

Paisajeando ando

La Arquitectura y
Cultura Cafetera

Fabio Rincón Cardona
Juan Manuel Sarmiento Nova
Laura Muñoz Hurtado
Sandra Bibiana Vargas Gil
Winston Manuel Licona Calpe

Facultad de Administración
Sede Manizales
Cátedra UNESCO



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Paisajeando ando

La Arquitectura y Cultura Cafetera

Programa académico
Campus Universitario

Paisajeando ando

La Arquitectura y Cultura Cafetera



Manizales, 2021

Programa académico
Campus universitario

Paisajando ando
La Arquitectura y Cultura Cafetera

© Libro Paisajando Ando La Arquitectura y Cultura Cafetera

© Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales Facultad Administración Departamento de Ciencias Humanas - Cátedra UNESCO - Gestión integral del patrimonio.

© Fabio Rincón Cardona

© Juan Manuel Sarmiento Nova

© Laura Muñoz Hurtado

© Sandra Bibiana Vargas Gil

© Winston Manuel Licona Calpe

Manizales 2021

Varios autores:

Fabio Rincón Cardona
Juan Manuel Sarmiento Nova
Laura Muñoz Hurtado
Sandra Bibiana Vargas Gil
Winston Manuel Licona Calpe

Primera edición 2019

ISBN (Digital) 978-958-794-309-2

ISBN (IBD) 978-958-794-308-5

Edición

Fabio Rincón Cardona
Centro Editorial de la Facultad de Administración

Corrección de estilo

Laura V. Obando Alzate

Diseño, diagramación y cubierta

Jenifer Tobón López
Ana María Rincón Novio

Fotografías cubiertas:

Carlos Pineda

Fotografías:

Carlos Pineda
Fabio Rincón Cardona

Producto de investigación en el DIMA convocatoria interna 2013-2014 "Estudio para la creación del programa académico Campus Universitario Paisajando Ando la arquitectura y cultura cafetera".

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.

Hecho en Manizales, Colombia



Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial-Sin obra derivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)

Catalogación en la publicación Universidad Nacional de Colombia

Rincón Cardona Fabio

Paisajando ando : La arquitectura y cultura cafetera / Fabio Rincón Cardona, Juan Manuel Sarmiento Nova, Laura Muñoz Hurtado, Sandra Bibiana Vargas Gil, Winston Manuel Licona Calpe. – Manizales : Universidad Nacional de Colombia, Centro editorial Facultad de Administración, 2020.

129 páginas : ilustraciones, fotografías a color

Incluye referencias bibliográficas

ISBN (Digital) 978-958-794-309-2

ISBN (IBD) 978-958-794-308-5

1. Café - Zona Cafetera - Colombia
2. Arquitectura - Zona cafetera - Colombia
3. Gastronomía - Zona Cafetera - Colombia
4. Cultura popular - Zona Cafetera - Colombia
5. Patrimonio cultural - Zona Cafetera - Colombia
6. Paisaje Cultural Cafetero
7. Preservación del patrimonio histórico - Zona Cafetera - Colombia
10. Café - Industria - Historia - 1880-2000 - Colombia I. Juan Manuel Sarmiento Nova, Laura Muñoz Hurtado, Sandra Bibiana Vargas Gil, Winston Manuel Licona Calpe

CDD-23 918.613/R579p

Este libro se presenta como el texto oficial para visitantes del programa académico Campus Universitario **“Paisajeando ando la arquitectura y cultura cafetera”**, parte del fomento académico de la Universidad Nacional de Colombia sede Manizales a la cultura de la innovación, el cual busca aprender a valorar las singularidades de los paisajes como patrimonio, haciendo énfasis en la divulgación a nivel nacional e internacional del Paisaje Cultural Cafetero declarado patrimonio de la humanidad.

Índice



Introducción 13

Módulo 1 Cultura Cafetera

Presentación	17	Dimensión económica	31
Definición de paisaje cultural	19	Hitos socioeconómicos	32
PCCC: Paisaje Cultural Cafetero de Colombia	21	Dimensión política	33
Dimensión histórica	23	Dimensión cultural: representaciones	36
Período prehispánico	24	Hitos socioculturales	36
Colonización Antioqueña	25	Ejercicio práctico	42
La Industria Cafetera (1880 - 2000)	26	Referencias	43
Hito antesala a la declaratoria del Paisaje cultural e hito posterior a la misma (2000 - 2014)	27		
Dimensión biofísica	28		
Ejercicio práctico	30		



2 Módulo Arquitectura

Presentación	47	Uso de la arcilla, la cal y las arenas en la construcción	74
La arquitectura vernácula del PCCC	48	El color en la construcción	76
Los espacios	49	Las maderas en la construcción	77
Tipologías edificatorias patrimoniales	55	A manera de epílogo	78
Definiciones genéricas de estas tipologías	58	Referencias	81
Técnicas tradicionales, soluciones constructivas y materiales	60		
Materiales usados en las técnicas constructivas de la región	66		
Deterioro de los materiales: Patología y causas	68		



Módulo 3 Gastronomía

Presentación	85	Fase 3: Manos a la olla, la vivienda y el acercamiento a la gastronomía del Paisaje Cultural Cafetero.	119
Introducción	86	Cuchillo en mano, fuego encendido, manos a la olla.	120
Objetivos	88	Un acercamiento al sancocho	122
Metodología	89	Conclusiones	123
Fase 1: Los sentires - la comida - la cultura	92	Referencias	124
Fase 2: La gastronomía del PCCC (aspectos generales, costumbres, recetas tradicionales, ingredientes principales)	94		
Departamento de Caldas	97		
Departamento de Risaralda	105		
Departamento del Quindío	112		
Departamento Valle del Cauca	114		

Introducción

A través de este programa académico, de corte turístico experiencial, se aprenderán a analizar los componentes naturales y culturales que conforman el Paisaje Cultural Cafetero expresados en los módulos: Cultura cafetera, Arquitectura vernácula y Gastronomía, como herramientas educativas de aprendizaje directo que permita a los asistentes vivir una experiencia formativa en el paisaje.

Los tres módulos coinciden en destacar la necesidad de acciones sensibles en terrenos específicos, a partir de la dimensión histórica, biofísica, económica, política y cultural, que permitan identificar y dar sentido a los paisajes culturales.

Cultura Cafetera

FABIO
RINCÓN CARDONA

SANDRA BIBIANA
VARGAS GIL

WINSTON
LICONA CALPE

Presentación

El siguiente módulo de observación y sensibilización, para la valoración de la cultura cafetera, ofrece un amplio panorama de orientación y afinación de la mirada para el reconocimiento y caracterización de los paisajes culturales.

Entendemos los paisajes culturales en su configuración natural y cultural como fuentes de conocimiento, convertidos en huella y lugar de memoria. Memoria referida al pasado que se actualiza día a día.

El paisaje transcurre desde lo construido por la mirada, hasta el territorio apropiado por los símbolos y significados dados por cada sociedad.

En este proceso de recorrer el paisaje entraremos a vivenciar sus características culturales como modificadoras del territorio natural.

Inicialmente podemos preguntarnos: *¿dónde estamos?* y *¿dónde estuvimos?* La respuesta a estas preguntas es más compleja que aquella que utilizaría como recurso una mera referencia nominal: en Neira, por ejemplo. Para trascender esta perspectiva básica, deben examinarse atentamente las expresiones o manifestaciones culturales, entendiéndolas como el resultado de una gran matriz espacial, histórica, económica, organizacional y política que sustenta un paisaje. Todos estos componentes le dan sentido a una mirada multidisciplinar.

Por sus diferentes actividades, usos, costumbres y tradiciones, asociadas al café como producto económico y práctica agro-productiva, el paisaje cafetero colombiano es constructor de identidad. El impacto de este paisaje (ver Figura 1) en la economía, en aspectos políticos e históricos, en el capital social y/o institucional y en las diversas expresiones culturales crea su carácter de singularidad y excepcionalidad, alrededor de esta actividad productiva.



Figura 1. *Paisaje Cultural Cafetero.*
Fuente: Fabio Rincón Cardona.

Definición de Paisaje Cultural

Los paisajes culturales, considerados más que áreas transformadas por actividades humanas, se asumen como un producto cultural, como un sistema de significados que pretenden comunicar y reproducir un orden social. Por lo tanto, su interpretación y análisis es un proceso que incluye los planos histórico, biofísico, económico, cultural y natural, sus interrelaciones y el análisis de sus transformaciones y percepciones por la población.

El paisaje, lejos de ser un simple objeto, es un recurso y una construcción simbólica. Es un ingrediente que envuelve al territorio de una carga cultural y significativa en la que resaltan sus características propias.

Según la legislación colombiana, el paisaje cultural hace parte del Patrimonio Cultural de la Nación referido en el Artículo 4 de la Ley 1185 de 2008.¹

Desde esta perspectiva nacional, un paisaje cultural es una parte del territorio resultado de la acción humana y de su influencia sobre los factores naturales. Es el producto de un proceso histórico natural y cultural de relaciones de una comunidad con un medio ambiente determinado.

Según la UNESCO, se entiende por paisaje cultural el resultado de las actividades humanas en un territorio concreto.

¹Para ampliar el tema se recomienda revisar la página web del Instituto colombiano de Antropología e Historia.

Módulo I

Los componentes que lo identifican son:

- ❶ El sustrato natural: compuesto por la orografía, el suelo, la vegetación y el agua.
- ❷ Acción humana: modificación y/o alteración de los elementos naturales y constructores para una finalidad concreta.
- ❸ Actividad productiva: es el componente funcional relacionado con la economía, las formas de vida, las creencias y la cultura.

Según la convención del patrimonio mundial de la *UNESCO* los paisajes culturales son bienes culturales y representan las “obras conjuntas del hombre y la naturaleza”. Por otro lado, para el Convenio Europeo del Paisaje (CEP) todo territorio es paisaje y cada lugar se manifiesta en la especificidad de este, independiente de su calidad y del aprecio social que merezca. Paisaje según el convenio es “cualquier parte del territorio, tal como lo percibe la población cuyo carácter sea el resultado de la acción y la interacción de factores naturales y/o humanos”. A esta definición podríamos anexar el “cómo lo vive o lo habita” una población determinada, ya que el paisaje contiene, necesariamente, una sociabilidad histórica y una sociabilidad espacial.

El legítimo derecho de construir el paisaje con coherencia entre el que lo habita y el que lo visita (expertos, disciplinas) son aspectos centrales en la concepción y gestión del paisaje.

PCCC: Paisaje Cultural cafetero de Colombia

El Paisaje Cultural Cafetero (patrimonio de la humanidad) reúne, en su zona principal, áreas específicas de 4 departamentos: Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca (ver Cuadro 1); 47 municipios y 411 veredas, en su área principal y en su área de amortiguamiento 447 veredas de los departamentos ubicadas en las ramificaciones central y occidental de la cordillera de los Andes. Sobre estos sistemas montañosos, se han desarrollado representativas zonas de producción del café que constituyen un conjunto reconocido por sus atributos y las relaciones entre los habitantes y su herencia cultural.

El PCCC es un ejemplo destacado de un paisaje cultural centenario, sostenible y productivo, en el que el esfuerzo colectivo de varias generaciones de familias campesinas ha forjado excepcionales instituciones sociales, culturales y productivas, además de prácticas innovadoras en el manejo de los recursos naturales en un paisaje de condiciones extremadamente difíciles.

Los cuatro valores que componen la declaración de valor excepcional universal, presentada en el documento de nominación del sitio, son:

1. Esfuerzo humano, familiar, generacional e histórico para la producción de un café de excelente calidad en el marco de un desarrollo sostenible.
2. Cultura cafetera para el mundo.
3. Capital social estratégico construido alrededor de una institucionalidad.
4. Relación entre tradición y tecnología para garantizar la calidad y sostenibilidad del producto.

