

VAMOS A LA MESA CON LOS PASTUSOS



HAROLD SANTACRUZ MONCAYO

SANTIAGO DE CALI OCT. 2014

Comentarios:

Hola querido primo, he podido avanzar hasta la mitad del libro, me ha gustado mucho, la descripción, la narrativa, la historia, me da ganas de visitar Pasto una y otra vez. He aprendido mucho también, hay cosas que no sabía, por ejemplo los tríos me encantan; no sabía distinguir las voces y todo lo que lo rodea, las recetas muy interesantes aunque entre familias hay sus variaciones verdad? Y bueno la juanesca no solo es Ipialeña, y es especial de Semana Santa. Bueno hasta ahora voy por la mitad y muy feliz de recorrer el departamento con estos personajes, esta muy lindo. Gracias por enviármelo, ya enviare más comentarios con todo el respeto. Un abrazo

Fajardo Santacruz

Introducción

Este libro se escribió después de analizar concienzudamente varios documentos sobre la Gastronomía de los Pasto ,se leyeron varios trabajos reseñados en Google ,en Wikipedia, se recopilaron fotografías que enriquecieran el documento, de las archivadas en Google y de Mono Lasso y se consultaron varias fuentes de información personal ,con el ánimo de que si alguna persona quiere saber de algunas costumbres Gastronómicas de los Pastusos ,aquí en este libro pueda encontrar dicha información y no tenga que enredarse en una Biblioteca consultándola .Además se incluyeron algunos datos muy importantes como son La Teoría de los Acuíferos y las cuencas Petroleras, como para motivar a los gobernantes a explorar estos recursos adecuadamente sin ser vende Patrias, entregándolos a el manejo de Monopolios extranjeros.

Así mismo la Teoría del origen de la Etnia Pasto, basada en la recolección de importantes trabajos de investigación sobre esta temática y demostrada en la narrativa del Pictógrafo del Higuerón .Para hacerlo más ameno en su lectura el autor trajo a la mente cuatro amigos virtuales, que le acompañan a recorrer el Departamento de Nariño, y quienes son especialistas en los campos de la Arqueología, Culinaria, Historia y Música , quienes vivenciarán la comida típica de Nariño en tertulias Familiares ,recordando la vieja costumbre Pasto, que en las familias numerosas se acostumbraba a leer un libro a la hora de las comidas, razón por la cual existió una cultura popular en ciertas elites de la población

Los nombres de personas son producto de la fantasía del autor y tratan de recrear las escenas, en las cuales se necesita un interlocutor con el público. Se encontraron cerca de 300 tríos en Nariño, algunos famosos, otros buscando esa oportunidad; también la existencia de cerca de 40 murgas, asociaciones musicales que se dimensionan cuando se las escucha y mira presentes en los carnavales de Blancos y Negros, ya que el Carnaval que Colombia observa cada año, se multiplica en las pequeñas ciudades del Departamento de Nariño, donde hay arte y alegría popular.

Se resalta el valor Histórico de algunos monumentos de las ciudades, de las artesanías y la pedagogía musical que se ha desarrollado últimamente entre la juventud, de allí la proliferación de artistas, tríos, conjuntos musicales que le dan realce a las festividades de Blancos y Negros.

Finalmente se debe mencionar que la Gastronomía pastusa es muy grande, y cuando hablamos de la cocina típica es difícil segregarse algunos platos que también existen en otras regiones, platos típicos de Nariño son 23, en cada ciudad se pueden encontrar unos más preponderantes que otros.

Los platos típicos de los Pasto, son tan propios de una región donde Usted no se sentirá extraño, son como su dialecto ,exclusivo de un Pastuso ; si alguien le ve en la calle despistado sin saber dónde ir, habrá un pastuso que le preguntará si busca algo y le ayudará a encontrar lo que busca.

El Autor

CAPITULO UNO

VIAJE A COLOMBIA

Colombia es un País magnifico por su esplendor, por sus valles, sus sabanas, sus ríos, sus mares, la abundancia de flores, abundancia de frutos, abundancia de alimentos y por su cocina, por esta razón el Conde de Santa Ana*, decidió invitar a unos amigos de Europa a visitar el Territorio de los Pasto, lugar de una Etnia donde abundan pobladores Europeos, Americanos, Suramericanos, y Colombianos que se han asentado allá por su trabajo y por la naturaleza hospitalaria del Pastuso

Ambrosio Feulliet, es uno de los amigos, de origen francés, un Sibarita de excelencia, de una presencia que no puede taparse entre los hombres suramericanos: alto de tez blanca, cabellos dorados, ojos azules y finos modales.

Joan Armengol, es otro de los amigos invitados, de origen Español, nacido en Cataluña precisamente en Tarragona, de fuerte complexión, ha sido gimnasta, de allí su esbelta figura, de tez blanca, ojos negros, cabellos marrones y muy elegantes al vestir. Experto en Gastronomía

Enrico Maserati, otro de los amigos invitados, de origen Italiano, nacido en Parma, de estatura regular, de cabellos negros, tez trigueña, ojos negros, fuerte complexión ha sido marinero y gusta vestir jeans.

- Título Nobiliario Virtual .

Gina Klopotosky, otra de las amigas invitadas, de origen Rumano, de tez blanca, ojos verdes, cabellos castaños claros, de andares armoniosos, estatura mediana y experta en Gastronomía, le gusta el glamur y la pasarela. Investiga la Historia

Los cinco amigos, se han dado cita en el aeropuerto de Barajas España y saldrán en un vuelo de líneas Aéreas de España, con destino a Pasto, así que viajarán primero a Bogotá y de allí a Pasto.

Es un día de otoño, donde los cielos españoles se visten de azul con nubes blancas, indicando el buen tiempo que hará, los cinco amigos ahora se dirigen a la plataforma del aeropuerto después de haber pasado por la observación de los oficiales de inmigración y aduana.

Enrico- Y ahora amigos a disfrutar de un excelente día para viajar.

Conde de Santa Ana- Si realmente vamos a tener un buen día para viajar y para prepararnos en el avión con algunos comentarios que pienso hacer, antes de entrar a suelo Colombiano.

Gina – ¿Entonces nos vas a ilustrar con esas hermosas historias del Antiguo continente?

Conde- Si os voy a preparar el camino para que conozcáis mejor el territorio donde vamos a estar y sus costumbres

Joan- Indudablemente Suramérica tiene un atractivo muy grande, su hermosa historia.

Ambrosio- Si quiero disfrutar de esas comidas del Nuevo continente, porque las del Viejo, que son maravillosas ya las conocemos en buena parte y seguramente las vamos a recordar y a echar de menos durante nuestra estadía.

Conde- Ustedes son unos grandes sibaritas, me lo han demostrado en nuestras salidas por París, Roma, Madrid, Barcelona; ahora van a tener la oportunidad de paladear y saborear cosas que conocen pero con una preparación e ingrediente al estilo de la región Pasto.

Gina- a mi me fascina tus relatos históricos sobre Colombia, mí afición por la Geografía e Historia me motivan a este viaje.

Ambrosio- En particular como Arqueólogo me interesa conocer la estatuaria de la región Pasto, y su interpretación

Joan- me encantaría participar en un concurso de culinaria como Jurado, ya que mi continuo contacto con Arguiñano me motiva buscar nuevos platos, nuevas presentaciones, nuevos sabores

Enrico- Ya sabes que mi debilidad es la música y he escuchado que en esa zona de los Pasto se dan los mejores tríos, he escuchado algunos de ellos y son magníficos guitarristas y arreglistas. Me fascina el baile vuestro, con esa cadencia, el son que le imprimís a través de vuestros conjuntos y orquestas, y dicen también que en esa región se magnifica el Tiempo con maravillosas Carrosas y con temas históricos, canónicos y costumbristas.

Conde- creo que trataré de cubrir y copar vuestras expectativas, mi terruño es algo muy hermoso, allá pase mi niñez, juventud y algo de mi vida adulta y espero que vuestra estadía sea agradable e inolvidable.

Gina- El avión va a volar a una altura de diez mil pies, así que con este tiempo tan despejado, talvés tengamos la oportunidad de mirar la salida de la Península Ibérica.

Conde – Efectivamente, como dice Gina, ahora todos nosotros vamos a repetir imaginariamente el viaje que realizo Cristóbal Colon a las Américas, si es posible veremos a nuestro paso el cordón de Islas del Mar Caribe y la hermosura de la Sierra nevada de Santa Marta al ingresar a Colombia, aquí es donde con mi amigo Arqueólogo vamos a discutir un hecho fundamental de la América del Sur.

Ambrosio- podríamos empezar desde el periodo de formación terrestre, cuando PANGEA se separa y queda conformado América del Sur La distribución de los continentes hace 65 millones de años, durante el Paleoceno. Durante la tercera fase de la separación de Pangea, se puede observar a Suramérica, con una pequeño mar interior entre las cordilleras de los andes oriental y occidental, lo cual dará más tarde a los depósitos de agua interiores que se han descubierto ahora por algunos estudiosos de la Universidad de Federal de Ceara.

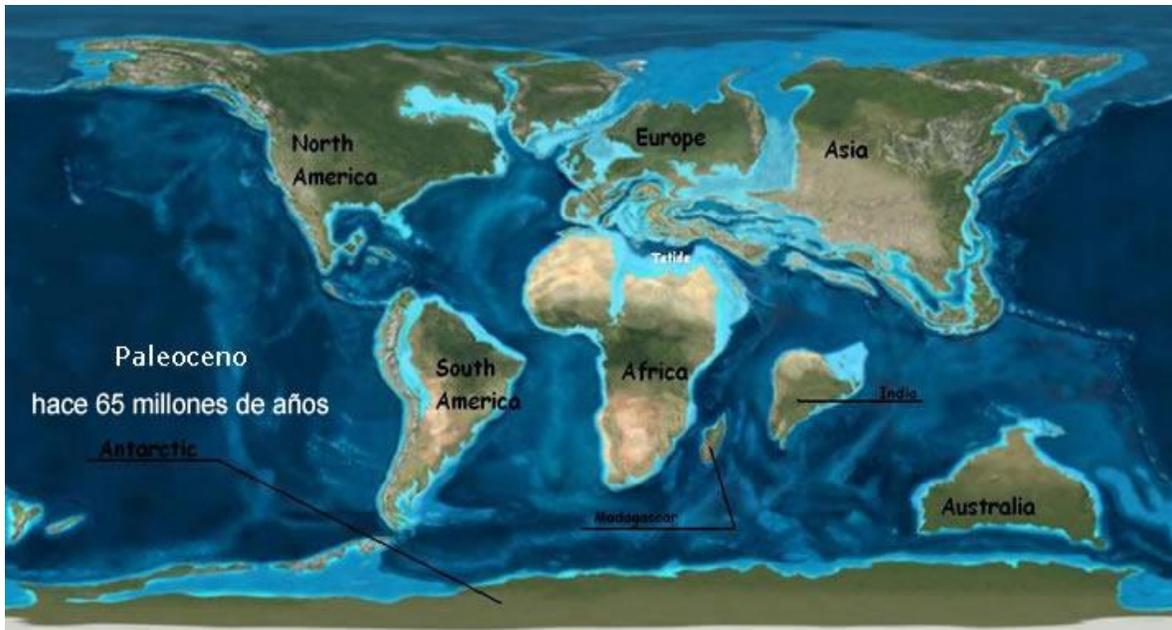


Fig.1- PANGEA y los continentes separados .Tomado de Google imágenes.

De acuerdo con Abreu, las investigaciones sobre el Acuífero Amazonia empezaron hace tan sólo 10 años, cuando él y otros científicos de la UFPA y de la universidad Federal de Ceará (UFC) realizaron un estudio sobre el Acuífero Alter do Chão, en el distrito de Santarém (estado de Pará).

Dicho estudio indicó que el acuífero, ubicado en medio del escenario de una de las más bellas playas fluviales del país, tendría un depósito de agua dulce subterránea con un volumen estimado en 86,4 billones de metros cúbicos.

Ese sistema hidrogeológico, denominado por el investigador y sus colaboradores Sistema Acuífero Grande Amazonia (Saga), empezó a formarse a partir del período Cretácico, hace alrededor de 135 millones de años.

Conde- En razón de los procesos geológicos acaecidos durante ese período, y la evolución terrestre con el cerramiento de las cordilleras, el agua quedó depositada

a miles de metros de profundidad, formando cuencas, que a nuestra manera de ver son el reservorio de agua para la humanidad en un futuro

Gina- Eso suena muy interesante y es una nueva teoría de los acuíferos de Suramérica, me alegro que no sean depósitos de gas y Petróleo, sino de agua que será lo que escaseará en el futuro

Conde- Bueno este es el mejor tema para nuestro almuerzo a bordo del avión, así comentaremos como lo hacían antiguamente en mi terruño .Puedo decirlos que cuando fui internado en el Seminario conciliar de Pasto, los curas tenían de costumbre, colocar a un seminarista a la hora del almuerzo o de la Cena para leer públicamente y en voz alta una de las biografías de San Juan Eudes, Francisco de Asís. Y en muchas familias con numerosos hijos, era frecuente a la hora de Almorzar aprender algo de cultura; recuerdo por allá en los años 1960 la Familia de Clímaco y Marina acostumbraban a rotar entre los hijos un libro para la lectura; unas veces la Ilíada o la Odisea otras a Don Quijote.

Gina- Me parece muy interesante la forma de compartir los alimentos con una dieta de cultura.

Ambrosio- No solamente estimula el apetito sino que mentalmente te activa para memorizar la lectura y si se discute el tema mucho mejor para la memorización

Enrico- En Venecia se frecuenta en los restaurantes los violinistas, la música te relaja y aprecias el buen sabor o la palatabilidad de los alimentos.

Joan- Mira aquí en el avión ahora podremos hablar de este tema, el compartir con la lectura o con la música

Ambrosio- Si así haremos más grato este almuerzo, porque las aerolíneas, así viajes en Primera Clase, la alimentación es paupérrima, no está equilibrada

Conde- Si esto es aquí, mañana que viajéis en la aerolínea Colombiana vas a ver lo que es abundancia.... Si están generosos te darán un Sándwich con un jugo

Después de almorzar, los amigos dedicaron un tiempo al relax, se extendieron en los asientos reclinables y durmieron una siesta de unas dos horas

Gina- Amigos, he pasado un buen rato meditando sobre el origen del mundo, con la teoría de PANGEA y relacionándola con la historia de la creación del mundo, descrita por la Biblia esta repartición de las tierras podría coincidir con el relato que dice que Dios separo las aguas de la parte seca y a la seca la llamó tierra y a la otra Mar

.Ambrosio- Esa parte Bíblica es muy complicada, no hay vestigios arqueológicos que fundamenten la aparición del hombre sobre la tierra con las narrativas Bíblicas, muchos arqueólogos le han dedicado tiempo a buscar ruinas que pudiesen ser testimonios de actos Bíblicos pero no han aparecido aún.

Conde –Sin embargo aceptamos de buena Fé que pudiesen haber ocurrido pero en tiempos diferentes o que la narrativa Bíblica es un lenguaje codificado, que habrá que descifrarlo

Joan- Pero no seremos nosotros los que vamos a teorizar con este tema, más bien centrémonos en Suramérica y su Evolución.

Enrico- Cundo miro el mapa de PANGEA que tiene tu ordenador, puedo suponer porque Venezuela y Ecuador son ricos en Petróleo y muy poco Colombia

Conde- ¿Cual es la relación que te da esa suposición?

Enrico- Mira los mapas de PANGEA, uno con agua en medio de las cordilleras y otro con vegetación, mientras Colombia aparece más anegado de agua Venezuela y Ecuador aparecen con vegetación, si a esto le sumas los movimientos de las fallas geológicas que produjeron volcamientos, hundimientos de la corteza vegetal, es lógico que estos dos países sean más Petroleros .

Ambrosio- Hay que recordar que en el **Período Devónico** (416 a 359.2 Millones



de años) - Aparecieron helechos y plantas con semillas (gimnospermas) y la formación de los primeros bosques y en el periodo Pérmico el oxígeno atmosférico (O₂) se reduce de 30% a 12% E l nivel de dióxido de carbono (CO₂) llega a 2000 ppm las Temperaturas de 50-60°C en la tierra, y 40°C en la superficie del mar¹. Esta fue la peor extinción masiva de la Tierra que eliminó el 90% de los habitantes marinos, y el 70% de las plantas y animales terrestres, todo ese material orgánico es el que sepultado bajo

¹ Yadong Sun, et al., Lethally Hot Temperatures During the Early Triassic Greenhouse, *Science* 19 October 2012: 366-370.

escombros terrestres y bajo grandes presiones más tarde origina el gas y el Petróleo.

