAMPO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail [territorioquindio@gmail.com](mailto:territorioquindio@gmail.com)



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO

Fecha: 29 de noviembre de 2016

Nombre del/la Informantes **Grupo de la Casa de la Cultura de Pijao**

Dirección: Casa de la cultura      Teléfono: 3136466889

Alberto Duarte, 53  
Diana Milena Rojas, 26  
María Angélica Vera,, 28  
María José Restrepo, 13  
Eliana Restrepo, 20  
Orfilia Garzón, 27  
Martha Garzón, 25  
Romelia Torres, 66  
Libaniel Jaramillo, 72  
Juliana Ospina 12  
Valeria Manso Vea 22  
María Daniela 20  
Sofía Arias 48  
Gladis Gutierrez 60  
Hedda Alzate Mejia 72  
Amalia T. 40

17 personas entre 12 y 72

Se reúnen dos grupos de personas del municipio de Pijao. El primero compuesto por los colaboradores de la Casa de la Cultura de Pijao. El segundo grupo está conformado por adultos mayores en una gran parte. Se hace con cada grupo una presentación en diapositivas sobre los conceptos de patrimonio cultural material e inmaterial. Luego se socializa lo que se ha recogido hasta el momento sobre PCI de Pijao. Los participantes en las dos reuniones complementan los contenidos. A continuación se propone una revisión de cuáles son los actos festivos y lúdicos y los eventos religiosos de carácter colectivo que tienen apropiación comunitaria. A continuación el resultado de los aportes realizados por los participantes:

Encuentro de Hijos Ausentes cada cuatro años y Fiestas de aniversario – 15 de mayo



Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Cuando coinciden las dos se unen en una sola programación.

La fiesta de la virgen del Carmen – procesiones – cabalgatas – pólvora – rosarios – misas campales en los barrios - 7 de julio al 16 de julio.

San Isidro y Día del campesino – concursos de rajadas de leña – vogue-vogue – pelar papas. Canto

Día de la independencia – obras de teatro – bailes – desfile – se izan las banderas

Semana Santa – Domingo de Ramos – Procesiones – la bendición de la luz – ha ido rebajando la asistencia – venían mucho de las fincas.

14 del mes – El señor de los Milagros – misa especial

Velas y faroles 7 y 8 – concurso – cada cuadra – cada barrio

Pijao el pueblo de los pesebres – concurso entre los barrios para buscar el pesebre exterior más bonito de Pijao-. Con esta convocatoria Pijao desea ir sentando las bases de una propuesta de visita masiva para observar los pesebres más bonito o mas originales..

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**BITÁCORA DE CAMPO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail [territorioquindio@gmail.com](mailto:territorioquindio@gmail.com)



Gobernación del Quindío

**QUINDIO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro  
BITÁCORA DE CAMPO**

Municipio: PIJAO Fecha: 4 de diciembre de 2016

Nombre del/la Informante: **Arlex Herrera Rave**

Dirección: Carera. 6ª No. 16-115 – Teléfono. 3147614806

Lugar y año de nacimiento: Pijao, 1967

Don Arlex nació en una familia campesina, exactamente en la vereda El Cinabrio. Desde hace 21 años trabaja con camperos Willys. Nos cuenta que el yip en Pijao tiene un reconocimiento desde el Concejo Municipal como patrimonio cultural de Pijao. Declaratoria que no ha tenido consecuencia alguna sobre la preservación de los yips.

Como riesgo muy grave anota el ingreso de camionetas Toyota Land Cruiser que están llegando de Nariño, que vienen con placas de servicio público y modalidad campero. Estos vehículos están reemplazando al Willys con el mismo cupo. Han sido adquiridos por socios de la cooperativa y la legislación autoriza ese este tipo de renovación con gran perjuicio para la expectativa de permanencia de los Willys tradicionales. Ya tres han sido reemplazados.