Cuadro 1. *Municipios, áreas principales y de amortiguamiento del PCC.*

Municipios	Área principal	Área de amortiguamiento
TOTAL	47	51
Caldas	17	18
Quindío	11	11
Risaralda	10	12
Valle	9	10

Fuente: Elaboración propia.

Los elementos que constituyen el Paisaje Cultural Cafetero son: el café de montaña, el predominio del café de cultivo en ladera (pendientes); edad de la caficultura con renovación de plantas; la influencia de la modernización; la institucionalidad cafetera y las redes económicas; la tradición histórica en la producción de café, la estructura de la pequeña propiedad cafetera; los cultivos múltiples; las tecnologías y formas de producción sostenibles en la cadena productiva del café; el patrimonio arquitectónico; el patrimonio urbanístico; el patrimonio arqueológico; el patrimonio natural y la disponibilidad hídrica.

²Para ampliar el tema se recomienda revisar la Edición Nro. 4 de la revista 'Paisaje Cultural Cafetero Colombiano' del año 2010.

Dimensión Histórica

Esta primera dimensión abarca la temporalidad de conformación del PCCC y está dividida en cinco períodos o hitos históricos: I) el período prehispánico; II) la colonización antioqueña; III) el desarrollo de la industria cafetera (subdividido en expansión pre-capitalista de la economía, la transición al capitalismo, la modernización de la economía o crisis estructural); IV) los hitos de antesala a la declaratoria del Paisaje cultural y V) el hito posterior a la declaratoria de la *UNESCO*.

En estos períodos el café ha tenido diferentes sentidos: el del cultivo, el posterior a su participación en la colonización, el sistema agro productivo y, finalmente, como una práctica de representación del territorio.

1. Periodo Prehispánico



Figura 2. Museo de oro Quimbaya en Armenia - Quindío.

Fuente: David Mauricio Bonilla Abreo.

Esta región del centro-occidente colombiano, estuvo habitada por grupos primitivos en el año 10.000 a de C. caracterizados por ser cazadores. Miles de años después se dedicaron a la agricultura y posteriormente al trabajo con oro (ver Figura 2) a través de técnicas sofisticadas (Tumbaga). Estas actividades tuvieron gran impacto por distintos hechos históricos como la llegada de los españoles, las enfermedades, la evangelización y el traslado de las poblaciones.

Para los siglos XII y XIV los asentamientos de los grupos indígenas Quimbayas eran pequeños, de familias de gran densidad y cerca de zonas agrícolas con cultivos de maíz, frijol y batata; sus construcciones eran en guadua.

2. Colonización Antioqueña



Figura 3. *Pintura 'El horizonte'.* Fuente: Francisco Antonio Cano.

Desde el siglo XVII, con el surgimiento de grupos nómadas dedicados a la minería y a la agricultura en el departamento de Antioquia, caracterizados por participar con mano de obra en su núcleo familiar y tras varias crisis mineras, deciden buscar nuevos territorios. En este proceso se asentaron en las orillas del río Cauca (ver Figura 3).

La particularidad de este proceso de colonización fue principalmente, además de la utilización de mano de obra familiar, la generación de un modelo de tenencia de tierra basado en la pequeña y mediana propiedad.

La importancia del núcleo familiar y la predominancia campesina permearon la estructura socioeconómica de la región y constituyen parte fundamental de la esencia de este paisaje cafetero. (García, 1978, p. 16)

3. La Industria Cafetera (1880-2000)

Este momento histórico inicia en el período de asentamiento en Antioquia y Caldas; en él se distinguen diferentes formas de trabajo como la aparcería, la arriería, el peonaje, el trabajo como agregado y el trabajo obligatorio, originando una estructura agraria precapitalista.

Este período se subdivide en la expansión precapitalista de la economía (1910-1930), en donde la caficultura se desarrolló como una actividad que permitía el uso intensivo de los dos factores de producción a disposición de los productores: tierra y trabajo. Igualmente, esta actividad hizo posible que los campesinos buscaran una fuente de ingresos monetarios sin sacrificar sus cultivos de subsistencia, como el maíz, el frijol y las hortalizas.

Posteriormente, continuó con la transición al capitalismo (1940-1970). Período caracterizado por la crisis de precios, lo cual generó huelgas debido a las condiciones de trabajo propiciando los primeros movimientos campesinos. (Machado, 2001, p. 88)

El último subperíodo es el de la modernización de la economía y su crisis estructural (1970-2000), caracterizado por la creación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, convirtiendo a esta institución en un paradigma para las demás organizaciones agropecuarias en el país. También se inicia con el proceso de tecnificación de la caficultura para sobreponerse a la crisis generada por enfermedades como la roya. (Machado, 2001)

4. Hito antesala a la declaratoria de Paisaje cultural e hito posterior a la misma (2000-2014)

Inicia con investigaciones y estudios sobre el territorio denominado “eje cafetero”. En este proceso se realizaron múltiples trabajos y experiencias de investigación universitarias que permitieron posteriormente la declaratoria ante la *UNESCO*, coordinada por el Ministerio de Cultura y la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (35a reunión del Comité, 2011).

Posterior a la declaratoria, se han emprendido acciones desde distintas instituciones ambientales, culturales, cafeteras, académicas, turísticas y desde gobernaciones y alcaldías de los 51 municipios, enmarcadas en el Plan de Manejo diseñado para la sostenibilidad y gestión de este paisaje.

En el documento *Conpes* 3803 para el PCCC, se dan a conocer los diferentes proyectos de regalías, investigaciones y procesos de formación que acompañan esta etapa. Estas acciones se desarrollan con la intención de armonizar los POT (Planes de Ordenamiento Territorial), los PBOT (Planes Básicos de Ordenamiento Territorial) y EOT (Esquema de Ordenamiento Territorial) con el Plan de manejo del PCCC.

Dimensión Biofísica



Figura 4. Paisaje Cultural Cafetero - territorio. **Fuente:** Fabio Rincón Cardona.

Se caracteriza por su relieve ondulado o quebrado y sus suelos fértiles, en su mayoría, relativamente húmedos y cubiertos por depósitos volcánicos propicios para la agricultura y especialmente para el cultivo de café que prefiere suelos profundos, bien drenados, francos, de acidez moderada, y ricos en materia orgánica y bases intercambiables. Las arábicas de mejor calidad se siembran en suelos de origen volcánico. (Ghul, 2008, p. 103)

El café desde el punto de vista taxonómico pertenece al género *coffea* de la familia de las rubiáceas. Se siembra en las pendientes de los pisos templados de las cordilleras, aproximadamente entre los 1.200 y 2.000 m.s.n.m. (ver Figura 4). Asociado, casi siempre, con otros cultivos como el plátano, la yuca, la guadua, el maíz y el frijol; constituyendo uno de los más importantes aportes para la conformación de un paisaje diverso (ver Cuadro 2).

Cuadro 1. Paisaje agroproductivo cafetero.

Paisaje agroproductivo cafetero · Colombia	
Planta	El árbol de café (cafeto) pertenece a la familia de las rubiáceas, los frutos que se obtienen se llaman cereza.
Variedades	<p>Uno de los géneros es el Coffea, del cual se cultiva Coffea arábica (se produce en América, África y Asia) y el Coffea robusta (cultivado en África y el sureste asiático)</p> <p>El clima en Colombia permite la producción adecuada del café arábigo suave.</p> <p>Variedades: Bourbon y Típica, Caturra, Mokka.</p>
Plantación cultivo	<p>Arbusto adaptado a la sombra, sin desarrollo de mecanismos para reducir pérdida de agua, sufre en períodos de lluvia o sequía excesiva y no soporta heladas. Exige un período seco de 6 a 12 semanas. Contiene tres purinas: cafeína, teobromina y teofilina. Sus arbustos presentan dos floraciones y dos cosechas al año.</p> <p>Hay cultivos diversificados (café y otros) y monocultivo.</p>
Componentes cultivo	Zona con notable presencia de bisques nativos, valles, laderas de pendientes suaves y escarpadas hasta glaciares y volcanes en las cumbres máximas de las cordilleras, proporcionando diversas tonalidades de verde; también hay una presencia frecuente de neblina en las zonas más altas de la región.

Fuente: Elaboración propia.

Ejercicio práctico

- Realice un dibujo del paisaje, en donde se evidencien las características biofísicas que tiene el Paisaje Cultural Cafetero; puede utilizar como referencia las Figuras 5 y 6 presentadas a continuación.
- Socialice ante sus compañeros el dibujo de paisaje elaborado.



Figura 5. *Paisaje Cultural Cafetero - caminos* (arriba).

Fuente: Fabio Rincón Cardona.

Figura 6. *Paisaje Cultural Cafetero - siembra* (abajo).

Fuente: Carlos Pineda.

Dimensión Económica

Como producto, el cultivo del café pasa por una serie de procesos expuestos en la Figura 7:

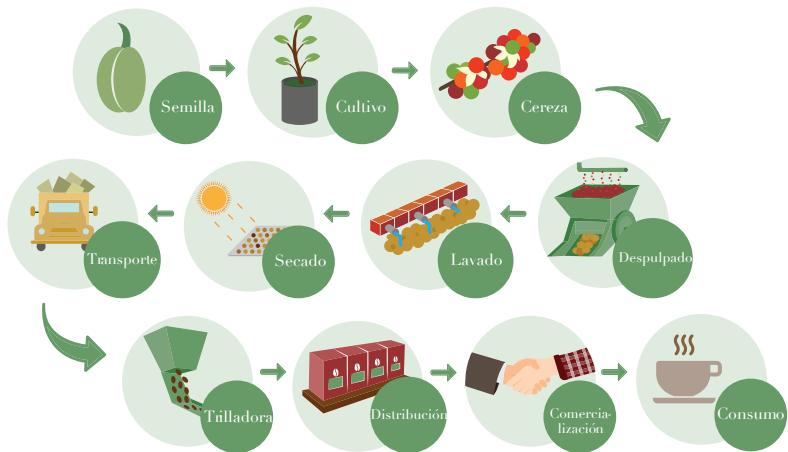


Figura 7. *Procesos cultivo de café.* Fuente: Elaboración propia.

1. En semilla: es el momento de siembra, deshierba, abono, descopado o deschuponado y recolección.
2. En grano: representa el beneficio del grano en la finca que comprende el despulpe, fermentado, lavado y secado.
3. Beneficio urbano: comprende la trilla, selección y empaque para el comercio interno y externo.
4. Industria del café: temporada de comercialización, nacional e internacional, del grano listo para el consumo.

Módulo I

El sector agropecuario de la economía colombiana de los años 70 y comienzos de los 80 tuvo una fuerte participación de la cultura cafetera, aportando 3 % del PIB total, representando el 14 % de este sector. En la actualidad la cifra ha disminuido al 0,5 % del PIB total³, al igual que se reduce la participación del sector agrícola, en tanto que el sector financiero, de servicios, la industria manufacturera, el comercio y la minería se van posicionando cada vez más.

No obstante, la actividad cafetera hace parte de una cadena productiva que ha representado un gran desarrollo en el sector rural, en el crecimiento, la modernización de la industria y el comercio nacional, por ser el producto local que representa una fuente importante de ingresos al insertarse en el mercado internacional.

La ocupación y la generación de empleo rural es el eje principal del cultivo del café, siendo la mayor fuente de ingresos para más de 560.000 productores, cuyas familias representan el 25 % de la población rural colombiana.

Hitos socioeconómicos

- Estructuras económicas del mercado cafetero y de otros productos; en la actualidad hay 8 empresas torrefactoras que comercializan 11 marcas con el logo PCCC.
- La producción, consumo y distribución cafetera.
- Formas de organización productiva - familiar y contractual-.
- Estructura de la propiedad de la tierra.
- Diversificación productiva.

³Para ampliar esta información se recomienda revisar el 'Manual del cafetero colombiano. Investigación y tecnología para la sostenibilidad de la caficultura' publicado por la Federación Nacional de Cafeteros.