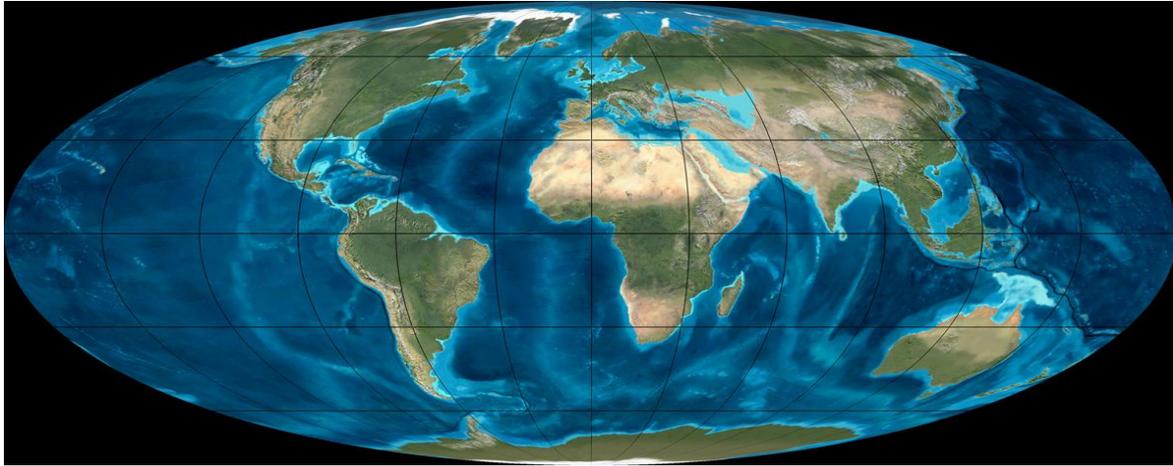


Fig.2 - Mapa de PANGEA con los continentes formados.

DISTRIBUCIÓN MUNDIAL DE LAS CUENCAS PETROLÍFERAS

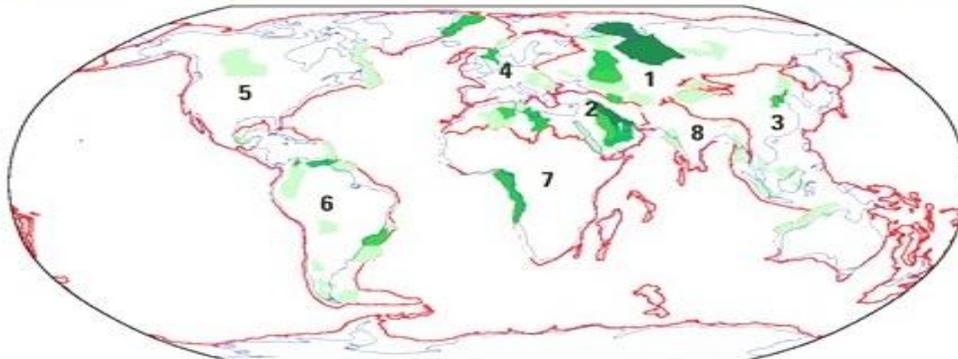


Imagen obtenida de: http://www.ritmodominicano.com/wiki.php?title=Archivo:USGS_world_oil_endowment.png#globalusage

Fig.3- Mapa de Ubicación de petróleo en Suramérica numeral 6



Fig.4-Mapa de Cuenca petroleras en Venezuela

Ambrosio- ahora observen en el Ordenador, el mapa de las cuencas de Ecuador, guardan cierta relación con los PANGEA.

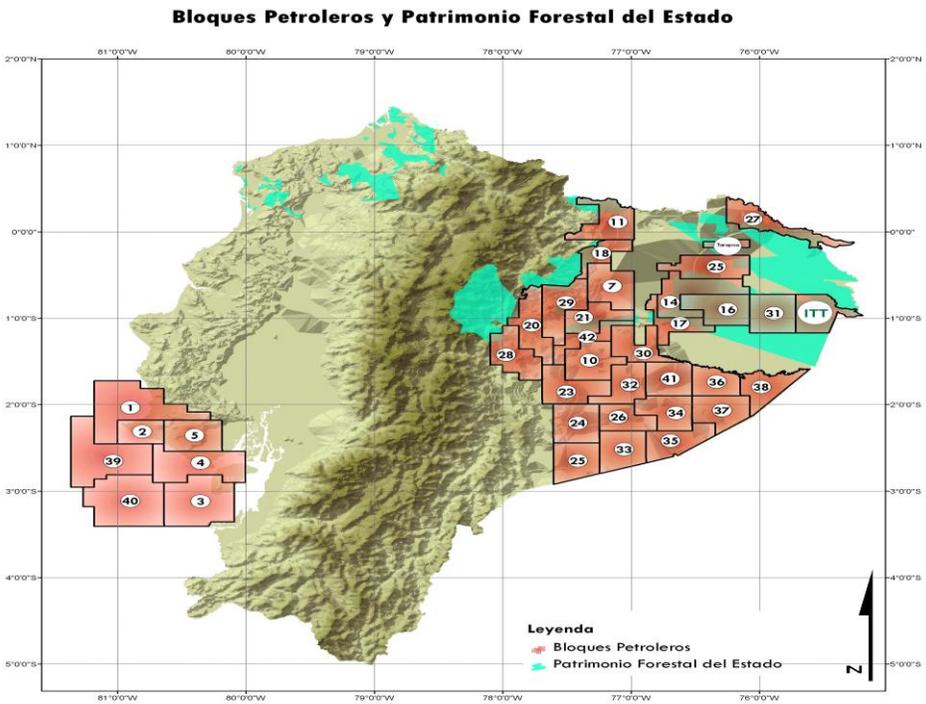


Fig.5 Distribución de Cuenca petroleras en Ecuador.

Sobre las zonas de antigua formación vegetal, aparecen las cuencas petroleras, nada tiene que ver con las selvas y bosques actuales, éstos más bien necesitarían unos cuantos miles de años estar debajo de la corteza terrestre sometidos a grandes presiones.

Gina- Bueno ya que nos han servido la cena, vamos a discutir las razones por las cuales Colombia tendría petróleo.

Ambrosio – Exactamente vamos a tener un Bocato de Cardinale como dirían los italianos.

Enrico- lo que he escuchado hasta ahora me da una idea de la riqueza petrolera de Ecuador y Venezuela y me intriga que pasa con Colombia

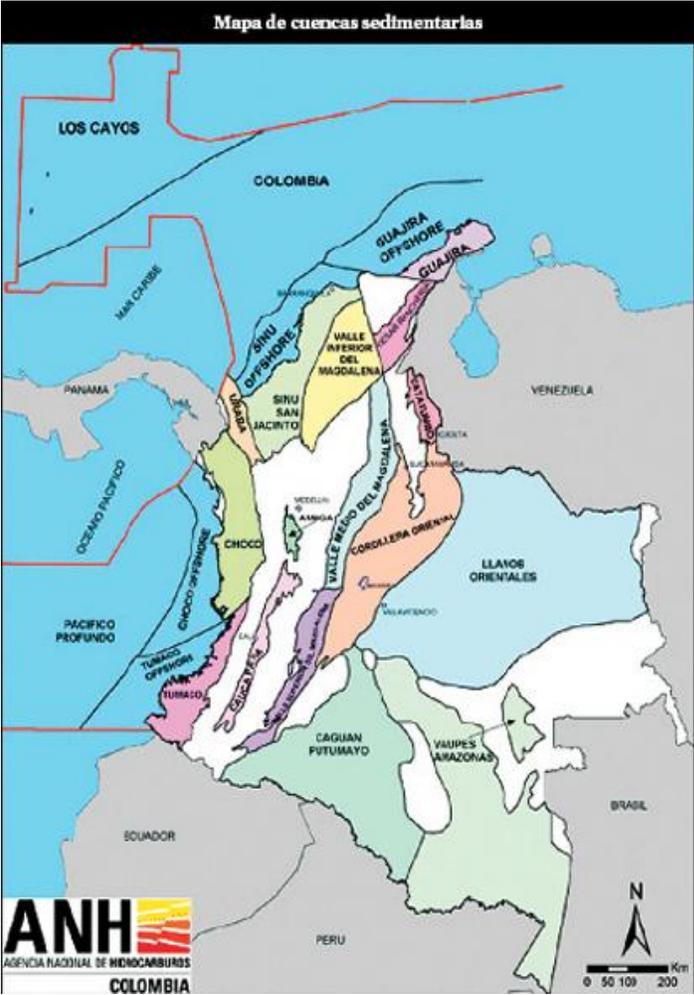
Ambrosio- Observen el Mapa de PANGEA, es cierto que el mar interior que aparece entre las cordilleras también estaría lleno de Plancton marino, y se depositaría sobre el fondo durante muchos años, el cual al verse también sometido a grandes presiones por su volcamiento y hundimiento, daría origen a un Petróleo diferente del que producen los Vegetales superiores

Conde – Petróleo crudo que se va a manifestar en un octanaje diferente, y quizá de menor volumen que el anterior.

Ambrosio- Exactamente, miremos el mapa de Colombia en el Ordenador y podremos precisar que hay. Se puede observar la presencia de 23 cuencas de Petróleo, unas ubicadas en la zona continental y otras en la región marítima; de donde se infiere que es una Potencia mundial en reservas de Petróleo

Joan – Esto explicaría porque el gobierno ha mantenido una política petrolera de austeridad en la explotación, sabe que hay el recurso, pero espera al futuro cuando sus vecinos hayan explotado sus cuencas, entrar a producir Petróleo

Conde- Talvés, esperando desarrollar una tecnología apropiada para su extracción a grandes profundidades y que los precios le permitan correr un riesgo para explotarlos personalmente.



•En la corteza terrestre hay tres tipos de rocas: las metamórficas, las ígneas y las sedimentarias. Las cuencas sedimentarias son las zonas donde hay más probabilidad de hallar procesos naturales que formen petróleo.
 •Esos procesos involucran, primero, roca madre que tiene contenido de materia orgánica y que puede descomponerse a través del tiempo para formar petróleo. Roca sello, que fija límites a la distribución del petróleo dentro de la Tierra. Y roca reservorio, que es donde se deposita el petróleo. En Colombia hay 23 cuencas sedimentarias.

Cuenca	Potencial de petróleo recuperable
Amagá	126.6
Caguán-Putumayo	4,926.0
Catatumbo	866.1
Cauca-Patía	541.9
Cesar-Ranchería	834.2
Chocó	1,618.5
Chocó Offshore	1,066.9
Cordillera Oriental	2,993.6
Llanos Orientales	18,940.0
Guajira	242.6
Guajira Offshore	921.3
Los Cayos	5,899.1
Valle Inferior del Magdalena	1,715.6
Valle Medio del Magdalena	1,476.2
Sinú-San Jacinto	2,029.3
Sinú-Offshore	1,490.1
Tumaco	987.1
Tumaco Offshore	1,407.3
Valle Superior del Magdalena	886.3
Urabá	472.1
Vaupés-Amazonas	6,403.8
TOTAL	55,844.4

Fig.6-Mapa de distribución del Petróleo en Colombia.

Joan- ¡Entonces los acuíferos que están a grandes profundidades también guardan Petróleo!

Gina- Y no solamente en la zona Terrestre sino en la Marina, donde el Fitoplancton debía ser abundante y sedimentado al Océano dio origen a las cuencas como Méjico.

Ambrosio – Así es, donde hayan abundantes vestigios de materia orgánica abra la posibilidad de formarse petróleo

Conde- Lastimosamente en este País no existe una política Petrolera clara se ha dejado la exploración de estos recursos abandonada y cuando se ha encontrado Petróleo se ha negociado muy barato su explotación. Así vemos lo que está pasando en la Cuenca de San Andres y Providencia, donde no hay claridad en sus dominios. No sabía de qué Nariño tenía una cuenca en Tumaco continental y otra fuera de la costa.

Después de la Cena, los amigos descansaron durmiendo, hasta que la bocina del avión les despertó,” Señores pasajeros, estamos llegando al aeropuerto de Bogotá, prepárense para el aterrizaje, temperatura externa 12°C cielo despejado

Conde- Por favor llenen los requerimiento de Inmigración y Aduana y saldremos por la puerta de Salida Internacional, después de confirmar nuestro vuelo Bogotá Pasto, afuera nos espera una Camioneta que nos llevara al Hotel Hilton.

Después de ubicarse en el Hotel, los amigos salen de paseo por la ciudad para observar más de cerca el cerro de Monserrate, conocer la Quinta de San Pedro, visitar el museo del oro del Banco de la Republica

Gina- Nos ha rendido el día, y la visita a Bogotá me ha dejado sorprendida con la exhibición del Museo del Oro, este País de verdad es de grandes recursos minerales, Si en la Colonia sacaron tanto oro y ahora siguen explotando los recursos auríferos, quiere decir que las betas deben ser enormes.

Enrico –Porque esta noche no visitamos algo que nos llene de vibrato, ¡algo que nos ponga a tono con el trópico ¡

Conde- Bueno, les voy a proponer que visitemos el Gato Gris en la zona antigua de Bogotá, allí se presentan Bandas en vivo y se puede escuchar música variada..

Ambrosio- Me encantaría escuchar un grupo de salsa, una banda bien conformada.

A eso de las nueve de la noche los amigos salen del Hotel, rumbo al Gato Gris, ya han averiguado que se presenta la Orquesta Caramelo y van a disfrutar de una velada musical y aprovechar para Cenar

Cada uno de los integrantes de la orquesta están en el proscenio, alistando sus instrumentos musicales, y alistando micrófonos, mientras se alista la presentación, nuestros amigos se han situado en una mesa de seis puestos en un lugar visible a la orquesta, el mesero ha atendido solícito con sendas cartas del Menú y uno de ellos le averigua sobre el plato de la casa.

Enrico- ¿Que plato es el de la casa?

Mesero- "Ajiaco Santafereno Señor "

Conde - Es una preparación hecha a base de pollo con varios ingredientes:

Joan – ¿Me puedes Llamar al Cocinero para saber los ingredientes?

Cocinero- No es costumbre de la casa hablar de las recetas de cocina, pero visto su interés y que es la primera persona que solicita este servicio, le diré que es así

- Preparación:

1- se cortan las mazorcas en trozos grandes y se ponen en un cazo a fuego alto con dos litros de agua aproximadamente.

2-se pelan las papas sabaneras, se cortan en cubos y se ponen a cocer junto con las mazorcas

3-se pelan las papas pastusas o r-12 y se cortan en tiras gruesas y se ponen en en cazo con todo lo anterior

4- se le retira la piel a las pechugas de pollo y se ponen a cocer con la mezcla anterior

5- se lavan muy bien las papas criollas y se parten en dos poniéndolas a cocer con todo lo demás

6- cuando el pollo esté cocido se retira del cazo y se desmenuza en trozos medianos.

7- se baja la temperatura a fuego medio dejando que el contenido del cazo se espese y se le agrega nuevamente el pollo la sal al gusto y las guascas en manojos grandes que se retiran antes de servir en la mesa

8- se rectifica el sabor se retira del fuego y se sirve inmediatamente acompañado de las alcaparras y la crema de leche

Gina- Mire señor, por la molestia causada, denos la orden para los cinco del Ajiaco, así usted quedara más contento y nosotros con la receta.

Sirven la mesa, el olor del Ajiaco es apreciable entre los amigos y estos empiezan a degustar el Plato típico de Bogotá, al mismo tiempo la orquesta inicia su labor haciendo la presentación de sus integrantes, que en la mayoría son mujeres, dos hombres también forman parte del elenco.

Enrico- Que maravilla, tienen un vestido verde azulado y se mueven al ritmo de la cumbia con gran soltura, son magnificas vocalistas, lo mismo veo a las de los clarinetes, saxos, piano, guitarra, bajo, y batería. Es un gran elenco.

Conde- y también dicen son Pastusas

Ambrosio,- eso te alegra Conde porque se te ponen saltones los ojitos cada vez que bailan las vocalistas frente a Ti

Gina – y se puede bailar aquí?

Mesero- Claro señorita, permítame le coloco su cartera en la silla contigua y Usted puede bailar con quien guste.

Enrico – Venga Gina vamos a bailar, con lo que hemos aprendido del Conde en Barcelona creo podamos seguir el paso.

Los amigos disfrutaron de la música tropical Bailaron con Gina y otras mujeres que accedieron a bailar hasta las dos de la Mañana y luego descansaron en el Hotel hasta las seis de la mañana hora en la cual debían salir a tomar el avión hacia Pasto.

CAPITULO DOS

HACIA LA TIERRA DE LOS PASTO

Una vez que abordaron el vuelo de Avianca, el Conde fue el encargado de recordarles la Historia del origen de esta zona.