Don Arlex expresa que gran parte de su vida la ha dedicado al campero Willys y que por esa misma razón conoce en su totalidad la geografía, la fauna, la flora, los sitios difíciles y los mas hermosos del entorno pijaense. Al tener el dominio de la se conoce el paisaje, los árboles, las aves, la historia del territorio y las comunidades que lo habitan, con todos los cambios sufridos. Sostiene muy buenas relaciones con la gente y ello se demuestra con la popularidad de que goza y el aprecio que le conceden sus usuarios..

Es un oficio que ha sido bueno, que te ha permitido vivir y tener un lugar en la sociedad y Su desaparición sería muy dura porque es un carro todo terreno que mecanicamente tiene muchas ventajas y que puede llegar hasta la puerta de la casa de los campesinos. Sevilla es un receptor muy importante de yips clásicos. Para allá se están llevando los carros de aquí..

Compilación de Información: Martha Lucía Usaquén Ramos - Fundación Territorio Quindío



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail territorioquindio@gmail.com



Gobernación del Quindío

**QUINDÍO**  
**50 AÑOS**

**Secretaría de**  
**Cultura**

**Convenio No.033 de 2016 Rastreado el PCI - Fase de Inventario y Registro**  
**BITÁCORA DE CAMPO**



**FUNDACIÓN**  
**TERRITORIO**  
**QUINDÍO**



*Por Nuestro Patrimonio!*

Calle 21 No.13-51 Edificio Valorización Of. 401- Armenia, Quindío  
Cel.318 577 8372 e-mail [territorioquindio@gmail.com](mailto:territorioquindio@gmail.com)

**DATOS GENERALES**

Fecha

CÓDIGO DE LA FICHA

**Organización que financió el inventario**

Departamento del QUINDIO - Municipio de PIJAO - Fundación TERRITORIO QUINDIO

**Organización o investigadores que realizaron el inventario**

Fundación Territorio Quindio

**DESCRIPCIÓN**

**Nombres de la manifestación:** consigne en este espacio el nombre o los nombres con los que se conoce a esta expresión del PCI

**LA COMIDA CASERA**

**Ubicación geográfica**

Departamento

Municipios

Corregimientos o Veredas

**Descripción de la manifestación :** En el siguiente campo describa con palabras sencillas la manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial que se está registrando

La cocina tradicional de Pijao viene de diversas vertientes. En ella conviven los frijoles antioqueños con los sudados montañeros que se hacen con pollo, carne o pescado. Las marranitas sureñas con las empanadas callejeras. Los tamales tolimenses envueltos sin amarres en hojas de congo y las tortas de cidra, ahuyama o zanahoria que se venden en el mercado campesino. La aguapanela bien caliente para ponerle el queso en trocitos dialoga también con las arepas de maíz blanco o amarillo, naturales, suaves y asadas sin afán. Las cocineras aprenden viendo y haciendo, pero la transferencia de esos saberes culinarios se problematiza hoy porque la vida contemporánea impone otras apetencias y urgencias.

**Origen de la manifestación**

Está relacionada con los distintos lugares de procedencia de las familias que habitan el municipio de Pijao.

**Tiempos y periodicidad en la que se desarrolla la manifestación**

¿Hay tiempos específicos en los que se realiza la manifestación?   **Si responde afirmativo describa brevemente:**

Hay unos tiempos relacionados con los protocolos de mesa y cocina. Pero pertenece a la rutina humana y cotidiana.

FICHA DE REGISTRO DE LAS MANIFESTACIONES DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE PIJAO - QUINDIO

**Principales transformaciones que ha tenido la manifestación cultural en el tiempo.**

La cocina local y la cocina casera han sufrido el embate de la globalización por un lado, del exceso de funcionalidad por el otro y de la publicidad que desestima lo

sencillo. Se vuelve complicado respecto a los niños y jóvenes que solo quieren comer lo que les muestra la televisión.