Dimensión Política

La dimensión socio-política vincula aportes teóricos y empíricos esenciales a nuestro análisis. Es necesario aclarar que esta dimensión no solo enfatiza el papel exclusivo de las relaciones de poder que las instituciones ejercen sobre la población, sino que también tiene presente el posicionamiento social de los actores locales frente a las instituciones y ante los demás actores que comparten las diferentes escalas sociales y espaciales.

El poder es concebido como una relación entre dos actores, en la cual se evidencian intencionalidades, estrategias de subordinación; entre otras. Un ejemplo de ello es la capacidad de los actores de transformar sus entornos por la fuerza de su trabajo, arrojando productos como la energía y los bienes, lo cual hace parte de un lenguaje o un tipo de idioma social particular y, por ende, se instrumentaliza a través de los símbolos.

Así mismo, las instituciones aplican entre sí un conjunto de estrategias y dispositivos de poder, garantizando el manejo de los bienes estructurales (territorio y café) y la inserción de la población en las reglas y normas de control e impuestos, definidas por el Estado y las organizaciones rectoras del campo productivo (Federación de cafeteros, Ministerio de Cultura y Unesco; entre otras).

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia es una organización de carácter privado y sin ánimo de lucro, creada en 1927 con el objetivo de incrementar la competitividad de la caficultura y el bienestar de sus productores.

Desde 1940, la Federación es responsable de la administración del Fondo Nacional del Café, el cual constituye la principal fuente de recursos para el financiamiento de la política cafetera colombiana. La capacidad de

Módulo I

gestión y ejecución de la FNC ha sido reconocida por diversas instituciones del orden regional, nacional e internacional, lo cual le permite canalizar importantes recursos para apoyar los programas del Fondo y potencializar, de esta manera, el ahorro de los caficultores. En la actualidad, por cada peso de inversión social del Fondo, cuatro pesos adicionales son aportados por terceros (gobierno nacional, autoridades regionales, donantes de otros países, agencias de cooperación internacional; entre otros) en beneficio de las comunidades cafeteras, incluyendo el PCCC.

Los productores, como organización social, de la mano de la Federación orientaron sus esfuerzos a satisfacer las demandas de los consumidores tomando como base aspectos como:

- El impacto ambiental de las técnicas de producción.
- Los derechos de los trabajadores.
- La mayor demanda por responsabilidad corporativa; entre otros.

La Federación Nacional de Cafeteros define expresamente la Institucionalidad cafetera y los objetivos de trabajo conjunto con los productores, tal como se plantea a continuación:

La Federación desarrolló una Política de reestructuración integral de largo plazo cuyo objetivo general fue transformar la estructura productiva, y lograr el ascenso en la cadena de valor, consolidando una actividad cafetera más competitiva y sostenible en los ámbitos económico, ambiental y social.

En los últimos años la institucionalidad cafetera ha dedicado grandes esfuerzos a la promoción y posicionamiento del café colombiano; la defensa del origen como instrumento para lograr la lealtad de clientes y consumidores, y la implementación disciplinada de la estrategia para la generación de valor agregado, en busca de crear y capturar mayor valor para el café colombiano, ofreciendo un portafolio de cafés diferenciados, que por sus condiciones de producción, características en la taza de origen, ofrecen propuestas de valor y experiencias diferentes a los clientes y consumidores.

Desde 2002 la Institucionalidad cafetera ha fomentado los programas para la producción de cafés especiales, y cafés gourmet, cafés regionales y cafés sostenibles certificados y verificados. Para que un café sea considerado como especial, el productor debe recibir un sobreprecio, el cual es transferido en su totalidad para su beneficio. Como resultado, en 2013 más de 162 mil cafeteros producen su café en cumplimiento de estrictos estándares internacionales bajo sellos como Rainforest Alliance, utz Certified, flo, orgánico y el código 4C.

Frente a un escenario climático cambiante, la Federación ha trabajado junto con los productores en estrategias para mantener la viabilidad de la Caficultura con el apoyo de Cenicafé referidas a nuevas variedades, tecnificación de cultivos, fertilidad de suelos y buenas prácticas. (Federación Nacional de Cafeteros, 2013, p. 240-241)

Dimensión cultural: representaciones

El cultivo del café y su comercialización ha consolidado un conjunto de hitos socioculturales, sociopolíticos y socioeconómicos en los que se evidencian las tradiciones y manifestaciones identitarias de la región cafetera.

Hitos socioculturales

Comprenden las representaciones colectivas sociales y culturales sobre:

- Los **modos de vida**, los sistemas de valores, las creencias o tradiciones, así como los usos y las prácticas de los espacios.

En un estudio aplicado a algunos municipios del departamento de Risaralda, sobre los objetos que enmarcan la vivencia de las personas que habitan el Paisaje Cultural Cafetero, para develar a través de ellos lo que las personas son, hacen, creen y piensan; se hizo la siguiente clasificación.⁴

Cuadro 3. *Municipios, áreas principales y de amortiguamiento del PCC.*

Familia de mobiliario	En la que se reconocen dos tipos: a) el mobiliario del hacendado, algunos importados y otros adquiridos, según estilos de distintas épocas; b) el mobiliario campesino, generalmente manufacturado por ellos mismos.
Familia decorativa	Compuesta por distintos objetos en plata heredados y objetos en cobre o bronce, algunos con imágenes precolombinas.

⁴ Para ampliar este tema se recomienda revisar el texto ‘Cultura material cafetera’ publicado por la Universidad Católica de Pereira en el año 2013.

Familia de los objetos de aseó	Particularmente lavamanos y gavetas comerciales o improvisadas, ubicadas generalmente en los corredores, así como bacinillas en peltre.
Familia de armamento	En la que pueden encontrarse pistolas, escopetas e incluso bayonetas de tipo decorativo.
Familia de la cocina	Donde se observan otros objetos como la característica olleta, el molinillo, la máquina de moler, las vasillas de peltre y el fogón de leña.
Objetos varios	Como lámparas de combustible.
Familia de la indumentaria	Que para el caso de los hombres comprende: sombreros, machete enfundado, botas plásticas y otros objetos más de la tradición como la correa, el carriel, la zamarra, el pañuelo rojo, rabo de gallo y alpargatas. Sin embargo, en la actualidad, el trabajo es realizado vistiendo jeans y camisa manga larga.
Familia de los tejidos	Resultando entre ellos el croché y los tapetes de retazos.
Familia del transporte	Integrada por animales de carga o de tiro, transporte equino; asociados a este último: la silla de montar de cuero, la silla para dama y los estribos. En el caso del transporte público se encuentran la chiva y los jeeps.
Familia de las comunidades	Destacando objetos como el teléfono de campana y de pared en madera; el teléfono negro de disco metálico, algunos de plástico con disco y otros con teclas.
Familia de los elementos de música	Divididos en reproductores (gramófonos, radios de madera y radiolas, también grabadoras). En cuanto a instrumentos musicales se encontraron algunos pianos.
Familia de los objetos religiosos	Entre los que se observaron altares, láminas, cruces de madera y guadua, cuadros del Sagrado Corazón y de la Virgen.
Familia del mobiliario urbano	Compuesta por luminarias, bancas y arte público.

Fuente: Elaboración propia.

Los hitos socioculturales también se refieren a:

- ❶ La construcción de **la memoria**.
- ❷ **Expresiones culturales** como el arte, la música, la literatura; entre otras.
- ❸ **Imaginarios y discursos**, con sus significados e intencionalidades colectivas.



Figura 8. *Hitos socioculturales.* Fuente: Elaboración propia.

A continuación, una lista de los diversos hitos socio-culturales dentro de la Cultura Cafetera:

- ❶ Dentro de las manifestaciones artísticas, el café ha sido la fuente de inspiración para muchas obras, es el caso de novelistas como Adalberto Agudelo, José Chalarca, Jaime Echeverri, entre otros;

músicos como los Hermanos Hernández, Marco Tulio Arango Betancur, Hector Fabio Torres, entre otros; pintores como Alipio Jaramillo, Alberto Pino Gil, Cosme Jaramillo; por mencionar algunos nombres representativos de la obra que ha referenciado esta temática.

- ❶ Entre los mitos y las leyendas, que constituyen la tradición oral de la región, se destacan los de la Madremonte, la Patasola, el Hojarasquín del monte y el Mohán, que hacen referencia a espíritus y relatos.
- ❷ Las artesanías más representativas y los productos de mayor referencia dentro de la cultura cafetera son el sombrero aguadeño, las cestas o canastos de Filandia y los productos de guadua de varios municipios del Quindío, así como los productos de cabuya de Aranzazu, Caldas.
- ❸ La gastronomía representada por la comida paisa o montañera se caracteriza por su cantidad, modos de preparación, presentación, colorido y estética.
- ❹ El arriero es el personaje típico de la región cafetera; el trabajador que, junto con sus mulas y bueyes, ayudaron a abrir los caminos para transportar las mercancías a sus destinos finales.
- ❺ La mula es la compañera inseparable de los arrieros.
- ❻ Entre los elementos de labranza sobresalen el hacha y el machete utilizados durante la colonización para abrir caminos hacia los nuevos territorios.
- ❼ El Jeep Willis o Yipao, vehículo norteamericano de la década de los cuarenta, se continúa usando de manera masiva en la región como sistema de transporte para el café y la población.
- ❽ Otro componente esencial del imaginario cultural cafetero es el vestuario típico con su sombrero, poncho, ruana y carriel.

- Las ferias y fiestas de los municipios promueven el folclor, la música tradicional, el fervor religioso y la herencia indígena y española.

El documento *Estudio de la Cultura Material Cafetera*, de la Universidad Católica de Pereira, evidencia que la valoración y las vivencias personales de los objetos que caracterizan el Paisaje Cultural Cafetero son primordiales, de la misma forma que lo reconoce el Ministerio de Cultura de Colombia al establecer tres valoraciones de patrimonio cultural mediante el valor histórico, estético y simbólico.

El trabajo de campo del documento en mención, muestra que el valor de uso es primordial dentro del imaginario cafetero y, al mismo tiempo, este no puede disociarse de otros valores como el simbólico y el estético, teniendo en cuenta que este es su pilar o suelo común.

La siguiente lista de valores, definida a partir de diferentes autores citados en el texto original, ilustra claramente el terreno específico de cada valor. En contraste con el trabajo realizado en Risaralda, distingue de forma más aguda los objetos de uso cotidiano, de canje o cambio, ligados a su valor de uso, de los objetos con un valor dentro de la tradición y en este caso con un valor agregado e inclusive sentimental dentro del imaginario cafetero (ver Figura 9):

- **El valor funcional**, relacionado con el servicio que presta el objeto.
- **El valor estético** que está ligado al placer sensual que obtiene el individuo con la posesión de un objeto, al margen de sus utilizaciones específicas.
- **El valor de historicidad** que define la relación del objeto con un acontecimiento histórico conocido.
- **El valor de antigüedad**, ligado a una fecha autenticable. Es uno de los factores determinantes del precio.

- ❶ El **valor de uso**, enmarcado dentro de la lógica de las operaciones prácticas.
- ❷ El **valor de signo** que pauta una lógica de la diferencia. La lógica del intercambio de los signos, es la producción de diferencias.
- ❸ El **valor de cambio** expresa una lógica de la equivalencia.
- ❹ El **valor del recuerdo** que significa el apego sentimental estrictamente personal, que está vinculado más a los objetos tradicionales que a los objetos de consumo.