Conde- Hace exactamente 3500 años el lugar donde ahora se asienta el Departamento de Nariño, era un territorio agreste, formado por erupciones volcánicas de lava, piroclastos, no había vegetación alguna², ¿Cuál fue la razón para que esta zona zoogeográfica se poblara más tarde? *Es posible, como lo argumentan actualmente muchos científicos sociales y geólogos- volcanólogos, que la ausencia de restos óseos humanos y de fauna pleistocénica en estos lugares, se deba a la gran actividad volcánica que tuvo lugar en el sur de Colombia y el norte del territorio ecuatoriano, la cual modeló no sólo el comportamiento de la megafauna, sino también las adaptaciones precerámicos en*

22



Fig.7- Foto zona comprendida entre volcán Imbabura y el Volcán Galeras

2

3

Los fenómenos volcánicos ocurridos entre el volcán Imbabura y el volcán Galeras, parecen haber sido de tres tipos: los *flujos piroclásticos*, que por sus características, podrían haber acabado con una gran cantidad de especies vegetales y animales; los *lahares* o flujos de lodo y el transporte por los vientos y posterior depositación de *ceniza y lapilli volcánico*. La ocurrencia de cualquiera de estos eventos catastróficos o su combinación habría llevado al abandono total o parcial de grandes zonas durante años o milenios, desde finales de Pleistoceno y hasta el Holoceno Inicial y Medio, de ahí que en todo el territorio Pasto sea muy rico el suelo en compuestos nitrogenados y tan fértil sus suelos.



Fig.8 -Territorios áridos hace aproximadamente 3000 años- entre Imbabura- el Galeras, Simulación Virtual

Hay evidencias que en el departamento de Nariño, uno de estos eventos volcánicos fue protagonizado por el Volcán Galeras, el cual tuvo varios episodios eruptivos que terminaron hacia finales del Pleistoceno, hace unos 10850 años y los cuales pudieron haber afectado el valle de Atriz, y regiones circunvecinas,

cerca de la ciudad de Pasto y a las poblaciones humanas, si existían allí en dicho tiempo. También fue muy activo el Volcán Azufral, el cual generó tres potentes flujos piroclásticos hacia el Holoceno Medio, entre 4050 y 3500 adp, afectando unos 900 Km. cuadrados del altiplano de Túquerres. Más al sur, el volcán Imbabura tuvo una gran erupción, entre 13000 y 14000 años adp, la cual alteró sustancialmente sus alrededores

Ya por los años 750 A.C. los territorios se habían conformado y estaban poblándose de vegetales y animales, época en la que Los mayas deciden buscar nuevos horizontes para establecer parte de su pueblo, él Rey Canek así lo había dispuesto y envió una misión exploradora que alcanzo a llegar hasta la Isla de Gorgona en el Océano Pacífico, desde ahí divisaron la cordillera de los Andes con su hermoso amanecer, en el cual brillaban las cúpulas de los nevados Cumbal, Chiles y brillaban con esplendor las montanas del Azufral y el Galeras, hacia allá se dirigieron más tarde los colonizadores Mayas en busca de nuevos espacios



para su descendencia.

Fig.9 -Petroglifo de Isla Gorgona que indica el derrotero de los Mayas.

Los primeros pobladores mayas ⁴ Siguiendo las instrucciones de su Rey Canek ingresaron a la zona del piedemonte del Pacífico nariñense, lo hicieron en forma ordenada, y secuencial .un pequeño grupo de cazadores exploradores inspeccionaba el área, volvían a la Tolita centro de residencia, se reaprovisionaban y regresaba con un grupo de hombres y mujeres pobladores, los nuevos asentamientos eran trashumantes dado que la flora era aun escasa y la fauna también, por lo que tenían que estar movilizándose de un lugar a otro en periodos de cada cinco años. Así aparecen los primeros pueblos de lo que conoceremos en la Historia como Los Iscuandé, Barbacoas, zona donde abundó el oro y donde permanecieron muchos, así aparecieron los poblados de los Berruecos, los patianos, los tambeños, los Awa, los Yascual, Taquerres, los Cumbal, los Sapuyes, los Imues. .

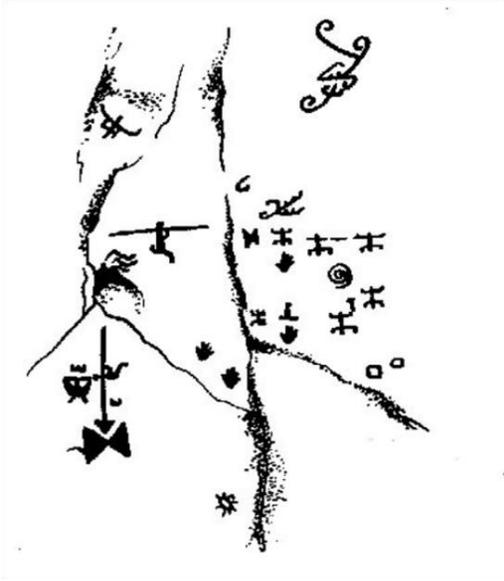


Fig. 11-. Petroglifo del higuerón



Fig.10- La piedra de la Cara de Sapuyes

⁴ La princesa Sac-Nicte-Relato publicado en el Yamblog Hispano Wiki pedía La Enciclopedia Libre



Fig.12-ª.Petroglifo del Mira

Tal parece como lo descifrado en el Petroglifo del Higuerón (Pasto) y en el Petroglifo del Mira (Ecuador):que entraron por el río Patía y el Mira, después de asentarse en la Tolita, y surcaron los causes río arriba, hasta llegar a las faldas del pie de monte Andino, subieron por las cuencas de los ríos por el norte y por el sur, los que subieron por el Patía llegaron hasta el Sande y allí permanecieron un tiempo: los que subieron por el Mira ascendieron por el río Guiza hasta Piedrancha y en cada lugar dejaron inscritos en Petroglifos su historia, posteriormente subieron hasta el Gualcalá ,pasaron al Azufral y allí dejaron el petroglifo de Urcu Chaitan y de ahí descendieron a la sabana de Túquerres e Ipiales, se asentaron en Yascual, Los Arrayanes, Guaitarilla, Sapuyes Cumbal,

Chiles⁵ y finalmente inscribieron El Petroglifo de los Machines en Cumbal, donde está el simbolismo social y religioso de los Pasto.

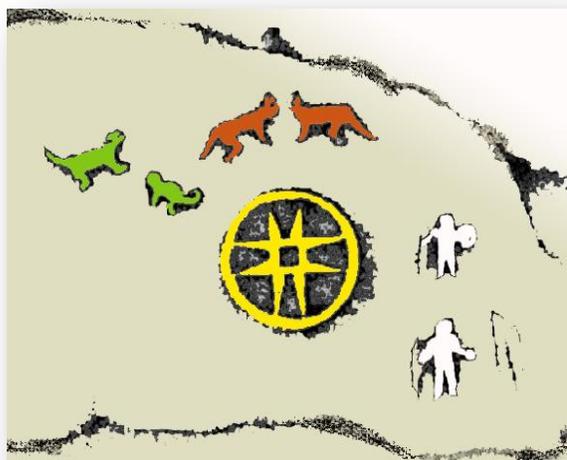


Fig. 12. b Petroglifo Urcu Chaitan (Azufra) Fig.12 .c-Petroglifo de los Machines (Cumbal)

La segunda etapa de asentamiento se da cuando el nieto del Rey Canek, preside la vivienda en la Tolita más o menos a partir del año 400 a.c. cuando el poblado

⁵ Santacruz Moncayo Harold 2009 Como se poblaron los Territorios Pasto Edición virtual Monografias.com

tuvo la máxima expansión y desarrollo; fue cuando se conquistaron los territorios de la Tierra de la Abundancia y se separaron de sus progenitores mayas, para convertirse en la etnia Pasto. Un grupo ascendió a los territorios del Carchi bordeando el río Mira y el río Esmeraldas. Los otros se adentraron por el Patía pasando hacia el río Mayo y de ahí al río Pasto.

La Tolita continuó sus intercambios con Mesoamérica durante muchos años y finalmente por los años 350 d.c.; abandonaron la Isla y subieron a buscar a sus congéneres a la Tierra de la Abundancia. Subieron por los márgenes de los ríos Patía en Colombia y San Juan por el Ecuador.

Sobre cada piso térmico, fueron formándose poblados, dedicados al cultivo del maíz, el frijol, la papa, y en su desarrollo cultural fueron procesando la arcilla para dar forma a Vasijas platos, ánforas, copas; unas veces, porque era necesario utilizarlas como recipientes para la alimentación humana y otras veces para actividades ceremoniales de la Etnia. Cada Etnia siempre estuvo asentada en zonas de diferente piso térmico, donde han dejado petroglifos, que eran marcas o señales dejadas por los Chamanes para demostrar la presencia de estos pueblos'



Fig.13- Cultura La Tolita Tumaco Foto museo Chile.

La Historia del origen del pueblo Pasto está pintada en el Petroglifo del Higuerón y su desarrollo familiar se encuentra en Los dos platos de la Creación, donde se cuenta la historia de la creación de la Familia Pasto; atribuible según las leyendas a dos brujos que se pelaron para disputar la supremacía de la Etnia la cual corresponde una a la dinastía de Urcu Chaitan fig.12.b y otra a la que vino de los alisales representada en los monos de Sapuyes Fig. 10

De acuerdo con Luís Gabriel Moreno, en su libro Quechuismos del habla popular nariñense y toponimias, la palabra “machines”^a significa monos y son precisamente estos animales los que aparecen representados en el petroglifo, acompañando a dos reptiles (Serpiente emplumada) y dos figuras antropomorfas representando los dos contrayentes del matrimonio (cada una de las cuales sostiene una vara), y a una hermosa estrella de ocho puntas inscrita en dos círculos concéntricos, conocida comúnmente por la gente de la región como “ El Sol de los Pastos “^a (Véase la Figura 12c).y que es similar a al sol representado por los mayas. en todos su gráficos y tejidos

Para interpretarlo se debe trazar dos cuadrantes imaginarios, y allí se encontraran los elementos que se identifican como los 8 principios vitales: La familia, la salud, el placer, los amigos, la comunidad, los hijos, el saber, la riqueza.

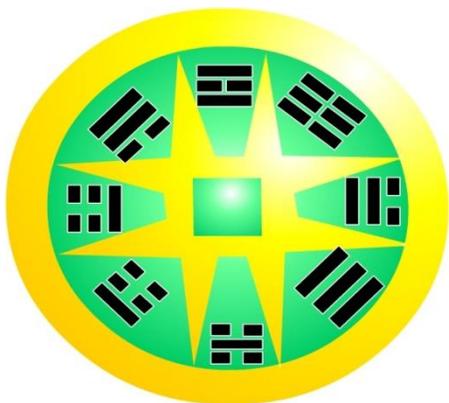


Fig. 14. El Sol de los Pastos como Pa-Gua

Allí dejaron la clave de: orientación del espacio por el lugar donde sale el Sol y por donde se oculta, del Sur fijaron la zona de los combates, premonición de que serían atacados por los Incas y le dieron el color rojo y del Norte fijaron la oscuridad (negro) porque simboliza de donde vendrán los que acabarán con la libertad del pueblo (Españoles); En su estrella de ocho puntas fijaron, el desenvolvimiento que tiene el espíritu a su paso por el cuerpo humano; las fuerzas que unirán al pueblo y las que lo desunirán ,hasta el día en que lleguen a encontrar el reloj del tiempo o sea cuando despierten los dos brujos y lean el mensaje que marca el nuevo tiempo de los Pastos⁶.

El Príncipe, se vistió de las mejores telas y trajes para esta boda, lo mismo fue preparada la Princesa Luz de Luna .Fueron convocados todos los gobernadores de los pueblos establecidos, y fueron tres días de festejos como señala la costumbre maya.

La joven pareja después de asistir al ritual de la piedra de los Machines, se montaron en una canoa que se había labrado para ese propósito y atravesaron la

6 Euclides 1956 Communication personal

Laguna de Cumbal, hacia los aposentos, preparados en la ribera opuesta de la laguna.



Fig. 15 - -. Dibujos en los tejidos mayas utilizados en los vestidos ceremoniales

Después de pasar su matrimonio, el Rey y la princesa, viajaron nuevamente hacia la región de la costa lugar de residencia del Rey, desde allí gobernarían a la Etnia durante muchos años.

Conde- Inicialmente todo el Departamento fue poblado por los aztecas, luego las incursiones de las tribus de la Amazonía, dieron origen al poblamiento de los QUILLACINGAS, que se apoderaron de la zona norte, con limitantes del Guaita para los Pasto.

Ambrosio.- Gracias Conde por tu escrito y por darnos este barniz de la cultura Pasto

Gina.- Para mi suena a un sueño, que sean de la Raza maya los conquistadores de estas tierras y que hayan podido dejar tantas evidencias de su paso por la Historia.

Enrico-¿Hay evidencia de algunos instrumentos musicales?

Conde- Si, cuando visitemos la casa museo del maestro Zambrano podréis apreciar algunas ocarinas y churos que utilizaban los Pasto.

Joan – Y con respecto a la Alimentación, ¿hay evidencias?

Ambrosio- Me imagino de las urnas fúnebres, o de las tumbas se extraerían algunos vestigios. Todo ese proceso narrado por el Conde se puede observar en el ordenador en estas dos fotografías de Nariño en la primera se puede ver su cinturón montañoso e Hídrico con la abundante región selvática de la llanura del Pacífico

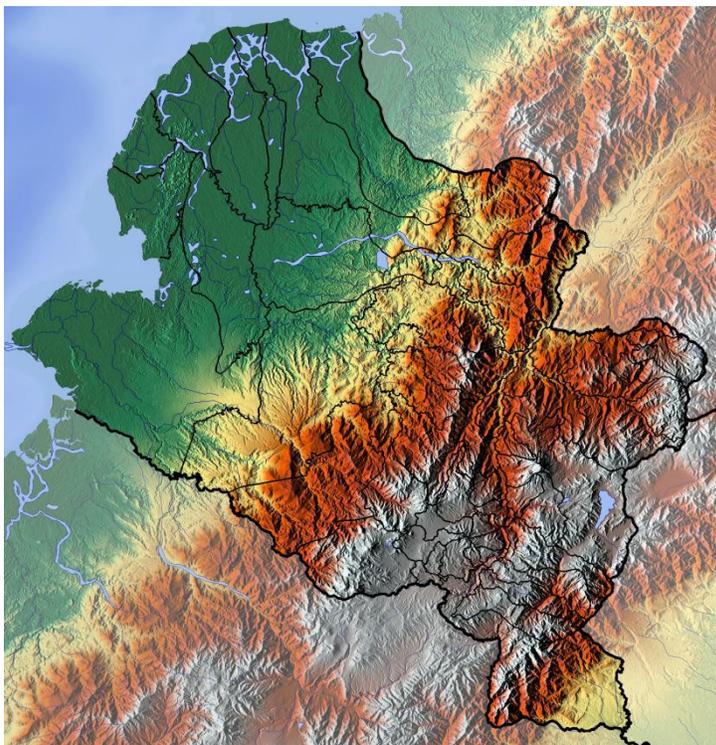


Fig. 15- Mapa del departamento de Nariño .Zona Montañosa y Selvática

CAPITULO TRES

COSTUMBRES CULINARIAS

Conde- Históricamente el departamento de Nariño fue conquistado por dos Etnias: La Inca y la española. Los primitivos habitantes de la recién consolidada Etnia, fueron conquistados por los Incas y sometidos durante unos doscientos años, tiempo en el cual perdieron su lenguaje y costumbres; luego son conquistados por Los Españoles que nuevamente incursionan sobre su lenguaje y costumbres. Lo aprendido con los quechuas, va a incidir en las costumbres culinarias de los Pasto

Gina- Sabemos por la Historia que el territorio de Nariño fue inicialmente conquistado por Don Sebastián de Belalcazar, quien comisiono a Diego de Benavides para hacerse cargo de la recién fundada Guachucal, los cuales entre sus aperos de campaña traían semillas de trigo, cebada, hortalizas y aderezos de sabor como: la pimienta, la cebolla y el ajo, estos sumados a los condimentos indígenas y posteriormente a los aportes de los africanos al final del siglo XVI, se formó la culinaria nariñense, con un fuerte sabor.

Los amigos ahora situados en Pasto, deciden recorrer la ciudad y mirar los museos que tiene la ciudad, interesados en la Arqueología, la música, la Culinaria y la Historia

Ambrosio, como Arqueólogo, ha contratado unos guías que lo conduzcan en tres días a recorrer los Petroglifos de Pasto, Genoy, Berruecos, Buesaco.

Gina ha conocido la Academia de Historia en las antiguas Instalaciones de la Universidad de Nariño y expurgará las colecciones existentes allí.

Enrico con la amistad formada en Bogotá con los integrantes de Caramelo, visitaran la escuela de Música de la Universidad de Nariño y las orquestas locales.

Joan, junto con el Conde visitará los amigos de Pasto y compartirán los alimentos con ellos.

La primera noche de su estadía son sorprendidos con la invitación del Conde: saldrán a degustar el Plato típico de Nariño El Cuy, y lo harán en un sitio donde hay presentación de tríos.

Cuyquer, es un restaurante donde podrán disfrutar de un buen trió que ameniza el restaurante, mientras los clientes disfrutan de un buen plato de cuy con papa pastusa y crispetas con zungos de Cuy. Como de costumbre esta noche los cinco amigos tendrán como tema de la Cena la Culinaria Nariñense.