**Mecanismos de transmisión (formas de enseñanza y aprendizaje de la manifestación, espacios formales, no formales, relaciones intra e intergeneracionales etc..)**

¿Cómo se transmite la manifestación? **La transmisión debe darse al interior de la familia.**

¿los conocimientos asociados a la manifestación? ¿Entre quiénes se transmite? **Entre todos los que lo deseen, los portadores y los consumidores**

**RELEVANCIA DE LA MANIFESTACIÓN**

**Relevancia de la manifestación para la comunidad involucrada**

¿Por qué es importante esta manifestación para nuestra identidad? **porque nos conecta con nuestro entorno natural, histórico, gustativo**

¿Cómo se relaciona con nuestra presencia en el territorio? **Esta relacionado con nuestros orígenes y la manera como aprovechamos lo que crece en el territorio.**

¿Por qué puede considerarse colectiva? **Porque nos antecede a todos y de igual manera puede perjudicarnos. Somos lo que comemos..**

**CAMPOS DE LA MANIFESTACIÓN**

¿A cuál campo del PCI pertenece la manifestación? (señale cuantos crea necesarios)

1	Lenguas y tradición oral	8	Actos festivos y lúdicos
2	Organización social	9	Eventos religiosos tradicionales de carácter colectivo
3	Conocimientos tradicionales sobre la naturaleza y el universo	10	Conocimientos y técnicas tradicionales asociadas al hábitat
4	Medicina tradicional	11	Cultura culinaria
5	Producción tradicional	12	Patrimonio cultural inmaterial asociado a los espacios culturales
6	Técnicas y tradiciones asociadas a la fabricación de objetos artesanales	13	Otro (s) Cual?
7	Artes populares	99	Ningún campo

¿No pertenece a ningún campo, por qué?

¿Por qué se relaciona esta manifestación con este o estos campos? **Porque esta claramente determinado como cultura culinaria**

¿Se pueden organizar los campos a los pertenece la manifestación en orden de importancia? **el campo es el 11.**

**FICHA DE REGISTRO DE LAS MANIFESTACIONES DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE PIJAO - QUINDIO  
COMUNIDAD RELACIONADA CON LA MANIFESTACIÓN**

**Actores involucrados en el desarrollo de la manifestación**

¿Quiénes tienen los conocimientos sobre la manifestación? Muchas personas, hombres y mujeres, algunos ya mayores.-  
 ¿Quiénes practican la manifestación? los portadores de saberes culinarios tradicionales y las mujeres que se ocupan directamente de la alimentación de su familia. ¿Quiénes participan con la manifestación? Muchas personas que valoran los sabores tradicionales- participan de la manifestación los portadores o hacedores? Haciendo cosas ricas y sanas para los demás. ¿Cómo se relacionan otros actores que participan de forma directa o indirecta? Hay muchos actores involucrados. La publicidad, las transnacionales, los campesinos que cultivan nuestros alimentos. Cada uno de ellos según sus intereses desestimará o valorará la cocina casera.

¿Existen organizaciones, juntas, asociaciones, corporaciones u otras formas organizativas vinculadas a la manifestación? Si. Hay grupos de personas preocupadas por la debilidad de la transferencia.

X
NO

Si responde afirmativo escriba datos de contacto (opcional)

No hay nada jurídico	Nombre	Nombre
Teléfono	Teléfono	Teléfono
e-mail	e-mail	e-mail
3E+09		

Nombre	Nombre	Nombre
Teléfono	Teléfono	Teléfono
e-mail	e-mail	e-mail

¿Quiénes tienen los conocimientos sobre la manifestación? ¿Quiénes practican la manifestación? ¿Quiénes se sienten identificados con la manifestación?  
 ¿Cómo participan de la manifestación los portadores o hacedores? ¿Cómo se relacionan otros actores que participan de forma directa o indirecta?

**RIESGOS Y AMENAZAS**

**Riesgos y amenazas que ponen en peligro la continuidad de la manifestación en el tiempo**

Las personas jóvenes no tienen tiempo y sus intereses están puestos en considerar prospectos de vida más amables que los de sus padres. La cocina tradicional además no ha sido suficientemente valorada, así que no hay mucha intención de continuar la ruta culinaria de sus antecesoras. Por ello es importante reconocer e identificar esa memoria cultural consistente en conocimientos y prácticas que son parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial de Pijao.