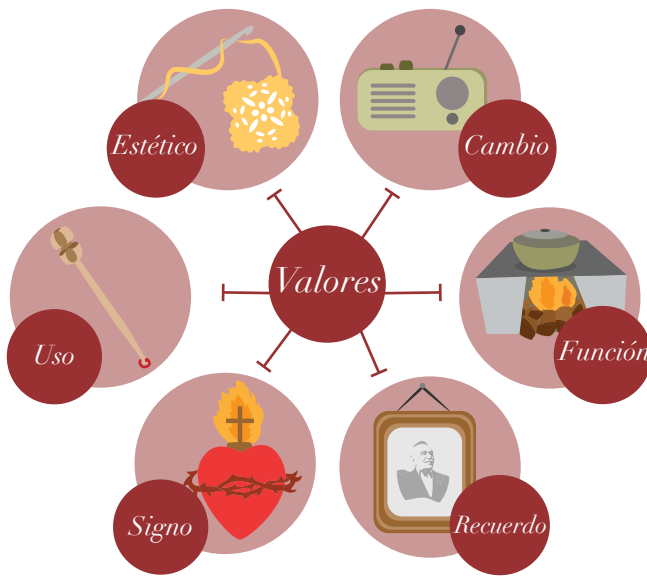


Figura 9. *Valores de del paisaje.* Fuente: Elaboración propia con base en el texto ‘Cultura material cafetera’ (2013, p. 33).

Ejercicio práctico

- ❶ En grupos de cuatro personas, realicen una representación (dramaturgia o baile) referente a los hitos históricos del Paisaje Cultural Cafetero, en relación con los hitos característicos del paisaje en su territorio cotidiano, se pueden tomar como referencia los elementos de las Figuras 10 y 11.
- ❷ El segundo momento del ejercicio consistirá en la socialización de las representaciones realizadas.



Figura 10. *Objetos del Paisaje Cultural Cafetero* (arriba).

Fuente: Fabio Rincón Cardona.

Figura 11. *Habitante del Paisaje Cultural Cafetero* (abajo).

Fuente: Fabio Rincón Cardona.

Referencias

Fábregas, J., y Rubert, J. (2011). *La sensibilización en paisaje: Un reto para el siglo XX*. Barcelona: Base G comunicación Integral, S.L.Colombia (2012).

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2012). *Paisaje Cultural Cafetero: Excepcional fusión entre naturaleza, cultura y trabajo colectivo*. Bogotá: FNC.Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Cenicafé (2013)

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia - Cenicafé. (2013). *Manual del cafetero colombiano. Investigación y tecnología para la sostenibilidad de la caficultura (Tomo I)*. Manizales: Cenicafé.

Gómez Barrera, Y. (2013). Cultura material cafetera. *Graffías disciplinares de la UCP*, 16, 7-12.

Lecha-Marzo, Á., de la Puente Hernández, L., y Mata Olmo, R. (2013). *El paisaje en la ordenación del territorio y el planeamiento urbanístico en Cantabria*. España: Fundación Botín.

Luengo, A., y Rössler, M. (2012). *Paisajes culturales del patrimonio mundial*. Elche: Ayuntamiento de Elche.

Ministerio de cultura de la República de Colombia. (2011). *Paisaje cultural cafetero, un paisaje cultural productivo en permanente desarrollo*. Bogotá: Escuela Taller de Bogotá.

Rincón, F. (2010). *Memorias del Taller Técnico - El Paisaje Cultural y su Territorio - Cátedra UNESCO Gestión Integral del Patrimonio*. Manizales: Artes Gráficas Tizan.

Módulo I

Rincón, F. (2008). Paisaje Cultural Cafetero, aspectos teóricos y metodológicos en una experiencia. *En Paisajes e Itinerarios culturales como estrategias para el desarrollo libro de memorias del segundo encuentro internacional de restauradores sin fronteras A-RSF*. Manizales: Artes Gráficas Tizan.

Rincón, F. (2001). *Gestión integral del patrimonio en centros históricos*. Manizales: Artes Gráficas Tizan.

Arquitectura

Vernácula del
Paisaje Cultural Cafetero

JUAN MANUEL
SARMIENTO NOVA

Presentación

La cultura paisa es el resultado de un crisol de razas y, por tanto, sus productos lo son también, incluida la arquitectura; es la forma como productos heterogéneos se sumaron para formar un producto final homogéneo que hoy tiene identidad propia, característico de una sociedad multiétnica como la nuestra.

Lo indígena, lo español y lo negro se sumaron en una convivencia armoniosa para producir el mestizaje que caracteriza las culturas americanas, dentro de las cuales el mundo identificado como “paisa” ocupa lugar importante en el amplio espectro de las culturas colombianas. Un elemento determinante en la cultura paisa del centro-occidente de Colombia es la montaña con sus bosques tupidos de grandes y frondosos árboles, con una gran variedad de especies de animales y de plantas que enriquecen el hábitat propio de esta región, de hondas laderas bañadas por cantidades de corrientes de agua que fluyen de las entrañas de la tierra, desde lo alto, regando la montaña por cañadas profundas que al final van a parar al gran Cauca.

En esta agreste topografía surgió una comunidad agrícola que, en medio de guaduales, adoptó el café como cultivo central, en comunión con el maíz, el plátano y los frijoles como motor del desarrollo que trajo riqueza y prosperidad para todos, y definió su futuro y su presencia en el mundo, llegando para quedarse y transformando el paisaje de bosques en laderas ondulantes cubiertas de cafetos.

El Paisaje Cultural Cafetero de Colombia se estudió desde 1995 con miras a su inclusión en la Lista de Patrimonio Mundial de *UNESCO* lo cual se logró en el mes de junio de 2011.

La arquitectura vernácula del *PCCC*

La vivienda es la célula que articula y construye el tejido urbano de las ciudades; allí radica su importancia en el contexto urbano y con mayor razón en los centros de los poblados que conforman la región del PCCC en donde se ha conservado en gran medida ese centro de habitar con sus unidades de vivienda que han tenido que adaptarse a los cambios de modo de vida, y han debido hacer las intervenciones necesarias para que esas “máquinas de habitar” estén al unísono con los tiempos que corren conservando su esencia.

La vivienda es el uso más corriente en estos centros. Otras edificaciones tradicionales de uso comercial e institucional, como la iglesia y la alcaldía son la excepción; los hospitales son otro uso común en estos poblados pero sus edificaciones suelen ser más recientes, de la segunda mitad del siglo XX en la mayoría de los casos. Inclusive los comercios y las instituciones que funcionan desde su origen en casas tradicionales no presentan variaciones notables con los inmuebles cuyo uso es la vivienda. Por ello estudiaremos la vivienda como el edificio más característico de estos centros urbanos e inclusive de las zonas rurales.

Los espacios



Figura 12. *El zaguan.*
Fuente: J.M Sarmiento.

El zaguan (ver Figura 12) es la transición entre lo público y lo privado. La carpintería hace gala de preciosismo y belleza. Caminando por allí entramos a conocer la casa, es la entrada de la vivienda. En cierto modo este espacio indica el tipo de vivienda, su tamaño y jerarquía. Es un espacio arquitectónico de gran importancia, de forma longitudinal como un pasillo y rematado por el contraportón. El zaguan se constituye, en esta arquitectura, en el espacio de transición entre el exterior y el interior de la vivienda; conduce del portón al patio central.

El patio central es el eje de la casa: es el sitio de encuentro, es jardín, es balcón. El patio es el elemento organizador en esta arquitectura y la característica principal que define estas casas. Entorno al patio se desarrollan los cuerpos de las casas y todas sus habitaciones, hilvanadas una tras otra.

El primer patio es un jardín de flores multicolores, herencia del

Módulo 2

Jardín del Paraíso árabe, implantado en Andalucía y traído a América en donde se reinterpreta y se le da el tono regional en las diferentes épocas, hasta que desaparece entrado el siglo xx. Estos modelos se constituyen en las tipologías de la casa de patio que es característica en varias regiones de Colombia y en especial de la zona cafetera.



Figura 13. Ubicación de la escalera cuando está anexa al patio. Fuente: J.M Sarmiento.

Cuando la casa es de dos pisos tiene una escalera (ver Figura 13 y Figura 14) que puede estar ubicada sobre el patio, en un costado, al cual se llega por el zaguán, o también puede estar ubicada dando directamente a la calle. Al igual que los corredores, las escaleras son en madera, con chambranas en macana, localizadas en el patio central. Cuando el inmueble es una sola vivienda en sus dos pisos, la escalera se ubica sobre el patio al final del zaguán en donde forma como una escultura dentro del conjunto. Cuando un inmueble de dos pisos forma dos unidades de vivienda, o una de vivienda en el segundo piso y comercio en el primero, se accede a la vivienda del segundo piso por una escalera que da directamente a la calle detrás de un portón que marca la independencia de los dos pisos.



Figura 14. Ubicación de la escalera cuando da directamente a la calle. **Fuente:** J.M Sarmiento.

La sala y el comedor son los espacios sociales por excelencia. El salón es el espacio en donde se recibe la visita formal, muy decorada y ornamentada con muebles, cortinas, lámparas, tapetes, etc. En las casas principales el salón permanece cerrado y solo se abre para recibir visitas muy importantes en ocasiones que lo ameriten. La visita cotidiana se hace en los corredores del patio principal. En la casa de un piso el salón está ubicado en uno de los costados del zaguán y sus ventanas dan a la calle. En la casa de dos pisos está ubicado al terminar la escalera y comunicado directamente con ella y siempre sobre la fachada principal.



Figura 15. *Casa en Salamina, el salón con sus muebles tradicionales y paredes cubiertas con papel tapiz* (arriba). **Fuente:** J.M. Sarmiento.

Figura 16. *Portada de comedor tallada y calada que significa el sitio familiar por excelencia* (abajo). **Fuente:** J.M. Sarmiento.

Como se puede apreciar en las Figuras 15 y 16, en la vivienda tradicional de la región el comedor es el espacio social por excelencia, generalmente ubicado en el tramo contrario al acceso (frente al zaguán) y sobre el eje principal. Es el único espacio de estas viviendas que sobresale por tener un diseño especial. Su importancia, dentro de la cultura de la región, es claramente identificable en sus proporciones y ornamentación, con calados y tallas en la madera del cancel, representan la abundancia en el seno familiar. En el comedor se reúne la familia en torno al jefe del hogar, el patriarca o el padre.



Figura 17. *Dormitorios con muebles tradicionales - cama en madera maciza* (arriba).

Fuente: J.M. Sarmiento.

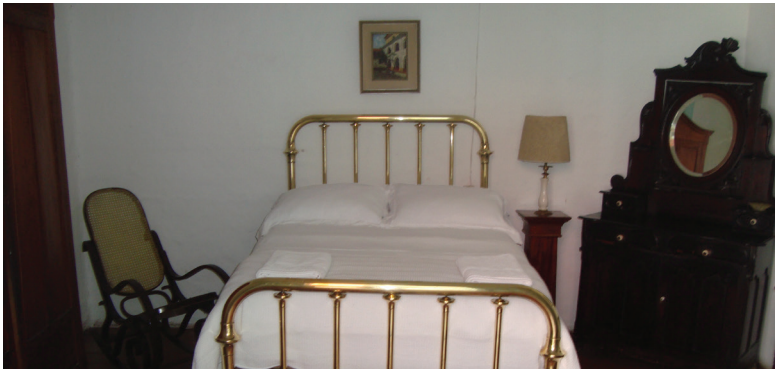


Figura 18. *Dormitorios con muebles tradicionales - cama en lámina de cobre* (abajo).

Fuente: J.M. Sarmiento.

El espacio privado de las viviendas tradicionales de la región, las alcobas o dormitorios (ver Figuras 17 y 18), está hilvanado por una serie de espacios comunicados entre sí por puertas o por simples vanos con cortinas. Estas habitaciones suelen estar sobre las crujiás interiores que salen a los corredores y se abren al patio. Sobre estos mismos corredores suelen abrirse ventanas y, cuando es posible, se abren ventanas también a patios aledaños o simplemente son muros ciegos hacia la vecindad. La

Módulo 2

alcoba principal (de los padres) suele estar hacia la fachada de la calle y contigua al salón.

En la parte de atrás están los servicios, el baño, la cocina de grandes dimensiones, sitio de encuentro informal de la familia; el solar con naranjos, orquídeas, huerta, gallinas y hasta conejos, y canarios enjaulados, periquitos, o turpiales.