Gina- La música está muy agradable permite dialogar y silenciar de vez en cuando para escuchar un Buen Bolero.

Enrico- Me fascina como manejan las guitarras, le sacan verdaderas melodías a las cuerdas, y las voces se compaginan en la canción, destacándose el bajo y el Tenor, por ejemplo ese ALMA CORAZON Y VIDA lo había escuchado de un trió ecuatoriano “Los embajadores” y este trió lo instrumenta magnifico.

Joan – por favor déjenme tomar la foto del Plato del día



Fig.17- Fotografía Preparación del Cuy

Gina- porque Conde no nos dices de la historia del Cuy, me parece un animalito tan inocente y frágil.

Conde - El cuy es un roedor de la zona andina que se cría en las casas de los Pasto en la zona rural, es alimentado con los sobrantes de la cocina, y con pasto tierno, es muy apetecido por su carne, asado o a la brasa; también llamado curí. En castellano recibe diversos nombres según el país. En todo el Departamento de Nariño se le conoce como cuy (del quechua quwi), nombre onomatopéyico que aún lleva en Bolivia, Ecuador, Perú, Chile y Uruguay. En el centro de Colombia recibe el nombre de curí, que puede provenir del muisca /βu'vi/. Comúnmente se le denomina por variantes de él, como cuyo, cuye, curí, curie, curiel o cuis. El término cobaya (o cobayo) proviene del tupí sabúia y es un término extendido por

España y Argentina. En Venezuela reciben el nombre de acures. También son conocidos como conejillos de Indias.

Joan- llama al mesero y le pide que llame al cocinero

Cocinera- ¡A la orden señor ¡

Joan- sería tan amable de darme la receta del Cuy

Cocinera – Huy, “Señor uste me pide una cosa difícil de hacer “

Gina – y ¡Porque dice eso¡

Cocinera – porque tiene su secreto el prepararlo

Joan - No quiero el secreto dígame por favor como lo hace simplemente.

Cocinera- El Cuy se prepara matándolo primero, se le estruja la cabeza contra el suelo y luego se sacan los ojos, luego se mete colgado de las patas en agua hirviendo para quitarle el pelo, luego se destripa y se lava bien; cuando ya esta así se sala por dentro y por fuera, luego se le atraviesa una vara de rosas de la cabeza al rabo y así ensartado se empieza a asar al carbón, cómo lo ve en la foto que tomo.se le está echando el unguento cada vez que se puede para que salga bien dorado y tostado y luego se parte en seis pedazos, la cabeza las dos manos el tronco y las dos patas y se sirve con papa pastusa.



Fig.18-- Fotografía de un Plato de Cuy, con papa pastusa, ají, crispetas y zungos

Ambrosio- Me encantó las crispetas y el Zungo que nos dieron de entrada, me imagino son del mismo animalito.

Cocinera- Si señor a cada animalito se le extrae el zungo y corazón y se sirven con el Maíz pira o Crispetas.

Enrico – Quieres mi opinión, pensaba que era salado el plato pero veo que tiene un gustico especial.

Cocinera – Si eso que Uste aprecio es lo que llamamos Mizque.y dicen que es Afrodisiaco.

Joan – ¿Por eso lo comen tanto los pastusos?

Conde – La creencia campesina es que como el animalito es tan prolífico en partos y crías, que la carne del Cuy potencia a las personas.

Los amigos se retiraron a su Hotel ubicado en la zona centro de la ciudad y durmieron hasta el otro día que saldrían de paseo ; él Arqueólogo con los ayudantes y guías a Genoy, Gina que visitaría la Academia de Historia, Enrico que saldría con los músicos a conocer la Escuela de Música y algunos grupos musicales y Joan se quedaban con el Conde en la ciudad.

Conde – Mira Joan esta mañana vamos a visitar un lugar muy típico de Pasto, es una cafetería donde vamos a tomar lo que dicen los Pastusos las nueves, está ubicada en pleno parque de Nariño y lleva el nombre de un río de España El Guadalquivir.

Joan – muy interesante, la gente pastusa veo que distinguen mucho a España.

Conde – mientras disfrutamos de las medias nueve, te contare porque.

Ingresan a la Cafetería y miran un lugar donde ubicarse, lo hacen al fondo, donde no los interrumpa el bullicio del parque y las personas que están tomando sus alimentos y charlando.

Conde- Joan aquí podemos disfrutar de otro plato típico de Nariño son las empanadas de Añejo con Ají pastuso y Chocolate



Fig.19- Empanadas de Añejo con ají pastuso y limón

Conde- Las empanadas de añejo son muy tradicionales en Nariño, se hacen de harina maíz fermentado, denominado "añejo" y de ahí su nombre. En la zona andina nariñense se rellenan con un guiso hecho con arroz, arvejas y algún tipo de carne (pollo, cerdo o res). La masa de maíz es más fermentada que en otras regiones, lo cual les da un sabor ligeramente picante, muy característico. La cocinera de este lugar debe tener mucha habilidad para elaborarlas, pues la masa debe ser muy delgada y por su característica viscosa es difícil de manejar para armarlas, por lo cual existen artefactos de madera, que son parte del menaje tradicional en las cocinas *pastusas*, a los cuales se incorporó recientemente un revestimiento de plástico que evita que se desbaraten antes de echarlas en aceite que debe estar muy caliente para que queden crujientes.

La formula es: 1 Libra (500 gr.) de masa de añejo

1 Libra (500 gr.) de carne pulpa de res cocida y picada en trozos

1/4 Libra (125 gr.) de garbanzos, pelados y cocidos

4 Huevos duros picados

2 Tallos de cebolla larga, picada

2 Cucharadas de manteca de chancho

2 Cucharadas de perejil

Joan – Su sabor es muy delicioso, y hay dos posibilidades de comerlas, una con ají y otra con Limón.

Conde- Se sirven así porque aquí vienen muchas parejas y grupos de mujeres a las cuales poco les gusta el Ají, en cambio mira las mesas donde hay caballeros, las comen con ají y cerveza.

Joan- hace señas a la camarera para pedirle llame a la cocinera

Cocinera- ¿Buenos días Señor se le ofrece algo?

Joan – Me podría decir cómo se prepara el ají pastuso.

Cocinera- los ingredientes son

1/2 libra de maní tostado al horno y molido, un tomate de árbol hervido ,un gajo de cebolla, una taza de caldo de pollo ,Cilantro al gusto ,una copa de jugo de limón, dos ajíes rojos picados.

Preparación

A media libra de maní tostado al horno, se le agrega un tomate de árbol hervido y picado, cebolla picada, cilantro picado y caldo - puede ser de pollo - suficiente para que quede una pasta; se le agrega el jugo de limón, sal al gusto y pimienta .y dos ajíes rojos Y se echa todo en una batidora, se licua hasta que forme una pasta homogénea, se sirve en un cuenco de madera.

Los amigos ahora cruzan el parque de Nariño en dirección a la Antigua Universidad de Nariño, allí se encontraran con Gina que está en la Biblioteca de la Academia de Historia, recorren los pasillos de la Antigua casona donde funcionó la Universidad de Nariño. Allí se forjaron los primeros Ingenieros y los Bachilleres en Comercio y Contaduría



Fig. 20- Foto Portada de la Universidad de Nariño. en Pasto

Conde- Es maravilloso la construcción de esta sede, que ahora se encuentra ubicada la Academia de Historia y su Biblioteca



Fig.21- Fotografía del Interior de la Universidad de Nariño (antigua sede)

Gina- He estado recorriendo sus instalaciones y esta fotografía es la que he podido conseguir, es un lugar de visita obligatoria para todo turista que se

considere culto, aquí está el Archivo y la Biblioteca de la Academia de Historia de Nariño

Después de recorrer las instalaciones los tres amigos ahora se disponen a reunirse con Enrico, que estará de vuelta ya en el Hotel si es que las Caramelo no lo han invitado a Almorzar.

Enrico- Mi salida por la ciudad fue muy productiva pude visitar las dos escuelas de Música existentes en Pasto, la de UNIMAR y la de UDENAR, en la primera conseguí una foto del reciente festival con un repertorio de lo mejor. Observen esta invitación: Los actos que desarrollaron fueron:

Guitarra

- LÁGRIMA, Preludio- Autor Francisco Tárrega-Intérprete Jorge Ramos
- LOVE SONG, Preludio – Interprete Javier Salazar .
- DUETO: Jorge Ramos y Javier Salazar
- ADELITA, Autor Francisco Tárrega-.intérprete-: Kevin Portilla.
- ESTUDIO No. 7 Mateo Carcassi- Intérprete : Cesar David Bolaños.

Piano.

- SONATINA, Muzio Clementi.-interprete Jhon Alexander Quenan
- SONATINA; Muzio clementi – Intérprete- Camilo Hurtado.
- SONATINA, Francesco Kulhau, interprete- Jaime Lucano.
- SONATINA, Francesco Kulhao – Interprete Hector David Gamboa.
- MINUETO, Leopoldo Mozart- Intérprete –Isabela Cáseres .

CORO Escuela de Formación Musical Universidad Mariana Dirige: Maestra Yenni Muñoz .



45

Fig. 22 -Fotografía Concierto Escuela de Música UNIMAR



Fig. 23- Fotografía Coro Concierto Escuela de Música UNIMAR

Conde – Pienso que esta mañana ha sido muy bien recompensada, y ahora les voy a invitar a Almorzar a un pueblito cercano a Pasto, donde vamos a apreciar la comida Típica de Nariño.

Gina- a la entrada del pueblito mire un letrero que decía San Fernando, es así?

Conde – Si estamos en un restaurante criollo, donde la gente de Pasto sale los días Domingo a pasear y cambiar de actividad y suelen almorzar aquí, y el plato que les voy a invitar se llama Locro. Vamos a llamar a la dueña de la fonda para que nos explique en qué consiste el Locro.

Dueña de la fonda.- Buenos tardes señores, que se les ofrece de comer?

Joan- Señora, aquí el amigo Conde nos ha invitado a comer Locro en su fonda y queremos nos explique que es el locro y como se prepara.

Dueña de la Fonda- El Locro Pastuso es muy antiguo La palabra locro es de origen quechua; lugru, logro. Algunos asemejan al locro con el ajiaco, plato bandeja de los bogotanos y muy rico en ingredientes, por su parte el locro es desde la época de los Pasto, muy antiguo y sencillo tiene también un sabor exquisito se prepara a base de papa y ollucos.



Fig.24 - Fotografía de un plato de Locro Pastuso.

En una olla colocar 3 litros de agua. Al momento que este hirviendo echar: habas peladas, ullucos, papa criolla, ocas, repollo, cebolla, picados finamente; poner los condimentos y dejar hervir hasta que la papa criolla se haya desecho, se agrega la arveja, se pica la papa pastusa en trocitos pequeños y se deja cocinar hasta que ablanden, se agrega la leche y se deja hervir. Cuando ya esté lista la sopa se le agrega el queso desmenuzado y ya está listo para servir .Los ingredientes son:

1/2 libra de habas verdes

1/2 libra de papas criollas (amarillas)

1/2 libra de ullucos (ruba)

2 libras de papa pastusa

1/2 libra de ocas (simples) = (ibia)

2 o 3 hojas de repollo

2 ramas de cebolla junca

1/2 Libra de arveja verde

1/4 de libra de queso campesino o cuajada

1 pocillo de leche

2 cucharadas aceite o mantequilla, Sal al gusto y color al gusto

Los cuatro amigos, ahora regresan a la ciudad, van a visitar el Mercado el mercado popular de Bomboná ,lugar donde se encuentran tejidos de lana de varias procedencia, allí puede conseguir usted una cobija Peruana de Vicuña, una frazada de cinco tigres de pura Lana, sacos de Lana tejidos en Ecuador, y maletas ,bolsos y chaquetas de cuero de artesanías Nariñenses, así también como artesanías en Mopa Mopa...Después de recorrer el mercado y las tiendas aledañas y comprar algunos suvenires, ingresan nuevamente a Bombona, donde el Conde les invita a merendar.

Conde – Me parece que después de este agradable paseo, estén dispuestos a merendar algo verdad?

Enrico- Yo quiero tomar algo de beber y alguna cosilla por ahí.

Joan – Bueno disfrutemos de la comida, que hay aquí

Conde aquí en este Mercado abunda la comida de cerdo, se puede conseguir el Cerdo al Horno, el frito, las Morcillas y al salir de aquí visitaremos la Fabrica de Jamón Serrano, cuya fabrica esta en Túquerres y se empaca y distribuye en Pasto



Fig. 25 - Fotografía del Hornado de Cerdo Tomado de Google Imágenes.

Conde- La práctica del consumo del cerdo hornado viene de España y su elaboración y consumo se hizo más fuerte en la región andina de América, particularmente en Ecuador y fue precisamente este país, por razones histórico-geográficas, el que influyó en la preparación y consumo del cerdo, llamado simplemente “hornado”. Su elaboración en Pasto ya no es artesanal, contamos con medianas industrias de preparación que han permitido la conservación de tan deliciosa tradición. Se selecciona un cerdo de unos 3 meses de edad, el cual es sacrificado, sesinado y limpiado de su cerdas; se hornea durante unas dos horas, procurando que el cuero este dorado y echándole de vez en cuando una cerveza mezclada con manteca y sal.

Gina, llama a la señora que vende el Hornado y le dice que le explique como vende el hornado.

Fritanguera- Señora, el hornado se vende por plato completo o medio plato,El plato completo lleva,Carne mechada de cerdo, Piel de cerdo tostada,mote y lechuga.y se acompaña con una Cola o gaseosa

Gina- Por favor a mi me da un plato entero

Joan- Por favor a mi tambien me da otro plato

Ambrosio- Yo le voy a pedir una racion de Frito con papa Pastusa y Crispetas



Fig....26 - Fotografía de un plato de Frito

Conde – La fritada es un plato regional, que se ha expandido a los lugares donde se crían cerdos: Es considerada en nuestra región, dentro de los platos fuertes, como uno de los alimentos más representativos de la gastronomía típica. Es un plato que como el cuy se preparaba en fiestas campesina. Hoy en día existen muchos establecimientos que se ofrece en la ciudad y en los mercados públicos de algunos pueblos...

Enrico y tú que vas a pedir Conde?

Conde – Voy a comer un plato de Morcilla y Lapingachos.

Enrico, bueno a mí deme lo mismo Señora.

Conde _ Miren que la Morcilla Pastusa es una variante de la Morcilla Española, se prepara con sangre de cerdo previamente cocida ,arroz cocido, cebollas y repollo .El preparado se embute en una tripa de Cerdo y se cocina en agua, luego esta se hierva en aceite y se sirve.



Fig. 27 - Fotografía de plato de Morcilla y frito pastuso Tomado de Google Imágenes

Enrico _ Me parece bien, el plato se ve de buen aspecto y sabe rico

Conde ahora probaras los Lapingachos, que son deliciosos, les daremos a Gina a Ambrosio y a Joan para que prueben; este plato apareció entre los Pasto como resultado de la interacción familiar con Ecuador a partir de los años 1850, cuando se consolidaron los países. Se trata de pedazos de cerdo frito, ensalada picada de verdura, y panecillos o torticas de papa molida y cocida mezclada con

arracacha y manteca la cual se fríe antes de ser servida. Y se sirve con ají pastuso.



Fig. .28. Fotografía de un Plato de Lapingachos

Los amigos ahora se encuentran en el Hotel con Ambrosio, que ha llegado de su correría por los Petroglifos y les narra a sus amigos-

Ambrosio- Ustedes no pueden imaginar las zonas arqueológicas que están botadas en este Departamento, tanta riqueza tirada entre las cañadas, sin ninguna orientación y lo peor es que no hay una entidad del Gobierno que se encargue de este Patrimonio Cultural. Si no se lleva a cabo un plan de protección de los petroglifos estos desaparecerán por efectos de la climatología y la necesidad de piedra de los canteros.



Fig.29 - Foto Petroglifo de Jenoy Foto de Jorge Perrugate.

Los amigos esta noche descansarán para mañana viajar a conocer La Laguna de la Cocha.

Es de día y el sol esta a una altura de las nueve dela mañana,se prevee una buena visibilidad en la Laguna, y su avistamiento desde el Páramo de la Pastora ha sido espectacular,con el espejo de agua de la laguna y su majestuosidad bordeada de bosques y zona selvatica en la zona sur.

Se han colocado en el Mirador, desde toman fotografias para recuerdo de este viaje.



Fig. 30 - Fotografía La cocha o Lago Guamues Tomada de Ecoturismo Col.

Conde - Esta Laguna también tiene su historia y sus encantos naturales, ojalá nos pueden contar en el Chalet sobre este particular

Gina- me imagino que la Historia será relativa al origen de la Etnia de este pueblo.

Ambrosio – Casi la mayoría de los lagos y lagunas tienen un historial parecido, de allí dicen se formó la raza humana, algo así parecido.