**RECOMENDACIONES DE SALVAGUARDIA**

**Propuestas orientadas a garantizar la viabilidad de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial**

1. Implementar espacios de reflexión y práctica sobre las bondades de la cocina casera y sus relaciones con la vida comunitaria y los campesinos por ejemplo.
2. Generar un premio anual que invite a recrear los elementos de la cocina casera pijaense en términos de productos utilizados, recetas, versiones de platos tradicionales para buscar fortalecer el sentido de apropiación de las poblaciones jóvenes sobre su patrimonio culinario.



**DATOS GENERALES**

Fecha

CÓDIGO DE LA FICHA

**Organización que financió el inventario**

Departamento del QUINDIO - Municipio de PIJAO - Fundación TERRITORIO QUINDIO

**Organización o investigadores que realizaron el inventario**

Fundación Territorio Quindio

**DESCRIPCIÓN**

**Nombres de la manifestación:** consigne en este espacio el nombre o los nombres con los que se conoce a esta expresión del PCI

**TEJIDOS EN CROCHÉ**

**Ubicación geográfica**

Departamento

Municipios

Corregimientos o Veredas

**Descripción de la manifestación :** En el siguiente campo describa con palabras sencillas la manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial que se está registrando

En Pijao varios grupos de señoras pasan las tardes tejiendo y charlando. Sus productos tienen gran acogida entre la población y es cierto que esas prendas son usadas permanentemente por niños, mujeres y hombres. Aunque también hacen malla, lo que ellas reconocen como importante es el tejido con una aguja. Las puntadas y los materiales que posibilitan el croché permiten que las señoras realicen desde ajuares de bebés hasta zapatos de diversas tipologías: chanclas, tenis, botines, pero también sombreros, blusas y vestidos delicados. Las señoras más avanzadas apoyan permanentemente a las principiantes, así que esas comunidades desarrollan vínculos de afecto que también acercan a las respectivas familias. Los productos tejidos permiten que las señoras obtengan ingresos adicionales para aportar a sus hogares.

**Origen de la manifestación**

tejedoras de la casa y ahorradoras, que siempre utilizaron sus posibilidades y destrezas para favorecer la casa y a los integrantes de la familia.

**Tiempos y periodicidad en la que se desarrolla la manifestación**

¿Hay tiempos específicos en los que se realiza la manifestación?   **Si responde afirmativo describa brevemente:**

No. El tejido puede hacerse en cualquier momento y casi que en cualquier lugar. Pero el lugar de encuentro de las tejedoras son los

costureros y las horas son las de la tarde.

FICHA DE REGISTRO DE LAS MANIFESTACIONES DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE PIJAO - QUINDIO

**Principales transformaciones que ha tenido la manifestación cultural en el tiempo.**

No parece que haya muchos cambios. Tal vez nuevos materiales y colores, pero el hecho del tejido acompañado se mantiene indemne.

**Mecanismos de transmisión (formas de enseñanza y aprendizaje de la manifestación, espacios formales, no formales, relaciones intra e intergeneraciones etc..)**

¿Cómo se transmite la manifestación? **La transmisión se da en el grupo de tejedoras. Y ocurre de manera permanente.**  
 ¿los conocimientos asociados a la manifestación? ¿Entre quiénes se transmite? **Entre amigas y personas interesadas.**

**RELEVANCIA DE LA MANIFESTACIÓN**

**Relevancia de la manifestación para la comunidad involucrada**

¿Por qué es importante esta manifestación para nuestra identidad? **porque produce cosas bellas que son útiles para otras personas.**  
 ¿Cómo se relaciona con nuestra presencia en el territorio? **Las mujeres siempre han sido cuidadoras y desde la colonización tuvieron que aprender oficios para vestir a sus hijos. ¿Por qué puede considerarse colectiva? Porque hay una comunidad femenina identificada haciendo cosas para otras personas**

**CAMPOS DE LA MANIFESTACIÓN**

¿A cuál campo del PCI pertenece la manifestación? (señale cuantos crea necesarios)

1	Lenguas y tradición oral	8	Actos festivos y lúdicos
2	Organización social	9	Eventos religiosos tradicionales de carácter colectivo
3	Conocimientos tradicionales sobre la naturaleza y el universo	10	Conocimientos y técnicas tradicionales asociadas al hábitat
4	Medicina tradicional	11	Cultura culinaria
5	Producción tradicional	12	Patrimonio cultural inmaterial asociado a los espacios culturales
6	Técnicas y tradiciones asociadas a la fabricación de objetos artesanales	13	Otro (s) Cual?
7	Artes populares	99	Ningún campo

¿No pertenece a ningún campo, por qué?