Figura 19. *Parte posterior de la vivienda.* Fuente: J.M. Sarmiento.


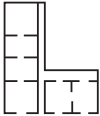
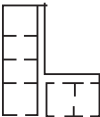
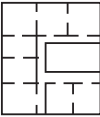
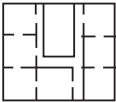
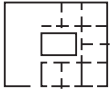
Como puede evidenciarse en la Figura 19, La parte de atrás de la casa es la zona de servicios y la más privada. Construida por el solar, la cocina, el lavadero o el sitio para extender la ropa. Los baños se instalaron allí cuando hubo agua corriente, antes eran letrinas. En los bajos de la casa, se guarda el “rebujo” o “reblujo”, esos objetos que la familia usa eventualmente.

Tipologías edificatorias patrimoniales

Se entiende por “tipologías edificatorias” las diferentes soluciones de diseño características de la arquitectura de un sitio. En toda la región Centro Occidental de Colombia, se puede resaltar como de valor patrimonial a la “casa de patio”. La tipología con patio es la más usual en la vivienda tradicional urbana en Colombia. Su origen primario se encuentra, en el urbanismo y en la arquitectura traídos por los españoles al territorio americano. En las tipologías de patio en “C” y en “O” (ver Cuadro 4) la posición de la masa construida con relación al patio define los tipos básicos de patio lateral y de patio central. A veces se puede prestar a confusión la subdivisión que se suele hacer de una casa de patio en “O” convirtiéndola en dos casas de patio en “C”. En estos casos se debe reseñar como una tipología transformada para establecer la diferencia con el tipo original. En ambos grupos tipológicos se presentan infinidad de variaciones menores que no afectan la estructura tipológica principal. Características estables de estos tipos son la posición del espacio principal en el cuerpo frontal y la del espacio del comedor en el cuerpo opuesto al acceso.

Los estudios morfológicos urbanos en Colombia han establecido que la vivienda urbana se puede analizar por sus características particulares de acuerdo con la disposición de sus componentes primarios y secundarios. A partir de la morfología de los predios urbanos es posible establecer distintos tipos de vivienda de acuerdo con el número de cuerpos o tramos de la edificación. De esa manera, en la región se pueden identificar edificaciones de uno, dos, tres y hasta cuatro tramos, siempre con la presencia del patio, y en la mayoría de los casos, la existencia de la huerta o solar posterior.

Cuadro 3. *Municipios, áreas principales y de amortiguamiento del PCC.*

Tipologías tradicionales de plantas en la vivienda del PCC		
	Tipo lineal o en “I”. Está rodeada por corredores en todo su perímetro. Puede ser uno o de dos pisos.	Tipologías rurales
	Tipo en “L”. Está rodeada por corredores en todo su perímetro. Puede ser de uno o de dos pisos. Generalmente la parte alargada está sobre el camino y el ángulo recto hacia el interior del predio.	
	Tipo en “L”. También puede ser urbano, ubicado generalmente hacia las afueras del pueblo en la transición hacia la zona rural. La parte alargada forma la fachada hacia la calle.	Tipologías urbanas
	Tipo en “C”, con patio central, con crujía en tres costados; el cuarto costado generalmente es el lindero con el predio vecino.	
	Tipo en “U”, con patio central, con crujía en tres costados. Generalmente el zaguán, que da a la fachada sobre la calle, está ubicado en un costado, dependiendo de la pendiente.	
	Tipo en “O”, claustro completo con patio central. Suelen ser las casas ubicadas sobre la plaza principal y aledaños, de dos pisos con locales comerciales.	

Fuente: J.M. Sarmiento.

El manejo de niveles o número de pisos, es una variable que afecta también la tipología de la casa tradicional del PCCC. En su gran mayoría son casas de dos pisos de altura, con unos pocos casos de tres pisos. Debido a la topografía fuertemente inclinada del terreno urbano, se produce un fenómeno curioso, característico de la región, que son los “bajos”, lo cual se explica más adelante.

Retomando los términos más usuales de uso en el país, en la región se pueden distinguir los siguientes grupos tipológicos con referencia a su geometría, es decir a la disposición de los tramos que conforman la construcción entorno al patio:

- ❶ En “L”: dos predios dentro del predio o en esquina.
- ❷ En “C”: tres cuerpos en torno a un patio lateral.
- ❸ En “U”: tres cuerpos en torno a un patio central.
- ❹ En “O”: tres cuerpos en torno a un patio central.

Definiciones genéricas de estas tipologías

Las tipologías de dos cuerpos en “L” y en “U” se pueden entender como el resultado de adiciones de un segundo cuerpo a un tipo lineal previamente existente, o bien como tipos originales autónomos. El tipo lineal en Colombia está mayormente asociado con la vivienda rural. Por ello los tipos en “L” y en “U”, en el sector urbano, tienen una cierta connotación de rural, pero en la zona cafetera se distingue como un tipo característico.



Figura 20. *Bajos - piso extra de la casa.*
Fuente: J.M. Sarmiento.



Figura 21. *Paisaje Cultural Cafetero - calles.*
Fuente: Carlos Pineda.

Como se aprecia en las Figuras 20 y 21, la región y la topografía define una característica muy propia de la arquitectura de ladera que es la presencia de los “bajos”, o los “bajitos”, como coloquialmente se le llama en esta región. En los bajos normalmente funcionan locales comerciales o, si son de mayor dimensión, viviendas pequeñas. Los bajos pueden ser exteriores o interiores, dependiendo de si están acusados a la calle por uno de los costados del inmueble, en caso de ser este esquinero o medianero; los bajos interiores se producen cuando el inmueble es medianero y está sobre una pendiente negativa con relación a la calle; en este caso los bajos no son visibles desde el exterior. En los casos de bajos interiores estos forman parte integral de la vivienda como un complemento de servicios al que se accede mediante una escalera interior directamente sobre el patio.

Antiguamente se usó el sistema de escaleras removibles para permitir el paso de personas, caballos y vacas al patio posterior, una práctica muy socorrida en la región, lamentablemente desaparecida. Además, los bajos siempre tienen un uso específico y éste puede estar integrado al interior de la vivienda o al exterior; cuando está relacionado con el exterior puede ser una unidad independiente relacionada directamente con la calle, o puede tener uso comercial o de pequeño taller industrial artesanal, como sastrería, zapatería, taller de electricidad, etc. También puede dársele el uso de vivienda o de un local pequeño dedicado a comercio de abarrotes, taller u oficina, inclusive garaje. Cuando los bajos son interiores son elementos estructurales necesarios, producto de la pendiente del terreno, como un cimientado aéreo (sobrecimiento) en guadua o en columnas (machones) de ladrillo, que en los últimos tiempos se están reemplazando por columnas de concreto armado. Estos espacios sirven de bodega para la familia, para guardar objetos inservibles o en desuso, materiales de construcción, o como refugio de animales domésticos como gallinas y perros, lo que coloquialmente se conoce como “el cuarto del reblujo” (rebrujo o rebujo).

Técnicas tradicionales, soluciones constructivas y materiales

Iniciando en los cimientos y terminando en la cumbrera, a continuación describimos los materiales y las técnicas constructivas tradicionales usadas en cada uno de los elementos que conforman la construcción.

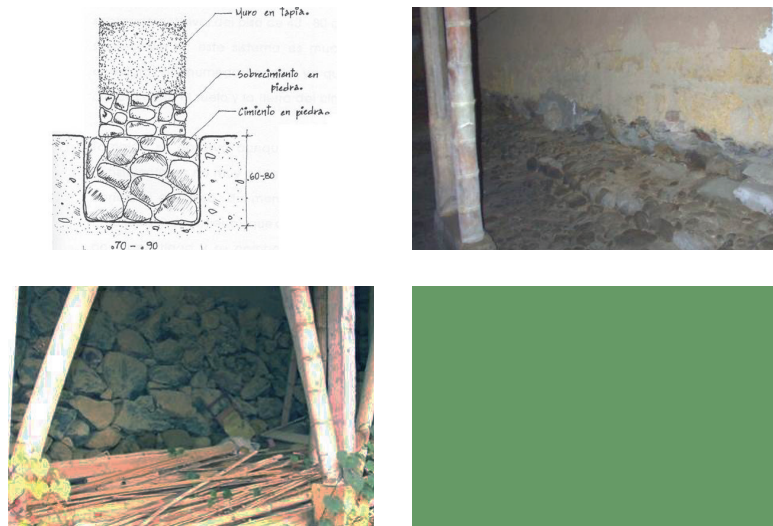


Figura 22. *El cimiento de piedra de canto rodado.* Fuente: J.M. Sarmiento (2003).

- Cimientos: de piedra de canto rodado con argamasa de cal, arena y agua, hechas en zanjas que pueden tener unos cuarenta centímetros de ancho por cincuenta de profundidad, si el muro es de bahareque; si el muro es de tapia pisada el ancho de la zanja puede ser el doble del ancho del muro, los cuales son normalmente de cincuenta o sesenta centímetros.

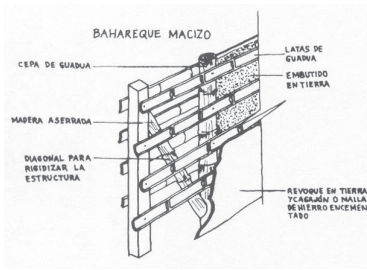
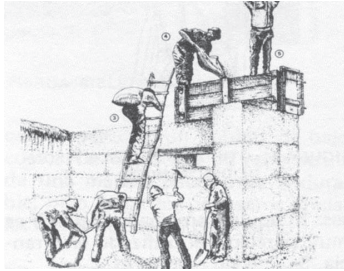


Figura 23. Modalidades de muros (cuadro arriba).

Fuente: J.M. Sarmiento (2003).

Figura 24. Modalidades de muros (abajo).

Fuente: J.M. Sarmiento (2003).

- ❶ Muros: es característico de esta región el uso de paredes en tapia pisada y de “bahareque”. Más adelante se explican sus características y usos (ver Figuras 23 y 24).
- ❷ Entrepisos: los entrepisos son en vigas de madera apoyadas en los muros (normalmente de tapia pisada) y el acabado de piso en tablones “machihembrados” (ver Figura 25).

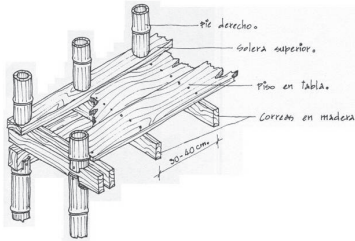


Figura 25. Pisos tradicionales. Fuente: J.M. Sarmiento (2003).

- Cubiertas: son cerchas simples de madera y guadua, a dos aguas, cubiertas con esterilla de guadua y sobre ella la teja de barro española (ver Figura 26).
- Revestimientos: los muros o paredes se revisten con una lechada de cal y tierra (lo cual da una textura irregular) y luego se pintan con cal a la cual se le agregan colores minerales, si es preciso. Se usaron láminas de latón troquelado para revestir fachadas, de las cuales se conservan algunos ejemplos.

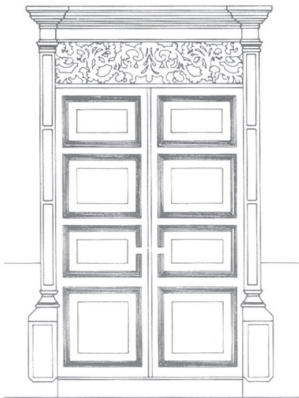




Figura 26. Puertas tradicionales. Fuente: J.M. Sarmiento (2003).