Los amigos ahora llegan hasta el Puerto lugar donde se embarcan en una lancha para pasear por la Laguna y acercarse a la Isla Corota, lugar donde existe una estación Biológica de la Universidad de Nariño.



Fig. 31 - Fotografía de la Isla Corota Tomada de Turismo del Sur

Ambrosio- Por su forma, parece una formación de tipo volcánico

Conde - Los aborígenes Quillacinga habitaron la región del lago hace aproximadamente unos 500 años. En aquella época habitaron unos 600 indígenas en torno a una misión de dominicos, cerca de la actual población del Encano. Hoy en día aún sienten gran respeto por la isla, ya que la consideran un sitio sagrado para su cultura. La laguna La Cocha tiene un volumen de unos 1554 millones de metros cúbicos de agua, alimentado por 26 quebradas, lo que conforma una gran reserva hidrográfica para la región, que enriquece no sólo a la isla, sino también a una cuenca hidrográfica que comprende 22590 hectáreas.

El promedio anual de lluvia es de unos 2000 mm, los cuales caen principalmente durante el período de lluvia que va de mayo a julio y de octubre a enero. Se dice será el cuerpo de agua que en un futuro alimente a la ciudad Capital

Gina _ es maravilloso este paseo junto a la Isla y hacia la desembocadura, lo que no he observado es presencia de Patos, como en otros lagos

Conde – En realidad es muy poca la población de patos, lo que abunda es cultivos de trucha en cautiverio y existe la trucha en forma silvestre junto con un pez llamado Guapucha y otro barbudo llamado Capitán de la Sabana, que fue traído en época de los dominicos.

Después de recorrer los dos márgenes de la Laguna, regresan a las instalaciones de el Chalet, donde funciona el Hotel, allí van a Almorzar y a disfrutar de un ambiente abrigado por la chimenea, ya que la temperatura en la Laguna roza los 10 °C.

Joan _ Por favor camarero nos puede traer la carta del día-

Camarero- Señores nuestro plato del día es Trucha frita, también tenemos Carnes, Sancocho, la carta le dirá lo que ofrecemos

Conde _ Amigos les invito a disfrutar de un hervido para quitarnos el frio del viaje.

Gina - y como es el hervido

Camarero –El Hervido es una bebida espirituosa, compuesta de jugo hervido de lulo o maracuyá, fresa, mezclado con aguardiente de Nariño, si usted no gusta del alcohol se la hacemos sin él.

Enrico – ¿hay música aquí a la hora del almuerzo?

Camarero –estamos arreglando los parlantes de este salón, en diez minutos estará sonando .Porque más tarde aparecerá un Trío y una orquesta que amenizara la boda del salón contiguo.

Enrico – entonces nos esperamos para escuchar el trío, mientras tanto a mi me sirve un hervido de fresa

Conde- Por favor sírvenos a todos un hervido de fresa

Ambrosio_ Yo he escogido Trucha ahumada y una ensalada con papa

Joan- A mi me trae una trucha frita y ensalada

Gina, Conde y Enrico han pedido Trucha Frita y una crema de Champiñones

El mesero, pasados diez minutos regresa con la charola portando los hervidos y los coloca según pedido.



Fig.32- Fotografía de plato de Trucha frita.

Conde- Amigos este pez es el símbolo gastronómico de nuestros lagos, según relatos la trucha existe en la Laguna de la Cocha, desde hace más de un siglo, a principios del siglo pasado cuando no solo los pastusos la visitaban sino también lo hacían gente de otras ciudades colombianas y algunos extranjeros; las autoridades de los años 1953 a 1957 consientes de la importancia del sitio importan del Canadá un millón de alevinos y los sembraron en el lago; y reconstruyen la carretera Pasto el Encano en esa época

Conde –La buena atención en este mágico lugar; es a quien se debe reconocer el progreso turístico de el Encano, de su lago y de su importancia gastronómica .Desde la aparición del programa de Ingeniería en Acuicultura, se ha incentivado la producción de la trucha en Jaulas flotantes. Antes Lo hacia EI INDERENA con sus estación Piscícola de el Encano para cultivos en estanques de tierra.



Fig. 33 - Fotografía de Hervido Pastuso; tomado de cuyquer. Pasto Colombia

Los hervidos son una bebida tradicional en Nariño contiene alcohol y fruta Se prepara en dos litros de agua, el jugo natural con azúcar, de tal forma que sea concentrado. Se pone en la estufa hasta que hierva y minutos antes de servir se le pone una botella de aguardiente. Ingredientes: 2 litros de jugo naturales de fruta, (Lulo o Fresa o Guanábana) azúcar, 1 botella de aguardiente NARIÑO!!

Ahora los amigos, han almorzado ya y están disfrutando de la música que ha empezado a tocar el trió y luego escuchan la orquesta contratada para la fiesta de la boda.

Cuando Enrico se asoma a observar el baile se encuentra que el grupo musical le es conocido, son las mismas mujeres que estaban en Bogotá amenizando, y las que le llevaron a visitar en Pasto así que decide esperar a que termine la primera interpretación y luego se acerca a saludarlas

Se unen al Baile, con otras jóvenes que por allí transitaban y la fiesta continua hasta las seis de la tarde hora en la que deciden regresar a Pasto.

Gina- He observado que los pastusos les gusta mucho bailar y me llamó la atención cuando sonó la Guaneña, no quedó nadie sentado.

Conde _ La Guaneña es una canción típica de Nariño, que se dice fue inspirada en los combatientes que luchaban contra Bolívar.

De vuelta a Pasto, la camioneta que los transportaba, en una curva tropezó con un pequeño pajarito que volaba de una orilla a otra y cayó en el parabrisas delantero, Gina que estaba sentada en el asiento delantero baja presurosa y lo recoge con

un pañuelo: se trata de un pequeño copetón, que esta golpeado y atontado, es reanimado con sumo cuidado y le toman fotos, ya que es una ave en extinción, que muy pocas veces se ve en la zona Urbana.

Conde - El copetón o Gorrión es una de las aves más conocidas de los climas fríos de Colombia. Este simpático y familiar pajarito vive en cercanías de los seres humanos, tanto en el campo como en las ciudades. Y es una de las aves más comunes en los pueblos y sus alrededores. Su canto alegre resuena en las mañanas y las parejas de copetones alegran la vista en parques y jardines, donde las aves saltan por el suelo en busca de semillas, migajas e insectos. Aquí en esta zona y en el campo se está perdiendo de su presencia debido a las continuas fumigadas que hacen los labriegos en los cultivos de papa.



Fig. 34- Fotografía de un Copetón o gorrión, ave en extinción

Los amigos nuevamente en Pasto regresan al Hotel y se disponen a descansar, para el día siguiente visitar el Santuario de las Lajas.

Se han levantado muy temprano, la buseta contratada los llevara a Ipiales primeramente y luego al Santuario de las Lajas, en Ipiales El Conde visitara unos amigos de apellido Montenegro, son muy aficionados a la música.

Durante el trayecto de Pasto Ipiales al llegar al nudo de los Pasto, contemplan a lo lejos la sabana de Túquerres y la cadena montañosa de los Andes, el día permite visualizar claramente los volcanes incrustados entre la cordillera, unos nevados que infunden respeto por su belleza y colorido.



Fig. 35- - Fotografía de un atardecer en el Nudo de los Pasto

Los amigos están impresionados de observar, el mantel de tela con tanto retazo pegado, es la expresión de Ambrosio al observar los alrededores de Tangua Yacuanquer, donde los cultivos lucen así.



Fig.36 - Fotografía del Volcán Azufral, Cumbal y Chiles

Los disparos de las cámaras se escuchan por aquí por allá, nadie quiere perderse esta sinfonía de colores, donde está demostrado el tesón del campesino Nariñense para cultivar su tierra.

La carretera hacia Ipiales es muy sinuosa y con profundos descolgaderos que sobrecogen a los excursionistas, al contemplar el abismo por donde circula el río Guitara, Enrico recuerda que su admiración por los escaladores de Colombia en el Giro de Italia, tiene su asidero.

Enrico- Razón que los ciclistas Colombianos son de coraje y capacidad para subir montañas, este debe ser un sitio de entrenamiento de ellos.

Ambrosio- Mira aquí delante hay uno con una cantina en la parrilla llevando algo.

Conde- Estos son los ciclistas que compiten en Europa, se entrenan llevando un sobre peso a sus espaldas, para que cuando estén en competencia lo hagan sobradamente solo con su propio peso.



Fig. 37A - Fotografía del Río Guaitara

Pasan por Ipiales rumbo a las lajas, donde visitarán el Santuario, lugar donde la arquitectura le jugó una mala pasada al peñasco levantando esa maravilla arquitectónica que contrasta con la Cascada, el río y el puente. Han tenido que descender más de 1500 escalones de cemento y piedra para clavar las rodillas

frente a la imagen de una Virgen incrustada en una piedra que parece cobrar vida.

El ascenso de las escaleras les ha agotado un poco por lo que deciden ir a disfrutar de un delicioso almuerzo en Ipiales, esta vez todos han decidido pedir el mismo plato, y a eso de las dos de la tarde ya no hay mucho que escoger, así que se deciden por un buen Sancocho.



Fig. 37. B -Fotografía de la ciudad de Ipiales, la tierra de tres volcanes, ciudad de nubes verdes

Conde-: El sancocho se prepara en todas las regiones de Colombia pero cada una cuenta con características especiales, en tierra de los Pasto se prepara con leña y

gallina criolla, no es el fuerte de la culinaria Ipialeña, aquí abunda la sopa de Mote, los Lapingachos, el pan de maíz, las arrancadas, la juanesca, la Charita o sopa de arroz de cebada.



Fig. 38 - Fotografía Santuario de las Lajas

Los amigos ahora, han decidido quedarse a pernoctar en Ipiales, el motivo: se está celebrando el Festival de Los tríos donde Ipiales goza de un buen protagonismo, algo que se ha venido cultivando desde hace algunos años. En la oficina de Administración del Hotel les han dado un volante del festival y dice:

Viernes 25 y sábado 26 de 2013, en el Parque 20 de Julio, de Ipiales, a partir de las 6:00 p.m. Este evento denominado oficialmente "Festival Internacional de Tríos: Ipiales cuna de grandes tríos", tendrá lugar este año, los días 25 y 26 de octubre, en el marco de las festividades de la municipalidad conmemorando la erección de Ipiales como municipio. Tríos de siete países fueron invitados al VI Festival Internacional Ipiales Cuna de Grandes Tríos, evento organizado por la Alcaldía en el marco de las actividades que se llevan a cabo en homenaje a los 150 años de municipalidad.

Enrico- Esta noche vamos a escuchar los tríos, Yo invito , voy a comprar los boletos para los cinco

Ambrosio- Me uno a esa invitación porque es bueno conocer la cultura musical de un pueblo por sus creaciones musicales

.Enrico - Miren el programa de Hoy.

7:00 P.M.- Los ARCANGELES Trío IPIALES

7:25 Trío MAGIA BLANCA TUQUERRES

. IPIALES 7:30 - 7:50 Trío LOS EDECANES IPIALES

. NACIONAL 7:55 - 8:15 AMARANTO Trío POPAYAN

. INTERNACIONAL 8:20 - 8:50 Trío LOS MORUNOS PERU

. NACIONAL 8:55 - 9:15 Trío LOS ANTARES IPIALES

. IPIALES 9:20 - 9:40 QUIMERA Trío IPIALES

. NACIONAL 9:45 - 10:05 Trío LOS ROMANTICOS PASTO

- . INTERNACIONAL 10:10 - 10:40 EL GAUCHO ARGENTINA
- . NACIONAL 10:45 - 11:05 Trío MARTINO BOGOTA
- . IPIALES 11:10 -11:30 NOCHE Trío IPIALES
- . INTERNACIONAL 11:35 - 12:05 Trío LOS TRES REYES México
- . IPIALES 12:10 - 12:30 Trío LOS SOLES IPIALES
- . NACIONAL 12:35 - 12:55 D´GESTA Trío CALI
- . NACIONAL 01:00 - 01:20 Trío CANTORAL PASTO
- . INTERNACIONAL 01:25 - 01:55 Trío PAMBIL ECUADOR



Fig. 39 - Festival de tríos en Ipiales.

Los amigos han logrado una buena ubicación, desde donde disfrutaran de los sonidos y arpegios de las guitarras, aunque la noche esta fresca con unos 8°C de Temperatura el Conde ha visto un puesto de venta ,donde ha solicitado le lleven a

sus amigos un Canelazo , El Conde sabe como amainar estos temporales



Fig.40.Fotografía de un Canelazo

Conde - El canelazo es una bebida tradicional de los pasto, generalmente en Ipiales Túquerres y Pasto se consumen cuando está haciendo mucho frio; se prepara hirviendo agua con canela y azúcar o panela; luego se le agrega punta o aguardiente. Con frecuencia se toma en la laguna de Cumbal, en especial durante el día cuando hace sol, pero por las noches se vuelve frio, y cuando llueve.

La gente suele salir durante las noches, especialmente en Túquerres: lo hacen paseando las dos calles principales de la ciudad y es la ocasión perfecta para combatir el frio y calentarse con un buen canelazo.

Todos están departiendo con el canelazo, que ha venido muy bien para calentar el cuerpo y poner el ánimo a la altura del evento, la presentación de los tríos es

impecable, cada agrupación se ve que se han preparado religiosamente para concursar y ser calificados.

Enrico- Para que ustedes puedan valorar los tríos y sus voces les voy a dar una clave fácil de clasificación de las voces humanas.

Voces Femeninas

Los Sopranos: es la voz más aguda de todo el grupo de voces femeninas. Se divide en 3 tipos:

Soprano Ligera: es una voz que está dotada de una extraordinaria movilidad, posee un timbre muy fuerte, su sonoridad es brillante y no siendo voluminosa en ocasiones resulta poco potente. Podemos encontrarla en papeles como La Reina de la Noche de La Flauta Mágica de Mozart.

Soprano Lírica: es de características similares a la ligera, posee una gran belleza y un timbre expresivo y potente que la hacen aparecer ligeramente más dramática. Su agilidad es considerable y la encontramos como protagonista en la ópera La Traviata de Verdi en el papel de violeta.

Soprano Dramática: es la voz más grave de las sopranos, posee una sonoridad velada y cálida que la acerca al tipo de voz de las mezzosoprano. Su timbre es enérgico y apasionado y la hacen ser la soprano más expresiva. Aparece en operas de Puccini y Verdi como protagonista y además, es la heroína en los dramas Wagnerianos.

Las Mezzosopranos: es la voz intermedia entre la soprano y la contralto. Tiene características semejantes a la soprano dramática. Su timbre de voz es cálido, apasionado y lleno. Es protagonista en la ópera Carmen de Bizet.

Las Contraltos: es la voz más grave de todo el grupo femenino. Su agilidad es media y su timbre grave, profundo y a veces casi viril. Es una voz que escasea muchísimo y se está extinguiendo.

Voces Masculinas

Se caracterizan por su mayor gravedad respecto a las femeninas son muy expresivas.

Los contratenores: Es la voz más aguda de las masculinas, está casi extinguida, y al oírla tenemos la impresión de que el artista canta en falsete. El contratenor (cuyo timbre de voz recuerda a los antiguos castrati), parece ser un cantante masculino, en el que pese a haber pasado la pubertad la voz no ha evolucionado, de forma natural su registro de soprano infantil. No suele ser demasiado utilizado en la ópera y su papel se da en el repertorio. Ejemplo Antonio Molina.

Los Tenores:

Tenor Lírico: es de registro cálido y suave, posee una gran agilidad y suele caracterizarse por un timbre seductor, brillante y flexible. Es protagonista en la ópera don Juan de Mozart en el papel de Don Octavio.

Tenor Dramático: es ligeramente más grave que el tenor lírico. Presenta una voz enérgica, de timbre de voz potente. Aparece en la ópera Aída de Verdi en el papel

Radares y también es protagonista de casi todos los héroes de las óperas Wagner.

Los Barítonos: es la voz intermedia entre tenor y bajo. Posee una agilidad media y un timbre viril, lleno, opaco, empastado. Aparece como protagonista en la ópera don Juan de Mozart como Don Juan.

Los Bajo: es la voz más grave y consistente y la menos ágil.

Bajo Lírico: también llamado bajo cantante. Posee una flexibilidad y le hace fácilmente confundible con el barítono. Su timbre es muy lleno y. Aparece como Felipe II en la ópera Don Carlos de Verdi.

Ahora con esos rudimentos ya pueden empezar a descifrar, quienes son los que cantan en los tríos, si son Bajos, Tenores o Sopranos. Así la velada será más interesante.

La noche ha sido larga casi a las tres de la madrugada se retiran al Hotel los cinco amigos, con mucha sonrisa, alegres de haber escuchado melodías y letras para ellos desconocidas pero que en el lenguaje del corazón se exaltan y florecen las musas del Olimpo, transportando momentáneamente a un mundo pasado de recuerdos

La mañana del día siguiente se levantan a desayunar en el Hotel y se sorprenden al ver el menú para desayunar, hay una oferta de platos como: Huevos pericos, huevos hervidos, huevos en tortilla francesa, Tamales Nariñenses, Sopa de Carne,

Sopa de Costilla, Chocolate con leche y sin leche. Café con leche y Embueltos, Café con Leche y Quimbolitos.