¿Por qué se relaciona esta manifestación con este o estos campos? **Porque esta claramente determinad como conocimiento artesanal.**

¿Se pueden organizar los campos a los pertenece la manifestación en orden de importancia? **el campo es el 6.**

**FICHA DE REGISTRO DE LAS MANIFESTACIONES DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE PIJAO - QUINDIO  
COMUNIDAD RELACIONADA CON LA MANIFESTACIÓN**

**Actores involucrados en el desarrollo de la manifestación**

¿Quiénes tienen los conocimientos sobre la manifestación? las mujeres tejedoras de Pijao. ¿Quiénes practican la manifestación? **Las mujeres tejedoras de Pijao.** ¿Identificados con la manifestación? Muchas personas se refieren al trabajo de esas mujeres tejedoras como algo patrimonial. ¿Cómo participan de la manifestación los portadores o hacedores? Generando elementos que son útiles y gratos y enseñando o compartiendo saberes. ¿Cómo se relacionan otros actores que participan de forma directa o indirecta? NA

¿Existen organizaciones, juntas, asociaciones, corporaciones u otras formas organizativas vinculadas a la manifestación? Existen los cotureros.

X
NO

Si responde afirmativo escriba datos de contacto (opcional)

Martha Lucía García	Nombre	Nombre
Teléfono	Teléfono	Teléfono
e-mail	e-mail	e-mail
3E+09		

Nombre	Nombre	Nombre
Teléfono	Teléfono	Teléfono
e-mail	e-mail	e-mail

¿Quiénes tienen los conocimientos sobre la manifestación? ¿Quiénes practican la manifestación? ¿Quiénes se sienten identificados con la manifestación?  
¿Cómo participan de la manifestación los portadores o hacedores? ¿Cómo se relacionan otros actores que participan de forma directa o indirecta?

**RIESGOS Y AMENAZAS**

**Riesgos y amenazas que ponen en peligro la continuidad de la manifestación en el tiempo**

Señale, si los hay, procesos, factores, actores sociales que dificultan que una manifestación pueda ser recreada y desarrollada en un futuro.  
Las señoras que participan en estos grupos no perciben riesgos o amenazas para su actividad conjunta.

**RECOMENDACIONES DE SALVAGUARDIA**

**Propuestas orientadas a garantizar la viabilidad de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial**

Hacer seguimiento a la evolución que vayan teniendo estos grupos. Observar si se mantienen, si se van generando protocolos de transferencia. Es posible que estemos ad portas del nacimiento de una manifestación cultural.

**RELACIÓN CON EL PATRIMONIO MUEBLE E INMUEBLE**

**Especificar si la manifestación o las manifestaciones se relacionan con bienes del patrimonio mueble e inmueble**

¿Se expresan las manifestaciones en inmuebles, espacios u objetos específicos? ¿En qué estado de conservación se encuentran?  
¿Son estos objetos o espacios de acceso público o privado? No aplica

**DOCUMENTACIÓN RELACIONADA**

**Señale y relacione los documentos adicionales que anexa a la ficha y están relacionados con la manifestación**

<input type="checkbox"/>	Fotos	_____
<input type="checkbox"/>	Audios	_____
<input type="checkbox"/>	Videos	_____
<input type="checkbox"/>	Mapas	_____
<input type="checkbox"/>	Bibliografía Básica	_____
<input type="checkbox"/>	Otras	_____

**OBSERVACIONES ADICIONALES**

En Pijao se comenta con simpatía sobre los costureros que evidentemente están muy activos y dejan resultados de gratificación espiritual, estética y pequeños ingresos para las personas que están vinculados a ellos. Y cuando se pregunta por patrimonio la gente referencia a las señoras que tejen.