- ❶ Carpinterías: la carpintería de madera es el elemento más rico y más característico de la arquitectura vernácula de la región. Puertas y ventanas, balcones y pasa manos, tienen un trabajo de alta calidad, para lo cual se usaron maderas muy fuertes y resistentes de la región, como laureles, nogal cafetero, y otros. Se encuentran algunos trabajos de carpintería metálica, especialmente en balcones, con un trabajo de forja bastante notable. Pero la más relevante de esta carpintería de madera son la talla y el calado.
- ❷ Ornamentos y pinturas: como se dijo, la carpintería de madera es lo más notable en la arquitectura regional. La talla de madera para puertas, ventanas, canceles de comedor y columnas, y los calados que se usan en trasportones o contraportones, puertas y ventanas, constituyen una característica sobresaliente de la arquitectura local. De otro lado, el uso de colores vivos y fuertes, copiados de la exuberante naturaleza circundante, es otra característica de la arquitectura local.

- Vanos (o buques): los vanos para puertas y ventanas se forman de manera muy propia en el bahareque y en la tapia pisada. Simplemente se suspende la construcción del muro en ese punto y se salva la luz superior con un dintel de madera que va anclado a la estructura del muro, en el bahareque apuntillado a las maderas es estructurales y en la tapia pisada embebido en la tierra. Las jambas (caras laterales internas del vano) se cubren con piezas de madera.
- Pisos y acabados de pisos: en primeros pisos se usa labaldosa de cemento policromada. Contemporáneamente se ha impuesto el uso de tabletas o baldosas de gres (arcilla cocida). En segundos pisos se usan los tablones demadera; en los últimos tiempos se están usando los listones de madera “machihembrada”.
- Instalaciones: por lo general, tanto las instalaciones eléctricas, como las hidráulicas y las sanitarias, son sobrepuestas a la construcción original; por tanto se han usado todo tipo de soluciones, no muy técnicas. Unas y otras suelen ir a la vista, recorriendo pisos y techos; en algunos casos se introducen en los muros de tapia pisada y de bahareque, sin que la solución haya sido muy técnica. En algunos casos se han suspendido cielorrasos falsos de madera o de otros materiales, que ocultan las instalaciones, tanto de agua como eléctricas. Otras veces se han usado muros falsos de madera, como revestimiento sobre el muro original, para ocultar las instalaciones. Como se ve, siempre se trata de ocultar y de mejorar la apariencia. Las tuberías se hacen en tubos plásticos de PVC de acuerdo con las normas vigentes. Antiguamente se usaba tubería metálica para

Las técnicas constructivas de la vivienda tradicional de la región son el bahareque y la tapia pisada y la combinación de los dos, siempre con estructura de cubierta en cerchas de madera aserrada y guadua y acabado en teja de barro. El bahareque, según Jorge Enrique Robledo (1993), tiene en el Antiguo Caldas, cuatro soluciones o aplicaciones: bahareque de tierra, bahareque encementado, bahareque de tabla y bahareque metálico.

la conducción de agua blanca, tubería de gres para las aguas negras, y las redes eléctricas se usaban con los cables a la vista.

Lo aseverado por Robledo en su estudio genérico para el Antiguo Caldas, se puede aplicar en toda la extensión de la región, tanto en soluciones urbanas como en las rurales, pues las casas más sencillas llevan hasta el piso las paredes de bahareque, apoyándolas en unas cuantas piedras que las aíslan de la humedad del suelo. En todos los demás casos, los armazones de bahareque se apoyan en gruesos muros de tapia que puede llegar más arriba del sobrecimiento dependiendo de la buena construcción, sin rebasar la altura de un piso que impone la protección contra los temblores:

En este tipo de bahareque (el de tierra) que terminaba a la vista con un revoque elaborado en mortero de tierra y cagajón, hubo dos posibilidades: los muros macizos y los huecos. En cada caso la estructura de la pared era la misma. La diferencia estaba en que, en el segundo, quedaba un vacío entre las esterillas. En el Antiguo Caldas, el bahareque macizo de tierra se dio más en las zonas rurales, en tanto que el primero primó en las áreas urbanas, seguramente porque resiste mejor los movimientos sísmicos. En todos los casos este bahareque se protegió de la lluvia con enormes aleros en razón de que, como ocurre en las paredes de tapia, adobes y madera, puede decirse que muro humedecido es muro destruido. Y también debió protegerse, en las áreas de mayor tráfico, con zócalos de tabla y de otros materiales, pues el desgaste al roce de los revoques de tierra y cagajón es proverbial (Robledo,1993).

Tanto Robledo (1993) como otros autores, coinciden en afirmar que en la estética de esta arquitectura tradicional existe la homogeneidad representada por invariantes como la espontaneidad, el anonimato, la referencia a la naturaleza, la madera, el color, la abstracción, la representación, y la influencia de estilos propios de la modernidad del fin de siglo. Esa homogeneidad estilística es atribuible a que fueron conjuntos urbanos fundados en un período de tiempo muy breve por un grupo humano de ascendiente cultural (memoria) muy homogéneo y en un territorio muy bien definido.

Materiales usados en las técnicas constructivas de la región.

Como ya se ha mencionado, el uso de la guadua, una especie de bambú, característico de la región y compañero inseparable de los cultivos de café, es el material más característico y propio de la región. También es un elemento fundamental en la fabricación del bahareque y de la tapia pisada.



Figura 27. *Materiales usados en la construcción tradicional, guadua, la madera de los bosques nativos, tierra y la cal.* Fuente: J.M. Sarmiento (2003).

La guadua (ver Figura 27) es un tallo leñoso extraordinariamente resistente por la consistencia de sus fibras vegetales y por su forma cilíndrica, pero también sorprendentemente liviana, pues es hueca, con sólo membranas internas que pueden ser trabajadas muy fácilmente. Su fibrosidad es extrema y finísima y le da una flexibilidad no encontrada en otro material de la naturaleza con una fortaleza semejante, al mismo tiempo que facilita, aún más, los trabajos de cortarla y manejarla y el de adaptarla a un sinnúmero de usos y circunstancias, a lo que también contribuyen sus dimensiones excepcionales.

Su belleza, su forma cilíndrica y la variedad en el grosor de sus tallos le permiten ser usada sin que tenga que someterse a delicados o a muy prolongados trabajos de transformación, acabado o preparación, ventajas que al ser sumadas a todas las anteriores le dan a la guadua un lugar privilegiado.

Deterioro de los materiales. Patologías y causas

Usando la misma secuencia anterior, a continuación mostramos los deterioros más comunes en los materiales de nuestra arquitectura vernácula, según el estudio de 1994 de Colcultura:

En cimientos (ciclópeos):

- ❶ La humedad tiene origen en el subsuelo o en el ambiente y sube por capilaridad al interior de los muros, cuando aumenta su cantidad o la temperatura. La humedad se presenta por tuberías defectuosas, por aseó inadecuado, por mal drenaje del terreno, por humedad excesiva en el terreno, corrientes subterráneas, por cercanías a corrientes de agua (desbordamiento de ríos y quebradas), desagües obstruidos, defectuosos o ausencia total de ellos.
- ❷ Hundimientos o asentamientos en el terreno producidos por la mala calidad de este.
- ❸ Sobrepeso: por añadir más carga (ampliaciones, tanques de agua, etc).
- ❹ Temblores de tierra (sismos).
- ❺ Fallas por disgregación de los materiales que componen el cimiento.
- ❻ Excesiva resequedad en el terreno, muchas veces producida por la deforestación del entorno.
- ❼ Vibraciones producidas por el paso de automóviles o vehículos pesados.
- ❽ Fallas por deslizamientos o diferencia en la conformación del suelo donde se apoya. Estas diferencias se producen mucho en la región por fallas geológicas que están en proceso. Algunas formaciones son afectadas de manera intensa por efectos estructurales relacionados

con las fallas de San Jerónimo y Romeral que cruzan la región con rumbos predominantes Norte – Sur.

En muros de tapia pisada y de bahareque:

- ❶ Fisuras: muchas de ellas pueden ser simples dilataciones o contracciones del pañete o revoque.
- ❷ Grietas: pueden tener 1 cm de espesor. Pueden ser el inicio de una falla grave, la cual debe ser controlada.
- ❸ Fracturas: constituyen una separación de dos o más centímetros, que muchas veces deja ver el otro lado del muro e indican un grave daño. Se debe solicitar ayuda a un ingeniero o arquitecto.
- ❹ Desprendimiento del pañete o revoque.

Las causas del deterioro en muros son:

- ❶ Ataques biológicos: causados por acumulación de musgos, líquenes, plantas insectos o materiales orgánicos.
- ❷ Asentamientos causados por deterioros de la cimentación exceso de carga.
- ❸ Humedades: provenientes del terreno, tuberías rotas, filtraciones a través de la cubierta, pues los materiales de los muros absorben el agua como una esponja. En el caso de los muros construidos con materiales blandos, como la tapia pisada y el bahareque, al absorber el agua y tener cargas verticales, tienden a embombarse y a perder altura y verticalidad.
- ❹ Temblores de tierra que mueven las paredes y las agrietan.
- ❺ Desgaste por agentes naturales como el sol, el agua lluvia y el viento.
- ❻ Por un golpe accidental que afecta fácilmente a las estructuras de tapia pisada y bahareque.
- ❼ Por vibraciones producidas por el paso de automóviles o vehículos pesados.

En los pañetes o revoques con base de cal:

- ❶ Por fallas en el muro: debido a que el pañete o revoque es un recubrimiento, las fallas que en él se presentan son generalmente causadas por un daño en las paredes que soportan la construcción.
- ❷ Por fallas en el pañete: la presencia de fallas en el pañete se detecta por su simple caída o desprendimiento o porque al golpearlo suavemente suena hueco; esto quiere decir que se ha soplado o desprendido por fallas en los muros o por la presencia de elementos extraños dentro del mismo, o por mala calidad de los materiales, o por mala preparación de los mismos, o por uso de materiales no adecuados.
- ❸ Por causas biológicas: otra causa del deterioro de los pañetes o revoques es la presencia de musgos, hongos y/o líquenes que se desarrollan debido a la humedad. Esta puede estar presente en el medio ambiente, subir por capilaridad desde el terreno o ser consecuencia de goteras y salpicaduras.
- ❹ Por vibraciones producidas por el paso de automóviles y de vehículos pesados.

En las pinturas con base de cal y agua:

- ❶ Por ser un recubrimiento, la pintura sufre por los daños en la superficie sobre la cual se aplica.
- ❷ Por fallas en los cimientos, muros o en el pañete o revoque.
- ❸ Por desgaste o fricción, es eliminada dejando expuesto el pañete o revoque.
- ❹ Por agentes climáticos, como el viento, la lluvia, el sol (los rayos ultravioleta), que eliminan o transforman sus componentes.
- ❺ Por humedades provenientes de otra parte de la construcción, de la cubierta o de los cimientos o por condensación interior.

- ❶ Por salpicaduras de agua y barro producidas por el paso de los automóviles.
- ❷ Por condensación de la humedad interior en baños y cocinas.
- ❸ Por roturas o escapes en las tuberías.
- ❹ Por los roedores: los muros en tierra son ricos en minerales, lo cual atrae a los roedores y cucarachas.
- ❺ Por la humedad, medio propicio para la proliferación de plantas y animales.
- ❻ La lluvia incrementa la humedad ambiente.
- ❼ Por vibraciones producidas por el paso de automóviles y de vehículos pesados.

En las cubiertas⁵:

- ❶ Las goteras y filtraciones producen acumulación de humedad en la parte superior de los muros, por tanto los elementos de la estructura de madera que más se deterioran son los que entran en contacto con el mismo.
- ❷ El deterioro en una pieza de madera se presenta como: rajadura por debilitamiento de sus fibras; como descomposición en sus extremos o cabezas (esto promueve el ataque de insectos como los gorgojos, el comején, las hormigas, etc.); como torceduras o alabeo que desajustan los otros elementos unidos a ellos.
- ❸ El mayor deterioro de las cubiertas se origina a causa de las filtraciones de agua, por problemas que se presentan en el recubrimiento y su manifestación por el interior no siempre coincide con el sitio de la filtración.
- ❹ Pérdidas parciales o totales de los cielos rasos en madera o de las eventuales molduras de yeso que adornan las habitaciones.