Deciden que van a pedir un Menú muy variado para probar dichos bocados, así Gina a decidido desayunar Café con leche y Quimbolitos, Joan ha solicitado una tortilla a la francesa un chocolate en leche y un Embuelto, Enrico ha pedido un Tamal Nariñense con chocolate en leche; Ambrosio ha decidido pedir un sopa de Costilla y un café en leche y pan de maíz, el Conde va a desayunar huevos pericos con jamón y tomate, chocolate en leche con Pan de Mote.



Fig. 41 Fotos de Embuelto de Maíz y Tamal Nariñense.

Conde- este variado desayuno me permite presentarles la variedad de platos de esta región, el Embuelto de maíz se prepara esmeradamente en la casa del Pastuso, moliendo maíz sin madurar, se despluma y se mezcla formando tortas de dos cucharadas soperas por cada Embuelto, se colocan en hoja de Maíz se envuelven y se cuecen durante una hora, lo mismo que el tamal Nariñense. El Tamal Nariñense se prepara batiendo las claras de huevo crudo a punto de nieve

e incorporando poco a poco las yemas, el polvo de hornear, la mantequilla, el queso, la sal, Al final se agrega la masa de Maíz, se bate muy bien, luego se amasa y deja en reposo media hora

Para el relleno cocine la carne en el agua hasta que esta blanda, córtela en trocitos. Sofría la cebolla, el tomate con el comino y la pimienta en aceite caliente. Añada los huevos cocidos, la carne y el caldo, cocine a fuego medio hasta obtener un guiso suave.

Se extienden sobre una mesa las hojas de Achira o Vijao, sobre las cuales se extiende aceite, preferiblemente de Oliva, se agrega una capa de relleno con una cuchara y luego se cubre con la masa, utilizando las hojas se envuelve el tamal y se amarra con una cabuya fina, se somete a cocción durante una hora. Utilizando una cantidad de agua que recubra únicamente los Tamales. Después de desayunar, los amigos salen a pasear por la ciudad, visitarán Iglesias y el mercado, luego visitaran a la familia Montenegro que les ha invitado a almorzar.

Conde- La familia que vamos a visitar es muy especial, de una educación exquisita, aficionados a la música, el Padre un tiempo fue Pianista y los hijos han heredado estas virtudes.

Son presentados por el Conde a la familia, indicando su procedencia y aficiones, por lo cual la Familia Montenegro queda agradecida de tener este grupo de Ilustres Visitantes. La familia Montenegro hace una breve presentación de Ipiales y

sus costumbres, se habla sobre el concurso de tríos exhibidos la noche anterior.

Sr Montenegro- En años anteriores hemos contado con la participación de Tríos muy importantes, aquí se ha presentado a Los Diamantes, los Embajadores, Los Panchos, como tríos extranjeros y los Románticos, los Martino, Gualcala, Los Hermanos Lasso y Los Trío como Nariñenses. Sin duda no se pueden comparar entre sí porque cada quien maneja las cuerdas tan magistralmente que por ejemplo Los Embajadores son un trío que Manejan el requinto como quieren, lo mismo los Diamantes y las guitarras de los Panchos y su trinado son espectaculares. Y los nuestros no se quedan atrás el Trío Martino es formidable en sus interpretación de Triunfamos y Noches de Bocagrande,

Enrico – les he escuchado muy bien, la diferencia está en las voces ,por ejemplo lo que tienen Los Embajadores con ese vibrato nostálgico ,diría un tanto melancólico no lo encuentro muy fácil ,Los panchos son una Armonía de voces con una prima bien trabajada para darle dulzura y a veces nostalgia.

Después de hablar los esposo Montenegro invitan a los visitantes a almorzar, manifestando que el plato que van a degustar es un Plato típico de la Costa nariñense, no muy fácil de preparar por los ingredientes, y que espera sea del agrado de los amigos.

Sr Montenegro- Nuestra costumbre es Bendecir los alimentos antes de consumirlos y le vamos a pedir a nuestro amigo Conde que ofrezca la oración.

Conde – Muchas gracias por la asignación –“Padre Celestial este día en la mesa

de la familia Montenegro tenemos los alimentos que han sido preparados para nosotros, te pedimos: bendigas las manos de quién los preparo. Bendigas a la familia Montenegro para que nunca falten en su Mesa dichos alimentos, bendigas los alimentos que vamos a consumir, en el nombre de tu hijo Jesucristo, Amén.

Sr Montenegro- Lo que vamos a consumir se llama PUSANDAO y se prepara así

1. Se pone la carne serrana que únicamente se prepara en Túquerres, en agua hirviendo con cáscaras de plátano verde por algunos minutos para que desale.
2. Aparte se coloca 4 tazas agua, condimentos y se agrega la carne serrana a cocinar por 30 minutos.
3. Se agregan el pollo, plátano y papas y se dejan cocinar por 15 minutos
4. Se añade la yuca y el hogao, chillangua o cilantro y se deja a fuego medio por otros 30 minutos.
5. Se cocinan aparte los huevos con cascara hasta que estén duros, se dejan enfriar y se pelan.
6. Se coloca en un plato de sopa y se deshuesa el pollo y se agrega un huevo en tajadas por cada plato
7. Se puede acompañar de arroz blanco, de coco y aguacate.

Durante el almuerzo la familia compuesta de seis hijos acompañaron a los

visitantes, los diálogos eran muy variados, unos preguntaban de Italia, otros de Francia otros de España, un intercambio de opiniones sobre la política la economía.

Llegado la tarde, nuevamente van a abordar la Buseta que los acompaña y esta vez lo hacen por la carretera que va a la costa, bordeando todo el territorio de los Pasto, atraviesan los dominios de los Pupiales, Cumbales ,destacando la presencia de los grandes vigilantes de los Andes el Volcán Chiles y el Volcán Cumbal, y a lo lejos se divisa la montaña del cerro del Gualcala o dedo de Dios, que se levanta desafiante a los cielos, mostrando que en su dominio se encuentra el metal más codiciado del hombre, el Oro, Numerosas minas de oro rodean las estribaciones vecinas del cerro Gualcala y a un lado majestuoso se levanta el Volcán Azufra, lugar donde Dios mantiene su piscina personal de un color verde la Laguna del Azufra



FIG.42- Fotografía de La laguna del Azufra-La piscina de Dios. Foto Mono Lasso

Después de recorrer la Sabana de Túquerres y observar los alrededores hasta la zona conocida como el Amarillo, desde donde se divisa el gran cañón del río Guisa, y mirar la nariz del Diablo, antiguos dominios de los Pasto, otear hacia las estribaciones del cerro Gualcalá zona aurífera, y mirar la extensión de la llanura del Pacífico a lo lejos, los amigos regresan a Túquerres, se van a instalar en el Hotel Inti, desde donde podrán salir a compartir tiempo con los Tuquerreños.

Conde- Esta ciudad tiene mucha historia: de la conquista, la Colonia y la Independencia, aquí se dio el primer grito libertario de Colombia en la revuelta de Los Clavijos, fue la ciudad envidiada de todos los pueblos vecinos por su comercio en tiempo de la Colonia y ha tenido mucho protagonismo desde la Independencia, un eminente Matemático el Dr. Luciano Mora Osejo, la llama “La ciudad de los Sabios” y el Dr. Luis López Portilla dice “la ciudad donde la Inteligencia es Peste”

Los amigos han dejado sus maletas y pertenencias, y Suvenires comprados ; salen en busca de los amigos del Conde, mientras tanto, se ubican en una Cafetería para dialogar algunas cosas que desean saber acerca del pueblo en la cafetería ahora van a degustar un entredía, se trata de una Taza de mazamorra



Fig.43- Fotografía de una taza de Mazamorra Pastusa.

Conde- La mazamorra es un plato típico de Nariño, en otros lugares se conoce como Peto , se prepara ,moliendo el maíz morocho (amarillo) ,se lava y despluma, se coloca en agua a hervir durante dos horas ,hasta que este blando el grano, es cuando se le agrega la leche ,así mejora de sabor, porque la hacen solo con agua y luego le echan la leche al momento de servirla, a la taza de mazamorra se le agrega panela raspada al gusto o azúcar.



Fig. 44- Foto Panorámica de la ciudad de Túquerres,

Posteriormente se dirigen a la casa de la cultura para visitar El Archivo Histórico de Túquerres, salen por el parque a la Iglesia del Señor de los Milagros a observar los archivos parroquiales y visitar la casa de María del Carmen quien les espera para mostrar su colección de poemas y escritos e invitarlos a disfrutar de la cena ,con otro plato típico de Nariño La Charita o Cuchuco en Bogotá, en casa de Maria del Carmen se enteran que esa noche habrá un recital en el Coliseo de las Teresitas, se va a rendir homenaje al Che Guevara, por lo tanto estará Piero presente en el recital y estará también Natalia Cardona con su hermosa canción “hasta siempre Comandante Che Guevara”. Los amigos le piden a Maria del Carmen les ayude a conseguir boletos para el recital.

Maria del Carmen- Me imagino que ustedes ya estarán informados de la historia de Túquerres por nuestro amigo El conde, el ha escrito varios libros sobre el origen de los Pasto y un detallado recuento de las costumbres Tuquerreñas en su

“Callejón Caliente”

Gina- Si sabemos que sois buenos amigos desde la prepa y que conservais esa amistad, cosa que miro con gran agrado

Enrico _ Y ese recital de esta noche a qué horas empieza?

Maria – Creo a eso de las nueve de la Noche ,tienen tiempo de bajar hasta el Hotel y les esperaría en la entrada del Coliseo. El Conde sabe dónde queda

Joan – me podría decir cómo ha preparado usted esta sopa, la Charita ?

Maria- Si es algo liviana para Comer y muy nutritiva, se prepara de la cebada, Se tuesta la cebada en una callana de barro, hasta que quede dorada, luego se enfría y se muele en un molino asegurándose que el grano quede regularmente molido, un poco granulado, se vierte en agua el tanto de tres cucharadas soperas de arroz de cebada y se pone a hervir, quitando las impurezas de la olla cada que estas salgan, una vez que el grano esta cocido ,se agrega sal al gusto, se agrega el espinazo .

Se saca el espinazo del caldo y se agregan las papas sabaneras, las arvejas y las habas, se deja cocinar por otros 15 minutos, luego se añaden la papa criolla, las hojas de repollo, sal, pimienta, la harina de trigo y nuevamente el espinazo, pero esta vez picado en porciones. Se tapa y se deja cocinar a fuego lento por 20 minutos más y se sirve muy caliente.



Fig. 45- Fotografía de la sopa de Chara o cebada pastusa

Después de cena os amigos se despiden de Carmen, quedando a encontrarse a la entrada del Coliseo, bajan hasta el Hotel ,se cambian de ropa colocándose buzos de lana para soportar el frio, ya que la temperatura es de unos 10°C,Lo que más admiran los visitantes es que a esta hora, el movimiento de personas en las calles, parece estuviese de feria la ciudad. El Conde les explica que esta costumbre: la tienen los Tuquerreños, desde hace muchos años atrás y consiste en salir a pasear entre las seis de la tarde y las nueve de la noche

A la entrada del Coliseo esta Maria con los Boletos en la mano, ha logrado convencer al de la taquilla de darles unos asientos preferenciales debido a la presencia de Turistas tan importantes, ingresan al coliseo, los parlantes a medio gas interpretan algunos ritmos promocionales ,las personas miran con atención la entrada de los visitantes y comienza el murmullo:” Es el Conde con sus amigos” .Entre los asistentes se levanta una Joven muy apuesta y corre a saludar con un

abrazo al Conde, se trata de Maria Cristina, la sobrina de otra amiga de El Conde, esta tan emocionada de encontrarle en este Recital, porque hacía tiempo no se veían, El Conde la relaciona con el resto de amigos y le pregunta si esta con la Familia:

Conde- Maria Cristina, ¿ has venido con tu familia o sola ?

María Cristina- No, estoy con ese grupo de amigos - levantan las manos en ese lado; les hace señas y vienen a saludar a los visitantes.

Gina –¡¡ Veo que todavía te recuerdan aquí, a pesar de estar muchos años por fuera !!

Conde – Pensaba que solo lo harían los mayores de 40 años, porque hay un resto que no conozco, quizá los hijos de mis amigos, por referencia sepan de Mí.

Ambrosio- acercándose a una joven ,le dice: ¿ y tú vives en esta ciudad o estas de visita? Lo digo por tu forma de vestir.

- Me llamo Raquel, efectivamente no soy de aquí soy de Cali, estoy pasando vacaciones donde unos primos ¿.y tu de dónde eres?

Ambrosio- Yo soy Francés, estoy en compañía de El Conde conociendo este País

Las jóvenes, se han acercado al grupo a saludar y entablan amistad con Enrico, Joan, y el Conde.

La velada ha sido muy romántica y llena de majestuosidad, con mucha cultura y educación, se han escuchado las presentaciones de los Artistas invitados y de los

artistas locales, especialmente algunos tríos. ha habido muchos aplausos cuando Piero ha interpretado “Los Americanos” y con Natali con “Hasta siempre Comandante ” y de los tríos locales : “Voces Trió” con su canción “Flor Silvestre “(Medley). Lo que ha llamado la atención de Enrico es que se inicio la velada con un pasodoble “Pasodoble a Túquerres” .donde ha quedado descrita la región al escuchar su letra.

Los cinco amigos ahora se han multiplicado por tres, con las dos Marías, y los amigos que se han juntado en el Recital, al salir toman la opinión:

Maria- Pregunto, ¿que piensan hacer los Señores ahora que apenas son las once de la noche ‘?

Enrico - ¿ qué se hace en Túquerres después de una velada como ésta ?

Maria Cristina- Vamos a la disco

Ambrosio- Yo estoy de acuerdo que vamos, así conocemos la vida nocturna de Túquerres

Ingresan a la Discoteca forman una gran mesa, llamando la atención de los asistentes, allí hay viejos parranderos, especialmente Educadores

Mesero- Buenas noches Señores, ¿en qué puedo atenderlos ‘?

El Conde – Creo que nos puedes servir una ronda para todos de aguardiente, porque si nos tomamos un hervido , ! la salida va a ser fatal !!

Maria- Tienes razón, debemos hacer que nuestros invitados se sientan Bien, no

que mañana tengan quebranto de salud.

La música está bien distribuida, que permite a los visitantes bailar diferentes ritmos, Ambrosio ha sido el primero en salir con Raquel su nueva pareja; como buen francés, está demostrando su arte de la conquista y Enrico ahora saca a María la Anfitriona, Gina es acompañada de Joan y el Conde sale con Cristina

Cristina _ Como la están pasando, Bien?, porque Tú has de estar recordando los viejos tiempos del baile de pollos, la fiesta del 31, por lo que he escuchado a mi abuela.

Conde- Si esos tiempos ya no volverán, y esas costumbres parece se acabaron, nosotros salimos de Túquerres, pero Túquerres se quedo en nosotros.

Cristina- No todos sienten igual, hay gente que se va del pueblo y hasta dicen que son de otro lugar, razón tiene el Mono Lasso en su página de exaltar el valor de los Tuquerreños que se identifican como tal.

Conde- Parece les avergüenza reconocer que un día estuvieron caminando descalzos por las calles de este pueblo, y no debe ser así, a mi me gusta lucir mi nuevo look para que vean a donde se puede llegar sin pisar a nadie.

Cristina- Tú no estás bebiendo, ¿porque?. ¿Alguna Promesa?

Conde- No, Yo soy un buen converso, sigo a Jesucristo en todo

Cristina_ Y Gina , ¿que es para Ti?

Conde- Es mi mejor amiga , la conocí en España, sabes que soy leal a mi esposa

Cristina _ pero aquí dejaste muchos corazones enardecidos cuando te casaste

Conde- Es probable, pero gracias a mí esposa estoy ahora compartiendo esta noche .Ella no pudo venir porque la altura la afecta a su organismo.

Cristina- Si ella es muy linda, me encanta su forma de hablar.

A la mesa se acercan dos caballeros para saludar a los visitantes, se dirigen a Gina en primer lugar, para preguntarle qué le parece la ciudad ,si la han tratado Bien ,y luego a Ambrosio que es el que más se destaca como extranjero, le dicen que como lo han tratado nuestros paisanos. Luego proceden a hacer la invitación de una ronda de aguardiente Galeras, cosa que es aceptada por el grupo y ahora saludan de abrazo al Conde,

Visitante- Usted no se acordara de Mí, yo fui alumno suyo en el programa desescolarizado de la Mariana, Usted me enseñó Ecología y Metodología de la Investigación

Segundo visitante- Usted podría ser mi pariente ,solo que quien se la quitó se la llevó a Ipiales

Conde- me vais a perdonar pero el tiempo ha cambiado vuestras caras, me ha dejado sin palabras para deciros quienes sois.