⁵ Son en maderas rollizas y aserradas, con soluciones en cerchas rey o de par en hilera.

- ❶ Abombamientos, descascaramientos, cuarteadauras y pérdida de las capas de pintura.
- ❷ Pérdida de pañetes o revoques en las zonas altas de los muros, al igual que en los pañetes que van entre elementos inclinados (pares) de la estructura de la cubierta; en los aleros se pierde el pañete o en los listones de madera que se les coloca para decorarlos.
- ❸ Tejas corridas por acción del viento, de sismos, por el hombre, o por el paso de animales como gatos, zarigüeyas (chuchas), etc.
- ❹ Desgaste normal en el tiempo que debilita los materiales.
- ❺ Desarrollos vegetales en las cubiertas.
- ❻ Obstrucción de canales y bajantes o insuficiencia de los mismos o deterioro de sus materiales.
- ❼ Reparaciones defectuosas (cambios de materiales).
- ❽ Poca pendiente de los faldones, por lo que el agua puede empozarse o filtrarse entre las tejas.

En entrepisos⁶:

- ❶ Por eliminar muros originales que sostienen el entrepiso. Al quitarlos éstos se descuelgan, se agrietan y pueden caerse.
- ❷ Por agregar muros que aumentan la carga más de lo que resiste el entrepiso.
- ❸ Por sobrecargar el entrepiso. Se recomienda no usarlos como bodegas.
- ❹ Alabeo y pandeos en las vigas por haberlas instalado sin secar.
- ❺ Exceso de cargas que producen pandeos, rajaduras, fracturas, etc.
- ❻ Humedad por filtración desde la cubierta y cornisas exteriores.
- ❼ Ataque biológico de insectos especialmente por falta de inmunización.

⁶ Son de maderas rollizas o labradas, con acabado en listón machihembrado.

- ❶ Reparaciones o substituciones defectuosas.
- ❷ Mala calidad de las maderas.

En pisos, baldosas de cemento policromadas:

- ❶ Por golpes producidos por caída de elementos pesados o puntudos que desportillan o rompen el piso.
- ❷ Por el peso excesivo de los elementos al interior de una construcción.
- ❸ Por mala cimentación que hace que la estructura del piso falle, produciendo hundimientos o levantamientos.
- ❹ Por humedades los pisos expuestos a la humedad por lo general se manchan y se agrietan.
- ❺ Por mala instalación de la baldosa. El mortero de pega puede no haber sido convenientemente dosificado.
- ❻ Porque quedaron vacíos en el mortero de pega por debajo de la baldosa; esto produce un sitio frágil en la baldosa que luego se rompe fácilmente con un golpe o caída de un objeto pesado.

Uso de la arcilla, la cal y las arenas en la construcción

Los materiales cerámicos que se usan en la arquitectura tradicional son la teja de barro para cubiertas y algún tipo de ladrillo, muy poco usado. Hoy se usan diferentes tipos de ladrillos en arcilla cocida así como tabletas y tablonos como material para acabado de pisos. Estos materiales, como ladrillos, baldosas y tejas, se traen de otros sitios; son muy escasos los chircales tradicionales que perduran en la región. La tradición alfarera desapareció hace mucho tiempo, pero sí la hubo en chircales que proveían estos materiales para la construcción local.

La arcilla es una tierra finamente dividida, constituida por agregados de silicatos de aluminio hidratado, que procede de la descomposición de minerales de aluminio; blanca cuando es pura y con coloraciones diversas según las impurezas que contiene. La arcilla que se usa para hacer ladrillos, tejas y baldosas se empapa en agua, dando lugar color característico, y también se hace muy plástica; al someterla al calor (calcinación) pierde esta propiedad, se contrae y queda permanentemente endurecida.

La cal viva es el óxido de calcio (CaO). El óxido de calcio reacciona violentamente con el agua, haciendo que ésta alcance los 90°C . Se forma entonces hidróxido de calcio, también llamado cal apagada, o $\text{Ca}(\text{OH})_2$. El hidróxido de calcio reacciona otra vez con el óxido de carbono (IV) del aire para formar de nuevo carbonato de calcio (cal). En esta reacción la masa se endurece. Por esto el óxido de calcio forma parte de formulaciones de morteros, especialmente a la hora de enlucir paredes de color blanco. La cal se ha usado, desde la más remota antigüedad, de conglomerante en la construcción; también para pintar (encalar) muros y fachadas de los edificios construidos en tierra cruda (de tierra no cocida).

La tierra es un material tradicional de construcción en la región, usado para hacer el bahareque de tierra, para la tapia pisada (tapial), como conglomerante y como mortero de acabado en muros. Sin embargo ha caído en desuso, como se explicó anteriormente.



Figura 28, 29, 30 y 31. *Uso del color en la construcción.* Fuente: J.M. Sarmiento.

El color en la construcción

Para la ornamentación de la arquitectura de la región se usan colores muy vivos inspirados en la naturaleza circundante: rojo fuerte, azul, gamas de verde, anaranjado, amarillos, etc. Generalmente se contrastan dos colores: uno fuerte con uno más claro, como el azul con el color crema, o el rojo con el café. La carpintería de madera es la que recibe más color: cielorrasos, puertas, ventanas, balcones, aleros, cancelas, etc. Los muros tienen color en un zócalo que protege que, por lo general, son de colores claros (blancos, crema, tonos pastel), que hacen contraste con el colorido de la carpintería de madera (ver Figuras 28, 29, 30, 31).

Los colores que se usan son de origen mineral, usados para teñir la cal de los muros. Los barnices, con base en aceite, se usan para la carpintería de madera. La carpintería metálica también se pinta con barnices. Muy pocas veces se usa el aceite de linaza para proteger la madera y dejarla a la vista, aunque es una técnica que se está imponiendo en los últimos tiempos, quizá influenciada por la monocromía de la carpintería de madera en la arquitectura colonial española de las regiones vecinas. Sin embargo, es patente que la carpintería de esta región del café es policroma.

Las maderas en la construcción

Por el intenso proceso de colonización que se vivió en la región se deforestaron grandes áreas de bosques e inclusive desaparecieron muchas de las especies que eran nativas, con las cuales se construyeron grandes cantidades de edificaciones y sobre lo cual hoy no tenemos información. Por ello no tenemos identificadas una buena parte de las maderas que se usaron en la construcción, sobretodo de las casas más antiguas. Este es un trabajo de investigación que está por hacerse.

Actualmente se usan maderas blandas y maderas duras, como el nogal cafetero, el abarco, el chanul, el comino, el zapán, el yarumo blanco, el búcaro o cámbulo, el guayacán, el arrayán, el cedro, el roble, el arboloco, entre otras. Sin embargo, la protagonista en la región es la guadua, una especie de bambú pues posee infinidad de usos: como elemento estructural para muros, cubiertas y pisos; en esterilla de guadua para cubrir los muros de bahareque y los cielo rasos; para conducir el agua; para hacer cercas; para hacer muebles; etc.

La madera es el material fundamental de construcción en la región. Se usa para hacer muros, entrepisos, cubiertas, puertas, ventanas, marcos de puertas y ventanas, balcones, aleros, barandas de patios, balcones y miradores, cancelas, calados, portones para comedores, columnas, escaleras, acabado de pisos, etc.

A manera de epílogo

La arquitectura tradicional de la región del Paisaje Cultural Cafetero de Colombia gira entorno a un corto catálogo de invariables en cuanto a su espacialidad, materiales y técnicas constructivas que, cruzados con su inmensa riqueza plástica y cromática, ofrece una infinidad de soluciones dentro de una cierta homogeneidad, en la cual el paisaje y la topografía juegan un papel determinante.

Esta es una arquitectura muy cercana a la naturaleza pues sus materiales todos son directamente de origen mineral y vegetal, con pequeños procesos de transformación hechos ancestralmente en el sitio, cuyos artífices han sido personas profundamente conocedoras de la naturaleza y de sus intrínquilis con la cual han vivido en comunión permanente, como la influencia del sol y de las fases de la luna en los materiales de origen vegetal.

Lamentablemente los avatares de la vida contemporánea han hecho que esa magia innata de nuestra arquitectura se esté perdiendo y por tanto el conocimiento de artesanos, alarifes y ebanistas vaya desapareciendo, pues pocos son los interesados en perpetuarlo. Antiguamente, tanto el dueño de la vivienda como el alarife estaban pendientes de hacer el mantenimiento preventivo a los materiales y a las estructuras, tanto en temporada de lluvias como en la temporada seca. Esos procesos formaban parte de la cotidianeidad en los pueblos y en los campos, con lo cual la arquitectura se conservaba de una forma casi natural.

Hoy, el desconocimiento tanto de los materiales y de sus tratamientos, como de la función de cada uno de los elementos que conforman estas construcciones, ha hecho que el deterioro se acelere por falta de un manejo adecuado, con lo cual se ha popularizado la idea de que esta es una arquitectura

de segunda, deleznable, que debe ser sustituida por “material”, como popularmente se suele llamar a los productos sintéticos industrializados y de fábrica. Esa mezcla de materiales sintéticos con los materiales de origen natural ha ocasionado graves daños a la arquitectura tradicional de la región. Todo producto de la pérdida del conocimiento ancestral.

De otro lado, la existencia de millones de metros cuadrados construidos para el uso de vivienda y otros usos en materiales y técnicas constructivas tradicionales en la región del Paisaje Cultural Cafetero es una realidad evidente, ya que es económicamente imposible sustituir los métodos de construcción tradicionales y tampoco tiene sentido hacerlo. Por tanto, lo más razonable debe ser el rescate del conocimiento perdido, dentro de lo cual se pueden hacer estudios guiados al mejoramiento de procesos de construcción y mantenimiento, con miras a hacer más eficiente, sostenible y sustentable cada uno de estos materiales en el tiempo: la madera, la guadua, la tierra cruda, la cal, etc.

Este proceso de rescate se puede enmarcar en la dinámica económica de la región y del país con la formulación de algo que se podría llamar “la cadena productiva de la vivienda tradicional del Paisaje Cultural Cafetero de Colombia” cuya génesis está en el bosque, en el gradual, en la mina; seguido del proceso de transformación, el corte, el secado, la protección de las fuentes de agua, del bosque mismo, la protección del hábitat, la educación ambiental a las comunidades, la comercialización, el mejoramiento de las condiciones de vida de las comunidades locales, la gestión del riesgo, la cultura de sismorresistencia, la generación de mano de obra calificada y de puestos de trabajo, e infinidad de temas más que generarían un real impacto en el desarrollo de la región.

Solamente este tema del tratamiento de la “arquitectura sin arquitectos”, arquitectura espontánea, llena de significado y de valor, se puede constituir en uno de los muchos elementos de desarrollo que se pueden generar a partir del Paisaje Cultural Cafetero.

Módulo 2

Este estudio no está completo; son muchos los temas que faltan por estudiar y por complementar que dan pie a investigaciones de campo que permitan tener un mejor conocimiento de nuestra vida y de nuestra cultura.

Referencias

Colcultura. (1994). *Cartilla de Mantenimiento de Bienes Inmuebles*. Bogotá: Colcultura

García M., B. (1995). *De la casa patriarcal a la casa nuclear en el municipio cafetero de Sevilla*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana

Palacios, M. (2009). *El café en Colombia, 1850-1970. Una historia económica, social y política*. México: El Colegio de México.

Parsons, J. (1997). *La Colonización Antioqueña en el Occidente de Colombia*. Bogotá: Banco de la República.

Robledo, J.E. (1993). *Cien años de bahareque en el Antiguo Caldas*. Bogotá: El Ancora.

Santa, E. (1993). *Arrieros y fundadores*. Bogotá: Edición Cosmo.

Sarmiento, J. M. (1995). De balcones, aleros y chambranas. *En Patrimonio y memoria cultural de Caldas*. Manizales: Editorial La Patria.