Los amigos se abrazan e identifican, mirándose las caras, como el tiempo las ha transformado y hasta la mente olvidado

Gina se acerca al Conde y lo toma por el brazo, le dice. ¿Cómo te sientes tú? No será hora de que nos vamos a descansar?

Después de bailar una salsa, se despiden de los presentes, agradeciendo su amabilidad, hay abrazos y salen a acompañarlos hasta el hotel, son ya las tres de la Mañana

Han pasado ya varios días desde la llegada del grupo, y hay todavía algunas cosas que no se han probado, por eso el Conde ha decidido que este nuevo día sea utilizado en varios propósitos Regresar a la zona de Santander para probar los lácteos del lugar y admirar desde allí la tierra de los Sapuyes.

Conde- Buenos días amigos, ahora después de desayunar, vamos a cargar nuevamente nuestras maletas y regresaremos a las tierras de los Pasto, allá vamos a deleitarnos con los productos lácteos que procesan en ese lugar.

Gina- ¿ y donde es que podemos ver la piedra de los Monos, que me hablaron anoche?

Ambrosio- Me parece interesante conocer ese sitio

Conde - allá vamos a Almorzar

Enrico _ A mi llévenme donde pueda curarme esta resaca

Han arribado a Santander y se ubican en una procesadora de leche, donde se apean a observar el proceso de la fabricación artesanal del Queso, la Cuajada y la mantequilla.

Conde _ Buenos días señora , podría darnos por favor a probar los bocados que ustedes están haciendo.

Quesera- Claro señor, que es lo que quieren los señores que Yo mismitica le sirvo., allí en el letrero están los productos.

Gina ___ por favor me da un poco de cuajada con miel

Joan – por favor me puede dar un vaso de fresas con Crema de leche

Ambrosio- y para mí me da una cuajada, un queso de dos mil un vaso de de fresas

Enrico- a mi deme igual que a Ambrosio.

Conde- para mí un plato de cuajada con miel

Conde- Esto es tradicional, la parada de buses que viajan a la costa , a barbacoas o Tumaco, descender aquí los pasajeros para que compren el Queso que es tan apetecido en la costa, y ahora vamos al mirador a observar la inmensidad de la sabana de Túquerres y el pueblito donde vamos a estar, aquel que está bajo la montaña. llamada Paja Blanca.

De regreso vuelven a pasar por Túquerres ,la carretera no es tan buena hacia Sapuyes, lo que se presta para hablar del descuido de los líderes políticos, que únicamente visitan estas zonas, cuando buscan votos para su reelección y no regresan con un Proyecto productivo para la zona que redunde en beneficio de las personas y del Municipio, dando trabajo y mejorando las vías de comunicación.



Fig.46 Fotografía de Sapuyes y la sabana de Túquerres

Conde- Sapuyes es una ciudad muy vieja entre los poblados de Nariño, aquí se afianzaron los indios Pasto con su cacique Sapuyana y cuando llegó Belalcazar a esta zona, se apropió de sus chozas para residenciarse y dejar a algunos españoles como Encomenderos. Por aquí también pasó Humboldt, aquel Naturalista Alemán y cuando miro el cerro de Sapuyes, dijo que el día que este hoyo soplador reventara, su impacto se sentiría desde París.



Fig. 47. Foto Piedra de los Monos. Sapuyes

Los amigos han estado paseando por el pueblo, el Conde buscando un amigo familiar con quién ya había hablado desde hacia algunos días y que le invito a visitarlo en su casa.

Conde – Aquí es donde vive Guillermo, es un pariente que deseo presentaros, es muy sencillo en su forma de ser, fue un gran futbolista en su época y ahora se retiró a vivir a este pueblo donde tiene una finca-

Guillermo – Hola como estas primo, hace años no nos veíamos

Conde_ Mira Guillermo te presento mis compañeros de aventura y amigos

Cada uno fue estrechando la mano de Guillermo y diciendo su nombre ,hasta que él los introdujo en la sala de su casa y les manifestó que los esperaba con inquietud, porque si asistieron al festival musical a lo mejor no venían

Conde _ Como piensas así, no podía quedarte mal a Ti y a mis amigos



Fig. 48- Foto Plato de sopa de Mote Tomado de Google

Guillermo atiende a la visita presentando su familia y luego pregunta si desean tomarse un Wisky o un traguito de Aguardiente o una gaseosa.

Ambrosio – Dice que el quiere un Wisky en las rocas

Los demás asienten que igualmente esa sería una bebida aperitiva buena.

Guillermo – Ha llegado la hora de Almorzar y antes les debo decir que mi esposa ha hecho preparar algo típico de la zona Una Sopa de Mote.

Conde- esta sopa es el resultado de la mezcla indígena de las etnias peruana y pastusa ,y se prepara durante toda la mañana. Los indígenas eran muy hábiles

para manejar el Maíz como alimento.

Esposa de Guillermo- Voy a comentarles como se prepara La Sopa de Mote: Se escoge maíz y se lo pone a hervir en agua con ceniza de leña hasta que este reviente, se saca de la olla y se lava. Se coloca en una olla a la cual le agregamos las carnes de cerdo res y menudencias ,los ajos, la zanahoria la cebolla y la sal con un poco de pimienta, se deja cocer por dos horas .Se saca las carnes , se cortan y a la hora de servir se agrega a cada plato de mote las carnes y el mondongo, y se adorna picando perejil con yerbabuena Esta es la fórmula indígena,

La formula moderna- Remojar el maíz un día antes para que se suavice. Luego lo ponemos a hervir con todas las carnes, el mondongo, los ajos, la sal y la pimienta en una olla a presión Después de una hora de cocción se retira las carnes y si el mote no está cocido se le deja un momento más hasta que esté blando..Servimos adornando el plato con perejil y Yerbabuena

Después de almorzar sirven un dulce de Chilacuan con queso y finalmente una aromática de Yerbabuena

Ahora son invitados a conocer la finca y a mirar el hoyo soplador ,llamado el Morro de Sapuyes, caminando entre la vegetación Gina descubre un nido con un colibrí y todos le toman fotografías, parece que el ave esta empollando razón por la cual no abandona el nido

Guillermo- estas maravillosas aves viven en los parajes más solitarios y en la

zona urbana y rural, donde haya flores vistosas allí anidará un Colibrí ,los hay de varios colores y son muy especiales cuando liban las flores de Amapola o de Guamuca o Borrachero.; apenas terminan de chupar el néctar de la flor se elevan verticalmente como si acelerasen su vuelo, dicen que es por el efecto de la Amapola.



Fig. 49 - Fotografía de un Colibrí anidando

Guillermo- Ahora después que han caminado toda esta zona, les voy a invitar a una bebida espirituosa, procedente de nuestra antigua Etnia Pasto, La Chicha se hace directamente del maíz fermentado ,con los mayores cuidados para su purificación ; se pone en agua a fermentar maíz molido unos tres kilos , durante 4 días , a la cual se le agrega un poco de levadura de cerveza, se coloca en una olla de barro con agua hasta la mitad, se desespuma cada día, al final se filtra y el liquido fermentado se calienta al baño de Maria para estabilizarlo, así se puede

guardar en cuencos de calabazo o en vasijas de barro, lo beberán justamente en los cuencos sacerdotales que utilizaban los chamanes, se trata de una vasija de CHICHA y cada uno va a ofrendar personalmente por alguien que desea inmortalizar.



Fig. 50- Fotografía de un cuenco de Chicha y su vasija

Conde- Este ritual nos lo ha preparado Guillermo y no hay que temer por la calidad de la bebida y para demostrarlo voy a hacerlo primero. “Dedico mis pensamientos ,mis acciones a la mujer que he amado en mi vida con todo mi corazón, para que su espíritu sienta esta tarde el amor hacia Ella y hacia mis Hijos y goce de salud y bienestar “ Levanta el cuenco a los cielos y bebe el primer sorbo.

Gina- Levanto este cuenco en señal de un pacto” Dios sabe cuánto Amo a mi Patria, a mi familia, y a todos ustedes, y nunca voy a defraudarlos “ Luego bebe un sorbo

Enrico _ Ante esta hermosa Naturaleza de testigo, levanto mi cuenco para:”Dedicar mis mejores sentimientos a mi Familia por su bienestar y Felicidad” luego bebe un sorbo

Joan _ Mira a lo lejos buscando el Horizonte y dice “ La naturaleza ha levantado el Dedo de Dios y Yo levanto este cuenco para decir que amo mi patria, mi Familia y a todos ustedes que forman parte de mis emociones “ luego bebe un sorbo.

Ambrosio- Levanta el cuenco y cierra los ojos “ Por la vida al Gran arquitecto del Universo, al constructor del Sol ,al Señor de vida, al que doblo mis rodillas en reverencia, pido que este grupo tenga la suerte de los cielos y su protección “ luego toma un sorbo.

Guillermo- Toma su cuenco y dice “Por todos los que nos encontramos aquí, por

sus familias, sus países, pido al Gran señor ,Salud ,Fuerza y Unión “ luego bebe un sorbo.

Luego se miran entre sí ,y brindan con CHICHA, se abrazan , se escuchan los comentarios , de que es una bebida agradable y no sabe a alcohol aunque lo debe tener.

La buseta, ahora se dirige hacia otro poblado, recorren una carreta asfaltada ,hasta un paraje donde el rio Sapuyes forma un gran Cañón, del cual toman fotografías, luego divisan a Santa Rosa y doblan a la Izquierda rumbo a Guaitarilla, lugar donde pernoctaran hoy.

Conde:- vamos a conocer la tierra de: El primer levantamiento que hubo en contra de la tiranía Española; también se conoce como la tierra de los dulces, aquí se elaboraban los mejores suspiros y colaciones ,las mejores empanadillas y alfajores, en época de la colonia e independencia, dado que era un asentamiento de familias más castizas.



Fig. 51.- Fotografía de Guaitarilla tomado de Google imágenes.

Conde- para describir a Guaitarilla nos basaremos en las definiciones de Wikipedia El «valle solo florido», «solo jardín», «solo primaveral», «suelo solo fértil», Guaitarilla viene del vocablo incaico-quechua propio de la familia Quillacinga *guai* e *illa*, que significa "solo/a", de donde nacen las interpretaciones anteriores o las literarias de «cesto florido», además la expresión *guai* es una raíz que indica calidez, lo que realmente corresponde al clima local, en especial de las épocas veraniegas, por ende significará también «tierra cálida y florida».

Otra versión deriva del nombre propio de la nación indígena Guaitaros, asentada en la región. Al fraccionar la palabra original en *guay* – *ros*, da a entenderse como gentilicio del *guay* - *tar* o sea lugareños del valle cálido, florido o gentes de mucho

afecto e *illos* = *solos*, de las primeras versiones determinaría a los hijos del valle solo florido.

Una tercera versión vendría de la familia de los Guitarilla, nombre de la nación indígena Pasto que habitó la región, desde las riberas del río de su nombre hasta las estribaciones del Azufral, por los lados de guaramuez y la cofradía, de cuyas familias y apellido existen evidencias en la ciudad de Túquerres.

Gina- Me parece un pueblito muy pintoresco, desde la entrada por Chirristes puedes apreciarla mejor ,ahora su climita no es tan frio como Santander

Ambrosio- Me gustaría visitar los petroglifos que se han reportado aquí, así voy aumentando mi colección fotográfica.

Enrico- Buscaremos algunos músicos de el pueblo para pasar un rato

Los amigos se detienen en una casona grande donde se hospedarán.

Gina- Tratare de documentarme sobre el levantamiento de Los Clavijos aquí donde se inicio la reyerta.

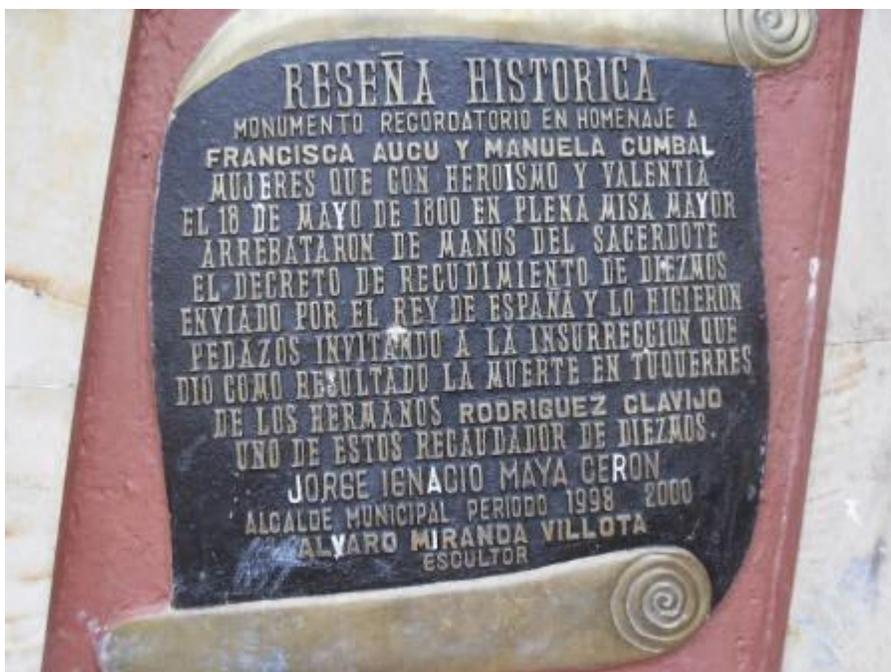


Fig. 52 - Monumento recordatorio del levantamiento insurgente de Guaitarilla.

Conde - Buscaremos en la ciudad a un profesor de Historia para que en la noche, lo tengamos de invitado a Cenar y nos narre como fue la Historia de los Clavijos.,ahora nos alojaremos en esta residencia,

La dueña de la residencia saluda al grupo y le ubica a cada uno en una habitación, les explica que las condiciones no son como en la ciudad con todos los servicios, pero que Ella tratara de que se sientan como en su casa.

Dueña de la residencia- Después de que se acomoden en sus habitaciones les ofrezco como Cena una sopa de Arrancadas. o un Caldo de Pata de Res ,pero mientras tanto se pueden tomar un cafecito con un Quimbolito

Joan - Me gustaría me explique lo del Quimbolito por ahora.



Fig. 53- Fotografía de un Plato de Quimbolito. Tomado de Google Imágenes.

Dueña- : El Quimbolito Se dice que este plato apareció en nuestra zona como resultado de las continuas visitas de algunos familiares del Ecuador y que nuestras abuelas aprendieron a prepararlos en el siglo IXX, y luego a quedado como un producto de nuestra Región Andina: se trata de un platillo que acompañado de un buen café se convierte en un elegante entredía por su exquisito sabor, por la destreza que requiere su preparación y por su agradable aroma, sabor y presentación. Se prepara seleccionando la mejor harina ,se pone a batir mantequilla con azúcar , hasta que este cremosa la mezcla , entonces se agrega medio queso rallado y se agregan las Yemas de tres huevos ,luego se agrega la maicena y las claras batidas a punto de nieve ,entonces se añade media caja de uvas pasas, una copa de aguardiente, unas gotas de Vainilla, se homogeniza la mezcla y ahora utilizando una cuchara sopera se coloca dos cucharadas de la mezcla sobre una hoja de achira, se envuelven y se cuecen

al vapor durante 15 minutos.

Gina- Me fascinaron los Quimbolitos, tienen una textura muy fina y un agradable sabor, sin ser empalagosos gustan.

Conde – se dirige a la Dueña de la pensión y le pregunta si en la posada hay algún Profesor de los Licenciados del Colegio y esta le responde que Si ,hay dos profesores uno el rector del Colegio y Otro de Historia y decide llamarlo porque ahora se encuentra en la alcoba preparando clase, se llama Agustín Guerrero

Conde- Buenas noches Agustín, nosotros somos visitantes de Guaitarilla y estamos interesados en los aspectos Históricos del pueblo y en los Petroglifos que han descubierto por acá. ¿ Podría Usted esta noche compartir en la Cena con nosotros algo de estos temas ?

Agustín- Con mucho gusto les daré una pequeña explicación porque esto es una conferencia de medio día.

A la hora de la Cena, son presentados por El Conde los amigos, detallando su nombre y actividad profesional y sus hobbies.

Dueña – Mientras voy sirviendo la mesa y los platos les voy comentando como se prepara el Caldo de Pata de Res: Afirman quienes tienen la costumbre de consumir este succulento y popular alimento que “levanta muertos”, sobre todo si el comensal esta enguayabado, como la mayoría de nuestros platos, el caldo de pata es antiquísimo y siempre estuvo ligado a plazas de mercado, en Ipiales, Túquerres, Pasto, la Unión, se le encuentra casi todos los días sábado. Se

Prepara así Se selecciona un Kilo de carne, se la limpia y lava bien, se coloca en la olla en dos litros de agua, cuando la carne este precocida, se le agrega dos zanahorias y la cebolla, se deja hervir y se agregan las verduras, luego se agregan las papas peladas y partidas en trocitos y el repollo cortado, luego se agrega el tomate se deja hervir unos cinco minutos y se apaga el fuego. Es mejor preparar esto en una Olla de barro. Finalmente al preparado se le incorpora cilantro para aromatizar.



Fig. 54- Fotografía de un plato de Caldo de Res. Tomado de Recetas Gratis. Net

Mientras están disfrutando el Caldo de res, los amigos escuchan la historia del Profesor Guerrero, quien comenta que El Domingo 18 de Mayo de 1800, una vez celebrada la misa por el párroco, quiso el sacerdote preparar los ánimos para leer

el Decreto mediante el cual se imponían nuevos tributos y para ello inició una plática en la que habló de los deberes de los ciudadanos, de la voluntad de Dios, etc.; y quiso leer el famoso Decreto de recudimiento de diezmos. Bastó este anuncio para que todos los fieles hombres y mujeres se pusieran a gritar dentro de la iglesia y a protestar.

El sacerdote se empeñaba en cumplir la orden que había recibido del provisor del obispado y leer el Decreto. Algunos se salieron de la iglesia y desde afuera proferían amenazas contra los Hermanos Rodríguez Clavijo. De pronto dos mujeres, Manuela Cumbal y Francisca Aucú, subieron al presbiterio en donde estaba el Señor Párroco, le arrebataron de las manos el Decreto y salieron de la iglesia dando gritos, detrás de ellas salió todo el pueblo gritando contra los Clavijo a quienes suponían autores del Decreto.

El movimiento se convirtió en una verdadera sublevación, pues se convino desplazarse hasta Túquerres para presentarse ante los Clavijo y reclamarles contra los impuestos.

El día 19 de Mayo de 1800, desde antes del alba empezaron a llegar a Túquerres grandes grupos de indios de Guaitarilla y de los alrededores de la población. La multitud se fue congregando en casa de Ramón Cucas Remo; invadió los cuartos, corredores, el patio y el huerto que era bastante grande. Era una verdadera invasión de indios de los cuales eran 400 de Guaitarilla.

Tal como lo describe Juan Álvarez Garzón en su Novela, Los indígenas se

sublevaron en contra de la tiranía de estos cobradores de impuestos y apedrearon y saquearon sus casas, como resultado los Hermanos Clavijos salieron a refugiarse escondiéndose en el altar de la Iglesia Matriz de Túquerres, la furia indígena hasta allá llegó y localizándolos fueron bajados y linchados por la turba a pesar de las suplicas del Párroco, como se sabe fueron asesinados y luego las autoridades locales iniciaron un juicio de responsabilidades, castigando con la muerte a los responsables y otros desterrados de su Patria.

A la mañana siguiente salen a visitar la zona de los Petroglifos, han degustado café con las rosquillas de Guaitarilla, alfajores y dulce de Chilhuacan



Fig. 55- Fotografía de las Galletas y dulce de Chilhuacan

Las primeras investigaciones apuntan a que pertenecieron a la comunidad indígena de los pastos, porque los círculos tallados, que significan el cosmos, la vida y el equilibrio con la naturaleza, característicos de esa cultura.

" El primer hallazgo fue de tres petroglifos, localizados en la vereda de San Germán Bajo, a tres kilómetros de Guaitarilla. Después, descubrieron más en las veredas de San Alejandro, de San Germán Alto y de Cuma Grande.



Fig. 56- Fotografías de los Petroglifos de Guaitarilla Tomado de Google imágenes.



FIG.57- fotografía municipio de Ancuya, Tomado de Google Imágenes

Al medio día, después de visitar la Alcaldía, salen los amigos en la buseta rumbo a Ancuya, un sitio enclavado al borde del río Guaitara, que goza de un clima medio de unos 20°C y cuya topografía es bastante accidentada. Es un pueblo donde se cultiva la Caña de azúcar, el café y frutales. Aquí también se encuentran

los 23 platos típicos de Nariño, condicionados a la época de fiestas.



Fig. 58- Fotografía municipio de Sandoná Tomado de Google Imágenes.

Conde - A lo largo de estas depresiones y pendientes se asentaron los pueblos de Consacá, Sandoná, El Ingenio, La Florida, hasta el Valle de Atriz donde los quillacingas de la montaña. Estos pueblos que inicialmente no son referenciados por Cieza, aparecen luego en las relaciones geográficas de indias, cuando se dice que Sandoná ya existía mucho antes de la Colonia y Encarnación Moreno confirma que Sandoná era uno de los veinte pueblos que pertenecían a la nación Quillacinga

Bajo el dominio español Sandoná perteneció a la Doctrina de los Ingenios (llamada en ese entonces “Doctrina del Señor Santo Domingo”), al cuidados de los Dominios y la encomienda de Don Álvaro Arguello, con El Cacique Don Alonso y

sus cuarenta y un indios tributarios durante el periodo que antecedió a 1582, según fecha de un informe presentado por el Corregidor Don Francisco Centelles.

Para esta época los habitantes de Sandoná sumaban más de 250 personas

Aquí también se puede disfrutar de los 23 platos típicos en épocas de fiesta ,mas los dulces y bocados que se preparan, como los Batidos de panela, panelitas, dulce de leche ,Alfeñiques, y melcochas .Y se disfruta de un buen guarapo



Fig. 59- Fotografía de la Industria Panelera en Sandoná Tomado de Google Imágenes

Conde _ En esta ciudad ustedes podrán apreciar las artesanías, se fabrican los famosos sombreros de paja Toquilla



Fig. 60- Fotografía de artesanías típicas de Sandoná Tomado de Google Imágenes

Situados en el parque de Sandoná los amigos ahora buscan un Restaurante donde Almorzar, para luego recorrer la ciudad y observar sus manualidades

Gina- Que podríamos pedir aquí en Sandoná de almuerzo?

Conde :- Si nos esperamos un poco, nos podrán preparar, un buen sancocho, un caldo de res, una sopa de arrancadas y pollos asados.

Enrico- Pidamos que nos preparen unas Arrancadas y un a Carne asada

Llaman a el mesero y le solicitan estos preparados

Mesero _ Esto no lo tengo preparado así que podrían tomarse un algo mientras tanto, y les preparo las arrancadas

Joan – ¿ quien me puede ilustrar como se prepara el plato de arrancadas ‘?

Mesero- Voy a decirle a la Cocinera que venga a decirle como es el plato de arrancadas



Fig. 61- Fotografía plato de arrancadas

Cocinera- El plato de arrancadas es una sopa que se prepara con un caldo que se hace echando Papas (pastusa) peladas, 8 tazas de agua, 3 tallos de cebolla larga finamente picada, 2 ramas de cilantro picado con perejil picado, se ralla una zanahoria ,se agrega sal y pimienta, hasta que las papas estén blandas. A parte se mezcla 500 Gramos de Harina de trigo con 3 cucharadas de leche o crema de leche , se agrega un huevo batido y una taza de agua y dos cucharadas de aceite de oliva y sal al gusto, se prepara una masa de harina con el agua tibia que se debe agregar hasta que la masa se forme, la nata o crema de leche ,el huevo batido y la sal al gusto, se amasa bien y se estira con rodillo hasta que se obtenga

una masa delgada, cuidando de agregar harina tanto a la masa como al rodillo para evitar que se pegue. Se puede cortar la masa en cuadritos o arrancar pedazos que luego se debe agregar al caldo. en 10 o 15 minutos aproximadamente la sopa estará lista.

Enrico – Bueno y que nos ofrece para esperar mientras tanto.

Cocinera – Tengo preparado un champús de piña

Conde- Por favor sírvanos cinco porciones



Fig. 62- Fotografía de un vaso de Champús.

Cocinera El Champús: es una deliciosa bebida muy dulce que se preparaba en diferentes hogares pastusos en semana santa y Navidad, se obsequiaba antiguamente entre familiares y amigos Se prepara dejando macerar el maíz durante unos tres días en agua, luego se muele y la mezcla se cuece en una Paila de cobre bien limpia y lavada. Hasta que de punto .Para su consumo se

cortan pedazos pequeños de piña y se agrega miel de panela El éxodo de nariñenses a los departamentos del Valle y del Cauca ha llevado su consumo a esta ciudad

.Después de Almorzar los amigos visitan la ciudad y luego se dirigen hacia la ciudad de Pasto, nuevamente en la capital, se alojan en el mismo Hotel del Centro de la ciudad .Descansaran esa noche y al día siguiente visitarán museos, Iglesias

Ambrosio- Hoy quiero visitar el museo del banco de la República, el museo del Maestro Zambrano , y quizás el de Maridiaz.

Guía Turístico El museo de Taminango es de estilo colonial que se remonta a 1623, la casona es una reliquia arquitectónica declarada Monumento Nacional mediante decreto N° 2000 de 1971, y convertida en Museo de Artes y Tradiciones de la Cultura Nariñense, el 14 de julio de 1989.

La casona tiene paredes de tapia pisada de 60 ms de espesor, los pañetes elaborados con estiércol de res, paja picada y arcilla humedecida y pisada por bueyes, está pintada con cal apagada y cabuya finamente picada; las estructuras de madera de los techos están amarradas con tiras de cuero de res, las puertas elaboradas en cedro y las ventanas en pino Colombiano con antepechos en chonta que funcionan bajo el sistema de quicio, es decir, bases de canto rodado.

En este museo se encuentra: la imprenta con tipos griegos, que en vida fue empleada por el humanista y traductor Leopoldo López Alvares, alberga muestras del costumbrismo regional nariñense, expresado en el mopa-mopa o barniz de

Pasto, talla y torno en madera, tejidos en paja toquilla, diversidad de artesanías trabajadas en cabuya, artículos en marroquinería, herrería típica de los sectores rurales, una pailera y un molino de piedra que funciona por la acción de corriente hidráulica. En sus jardines interiores aledaños a las salas, existen cultivos de plantas, que pertenecen a la medicina tradicional de Nariño.



Fig.63- Fotografías Museos de Pasto

Enrico- he encontrado algunos instrumentos musicales indígenas, que me han llamado la atención y la historia musical de Pasto habla que en tiempos en que los sacerdotes formaban los coros, los indígenas demostraban aptitudes musicales reparando y construyendo instrumentos.



Fig. 64-Fotografía Museo del Carnaval de Pasto



Fig. 65- Fotografía de Museo Religioso de Pasto

Conde- Ahora que hemos recorrido estos escenarios culturales, vamos a Almorzar a un restaurante donde nos ofrezcan de todo tipo de Comida, vamos al Sausalito, allí podrán solicitar, un Ceviche de Camarón, una Jaiba encocada, una Cazuela de

mariscos, una buena poliada, un buen cuchuco, un buen tapao, un poco mas de gastronomía costeña. Y de pronto un buen Chunchullo



Fig. Fotografía de Instrumentos musicales, museo Zambrano

Joan_ Voy a deleitarme con un Chunchullo, en otros lugares le llaman Parrillada

Enrico – La Carta de este restaurante es bastante llamativa, yo probaré una Jaiba encocada

Gina.- No voy a desaprovechar la oportunidad, yo pediré un Seviche de Camarón



Fig. Fotografía de Ceviche Pastuso Tomado de Google Imágenes

Conde_ El Chunchullo se prepara de la tripa de cordero llamada mizque, se lavan las tripas muy bien, agregarle unas gotas de Clorox al agua donde se van a lavar, cocinar 3 libras de tripa , amarrándolas por los extremos para que no se suelte el contenido de la tripa o mizque ,agregarle sal al gusto ; cuando estén cocidas, se secan con una toalla se cortan en trozos y se fríen en aceite hasta que estén doradas ,luego se sirven con ensalada.

Nuestra correría por Nariño ha terminado, pedimos disculpas por no haber llegado a algunos pueblos como La Unión, San Pablo, Policarpa Ricaurte, Barbacoas ,Tumaco ,Sin embargo hemos descrito la gran mayoría de sus productos culinarios y en una segunda oportunidad talvés lo hagamos con el mismo entusiasmo.

Resumiendo, tenemos que después de un viaje virtual no nos queda más que decir que : la Gastronomía Nariñense es única, así como es el acento del pastuso y tan variada como son los distintos pisos térmicos

Nuestros amigos aprendieron que aquí entre los pasto no existe la etiqueta, sobre todo cuando vamos a comer el Cuy , el cuy le declara la guerra a todas las reglas de la etiqueta. Degustarlo con tenedor o cualquier otro cubierto es un sacrilegio. Hay que despostarlo con las manos y comerlo sin complicación.

Biografía del autor



La fotografía corresponde a la época de la visita” El Panameño, Justo Pastor Benavides y el autor

- Nombre : HAROLD SANTACRUZ MONCAYO
- Lugar de Nacimiento : Túquerres Nariño Colombia 19 de Agosto de 1943
- Bachiller Colegio Nal. San Luis 1963 Túquerres Nariño Colombia
- Experto en Biología y Química 1969 Un de Bogotá J.Tadeo Lozano Bogotá
- Licenciado en Ciencias del Mar 1969 U. de Bogotá J.Tadeo Lozano -
.Instituto Español de Oceanografía
- Postgrado en Oceanografía Física y Química 1974 Escuela Naval de Colombia
- PERFIL PROFESIONAL.
- Capacidad de elaborar estudios y asesorías industriales en acuicultura y pesca, desarrollar proyectos de gestión empresarial , transmitir conocimientos y docencia a nivel de Pregrado en Formulación y elaboración de proyectos, acuicultura, estudio de la limnología y la Oceanografía
- Experiencia laboral
- -Jefe de levantamientos oceanográficos 1969 Armada Nacional DIMAR Bogotá
- -Jefe División de Oceanografía 1970 Armada Nacional DIMAR Bogotá

- -Decano Facultad de Ciencias del MAR 1973 Escuela Naval de Colombia Armada Nacional.
- -Director de Extensión Cultural 1978 Universidad de Nariño Pasto
- -Director de Centro Investigaciones 1980 Universidad Mariana Pasto
- -Director del Instituto de educación abierta y a Distancia INED 1982 - Universidad de Nariño. Pasto
- -Jefe Departamento de Ingeniería pesquera 1991 Universidad de Nariño Tumaco.
- -Jefe Departamento de Biología 1995 Universidad de Nariño Pasto.

Investigaciones:

- * Planeación de cruceros oceanográficos de la Armada Nacional entre 1969-1975
- Planeación de los Programas de Investigación en Ciencias del Mar para la Bahía de Cartagena, en coordinación con la CCO y OEA, 1975.
- Asesoría para la creación del Colegio Universitario en Formación Empresarial y Tecnológica del Valle del Cauca. 2003

Publicaciones:

- Afloramiento producido por el viento en la Guajira; Preseminario Nacional de Ciencias del Mar. COLCIENCIAS 1969.

- Variables Oceanográficas del Pacífico Colombiano. I Seminario Nacional de Ciencias del Mar, Cartagena COLCIENCIAS 1972.
- Estudio Preliminar, Bahía de Cartagena COPAC, 1975.
- El Bentos de la Bahía de Cartagena, Comisión Colombiana de Oceanografía Armada Nacional. 1978.
- Meteorología para Navegantes. Escuela Naval de Cartagena, 1974.
- Manual de Oceanografía Química. Universidad Jorge Tadeo Lozano. 1975.
- Introducción a la Hidrocultura. Módulo del INED, Pasto 1986.
- Botánica de Criptógamas. Módulo FACIE, Pasto 1988.
- Hidrocultura con aplicaciones Macrobióticas. INED, 1988
- La Mejor Estrategia para el Desarrollo del departamento de Nariño, invertir para formar Recursos Humanos. Universidad de Nariño, FACIE 1988.
- Algunas consideraciones para la creación de la Facultad de Ciencias Naturales en la Universidad de Nariño. 1990.
- Biología Pesquera, Universidad de Nariño, Facultad de Ciencias y Tecnologías del Pacífico. 1991.
- Maricultura. Universidad de Nariño, Programa de Ingeniería Acuícola. 1996.

- Procesos Estuaricos Universidad de Nariño Postgrado en Ecología 1997
- Historia de la Familia Santacruz 2001 Universidad de Nariño.
- La Familia de Dios 2006 Libro virtual
- Socialización con Los Pastos. 2007 Colegio Universitario en Formación Empresarial del Valle del Cauca.
- Historia de la Familia Moncayo y su tejido social. Biblioteca virtual .Monografias.com
- Los familiares de Santa Teresa-Familia Sánchez Biblioteca virtual. Monografias.com
- Los Viajeros Mayas. Biblioteca virtual. Monografias.com
- Nuestros orígenes Biblioteca virtual Monografias.com
- Algunas consideraciones a la Morfología y Fisiología sexual Femenina Biblioteca virtual Monografias.com
- La otra Historia de Túquerres 2012 Monografias.com
- Cuentos Contados Cuando se hace Tarde 2.013 Monografias.com
- Las Prácticas Académicas 2013 Monografias. Com
- Expedición Océano 2014 Monografias.com