Sarmiento, J.M. (2003). *Manual de materiales y técnicas constructivas tradicionales*. Manizales: Artes gráficas Tizan.

Valencia, A. (1996). *Vida cotidiana y desarrollo regional en la Colonización Antioqueña*. Manizales: Centro Editorial Universidad de Caldas.

Gastronomía

LAURA
MUÑOZ HURTADO

COLABORADORES
CINDY MARILYN
LOAIZA

JEIMMY ANDREA
VILLALOBOS

Presentación

Comer, como un acto unitivo, cultural, de transmisión de conocimientos, de diálogo, es sin duda una experiencia estética ligada inseparablemente al cuerpo y a la persona, donde los sentidos son el camino que recorre la comida, los que posibilitan una nueva manera de comprender los alimentos y de vivir el placer, la sensualidad, el disfrute, los sentimientos, las memorias y las costumbres de un pueblo.

Este módulo busca dar a conocer la importancia de la gastronomía dentro de la declaratoria de un territorio como paisaje cultural, para lo cual es crucial entender la comida como un elemento imposible de desligar del hombre y de las comunidades. La cocina, sus formas, sabores, técnicas, entre otros elementos que la componen, es una expresión muy significativa en las regiones;

En Colombia existen un sinnúmero de manifestaciones culturales que expresan la variedad étnica, religiosa, de costumbres, tradiciones y formas de vida de su población, así como su riqueza natural y diversidad de climas, geografías y paisajes, entre otros. (SINIC, s.f.)

Introducción

En este módulo se aborda la cocina como una expresión diferenciadora de un territorio, lo cual hace parte de un paisaje cultural; este tema se desarrolla con el ánimo de incentivar el interés por los paisajes culturales y los aspectos que los determinan, como lo es, en este caso, la gastronomía.

La cocina se considera entonces no sólo como el espacio “para hacer de comer” desde el punto de vista arquitectónico, sino que va más allá; la cocina tiene acepciones más amplias, rompe con los límites y cocinando se llega a construir historias, costumbres, narrativas y prácticas únicas que identifican a una población. Teniendo presente que las cocinas tradicionales son ricas en técnicas, estas logran construir y dar valor a platos e ingredientes que identifican y construyen una región.

Es importante observar cómo a través de un alimento la comunidad va configurando y recreando tradiciones y costumbres. Como ejemplo directo se podría traer a colación el café, y como en él puede reconocerse todo un mundo cultural que se crea a su alrededor empezando desde su siembra, recolección y tratamiento, hasta el momento de la degustación. En cada etapa del proceso se tejen urdimbres donde se evidencian características e imaginarios típicos de grupos sociales.

Es por esto que durante éste taller se va a trabajar desde varias miradas el tema de la gastronomía en el marco del Paisaje Cultural Cafetero Colombiano.

Más adelante conoceremos un poco sobre recetas y costumbres pertenecientes al paisaje cultural cafetero colombiano, mostrando concretamente platos representativos de la región; el taller concluirá con una actividad práctica que consiste en la elaboración de un plato típico tradicional.



Figura 32. *Doña Nelly largo con Chiquichoque y Nalgas de ángel* (arriba).
Fuente: Rosa Heléna Macías.

Figura 33. *Plato típico*. (abajo). **Fuente:** Paisaje Cultural Cafetero (2014, p. 27).

Objetivos

- Visibilizar las cocinas tradicionales como parte del paisaje cultural.
- Sondar la diversidad gastronómica del PCCC y su importancia.
- Incentivar el interés y el conocimiento de la gastronomía del PCCC en los participantes del módulo.
- Generar conocimiento práctico (taller de receta típica) sobre una receta tradicional del paisaje cultural cafetero colombiano.

Metodología

La intención metodológica de este módulo es llevar a cabo un acercamiento teórico-experiencial, dirigido a la significación de la gastronomía en un paisaje cultural; concretamente, PCCC. Para esto se desarrollarán tres fases o variables importantes y sencillas que permitirán un acercamiento a la cocina, y al impacto que ella tiene en las comunidades.

Fase 1: Los sentires, la comida, la cultura

No hace falta más que una mirada en un espejo y observar una especie de materia viva. Somos hombres corporizados; somos cuerpos espiritualizados, somos carne, hueso, sangre, viseras.

El cuerpo ha sido desechado por el pensamiento moderno y la razón ha venido a ocupar su lugar, igualmente, la comida ha sido concebida como necesaria para la nutrición y como obligatoria para la subsistencia pero aún se le limita en el mundo del placer. Estos dos factores se convierten en motores que emprenden caminos opuestos o que obstaculizan la vida desde el punto de vista de la complejidad, desde el punto de vista del goce, del placer.

El acto unitivo, cultural, de transmisión de conocimientos, de diálogo, de “comer”, es sin duda también una experiencia estética ligada inseparablemente al cuerpo (persona), los sentidos son así el camino que recorre la comida y que posibilita una nueva manera de comprender los alimentos y de vivir el placer, la sensualidad, el disfrute, el sentir, los sentimientos, las memorias. En pocas palabras de configurar culturas, no solo al cocinar sino también al momento de comer.

En este módulo se hará énfasis en la importancia de los sentidos, por medio de una sensibilización de olores, sabores y sonidos; luego, a partir

Módulo 3

de la experiencia, se procederá a la explicación del papel de la gastronomía en la cultura.

Desarrollo: los participantes pueden cerrar sus ojos mientras oyen algunos sonidos y música que estimule su capacidad de percepción del mundo más allá de lo visual. Luego comenzarán a percibir olores y sabores los cuales generaran en ellos diversas expresiones, sensaciones y recuerdos. A partir de esto se dará paso a un dialogo donde algunos participantes puedan describir su respuesta frente al ejercicio y luego se procederá a relacionar la experiencia con la cocina tradicional del PCCC y como esta a partir de un sentir y de una costumbre se da lugar a un patrimonio de la humanidad.

Fase 2: La gastronomía del PCCC (aspectos generales, costumbres, recetas tradicionales, ingredientes principales)

Se recurre a la lúdica para crear expectativa y curiosidad sobre la gastronomía y se continúa con la transferencia creativa de conocimientos sobre el tema culinario en el PCCC.

Desarrollo: a partir de fotografías se da un acercamiento a la comida típica del PCCC, luego se comienza a contar un poco sobre algunos ingredientes importantes y representativos de la región y algunos datos curiosos que se construyen entre el interlocutor y el público, además se presentará un video sobre la arepa, allí se explica por qué es tan importante para la sociedad. A partir de este video se puede entender porque muchos otros elementos cosechados en las montañas son tan importantes para las comunidades del PCCC.

Esta parte del módulo concluye haciendo una reflexión e invitación a valorar el tesoro que tiene al región a nivel gastronómico y se hace un pacto para el siguiente día, este pacto consiste en que, cuando se esté en frente de un plato típico de comida del eje cafetero, se va a dar un espacio para observar y degustar el plato dándole un sentido más trascendental, al acto cotidiano de comer.

Fase 3: Manos a la olla, la vivencia y el acercamiento a la gastronomía del paisaje cultural cafetero colombiano

En esta etapa se pretende dar a los participantes del taller, un acercamiento real a los ingredientes propios de la zona en cuestión, y que estos puedan vivir una experiencia real de la transformación de las materias primas en platos que van a la mesa y que se constituyen típicos del Paisaje Cultural Cafetero de la nación.

Entre los organizadores del módulo y dependiendo del lugar en que se vaya a desarrollar y los utensilios con los que se cuente, se debe seleccionar una de las recetas, ojalá una en la cual puedan utilizarse una amplia variedad de ingredientes y de técnicas, elaborando entonces un menú completo de la región cafetera. El modulo se evaluará por medio de las diferentes experiencias de los participantes.

Fase 1: Los sentires, la comida, la cultura

La comprensión del mundo a través de nosotros mismos, es decir, como corporeidad, parece muerta en la actualidad; es difícil encontrar que se de el aprendizaje y la asimilación del mundo real por medio de las sensaciones, se habla de mundo real y de mundo imaginario, de los imaginarios colectivos e individuales, de la condición social y colectiva del ser. La cocina se convierte entonces en una alternativa de re-encantar el mundo; Noguera (2004) propone dar una revisión al discurso de la modernidad y expone cómo a partir de esta época nace el rechazo al mundo corpóreo y de las sensualidades. Se pretende entonces recuperar el sentir, el conocer el pensar y reflexionar, a partir de las sensaciones que produce el contacto del ser y el alimento. Por tanto, es necesario saber que el contacto con el alimento, además de ser necesario para la subsistencia de las comunidades, también genera placeres, amores y desamores, gustos y disgustos.

Cocinar es enteramente cultural, o es que el hombre expresa dentro de la cocina sus múltiples naturalezas. Por este medio el sistema atestigua que el arte de la cocina no reside por entero del lado de la cultura. Respondiendo a las exigencias del cuerpo, y determinada en cada uno de sus modos por la manera particular como aquí y allá se inserta el hombre en el universo, situándose así entre la naturaleza y la cultura, la cocina garantiza más bien su necesaria articulación. Participa de ambos dominios y refleja esta dualidad en cada una de sus manifestaciones. (Arenas, 1988)

Es así como durante esta fase lo que se pretende es comprender la cocina desde una perspectiva un poco más profunda, porque la cocina es una expresión estética del ser humano y, lo más importante, está ligada estrechamente a la técnica y al lenguaje, y ha configurado así el mundo de diversas maneras; ha configurado: las culturas.

Las cocinas tradicionales

Las cocinas tradicionales se podrían definir como un conjunto de saberes técnicos y, sobre todo, saberes de vida que se han transmitido siempre, pero que hoy se reconocen y se valoran más, quizás por herramientas (como este módulo) que han permitido una difusión y reconocimiento de ellas.

Luego de empezar a conocer un poco el impacto que tiene la cocina, se logra crear conciencia sobre la importancia de recuperar, mantener y difundir su valor. Esto se corrobora teniendo en cuenta que “En la mesa del comedor no solo se consumen alimentos, sentarnos es también para compartir alegrías, vivencias, historias e intercambios que van tejiendo nuestra identidad cultural” (Paisajeculturalcafetero.org.co, 2014). Los saberes de las cocinas tradicionales se transmiten con algo tan sencillo como ver, oler y degustar sabores y texturas de los alimentos. Estos hechos repetidos en la cotidianidad son los que tejen redes entre personas y entre comunidades, evidenciando cómo a partir de cocinar y comer se pueden transmitir, apropiar, aprender, recrear e innovar particularidades que identifican a una región y una cultura, en este caso el PCCC.

Para entender la importancia de la cocina tradicional es fundamental revisar el concepto que el Ministerio de Cultura propone:

Cocina tradicional se presenta como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y colectivos sociales vínculos de cohesión e identidad con su región y su comunidad. Las cocinas tradicionales también fortalecen los procesos colectivos de la memoria y contribuyen al bienestar cultural de las familias y las personas. (SINIC, 2015)

Fase 2: La gastronomía del PCCC

Como sabiamente diría el antropólogo Julián Estrada, “Uno de los mejores embajadores culturales que tienen los pueblos del mundo es su cocina”. El PCCC se caracteriza por tener gran diversidad gastronómica; cada uno de los departamentos que lo componen posee una riqueza única en cuanto a la cocina, con sus sabores, olores, colores y texturas. Por esta razón es muy importante visibilizar y resaltar cada uno de los platos que identifican a una casa, a una familia, a una comunidad, a una región y a un país. A pesar de la gran diferencia y diversidad entre las regiones del PCCC, se encuentran elementos comunes que caracterizan toda la región, debido a su geomorfología.

El PCCC constituye un ejemplo sobresaliente de adaptación humana a condiciones geográficas difíciles, sobre las que se desarrolló una caficultura de ladera y montaña. Se trata de un paisaje cultural en el que se conjugan elementos naturales, económicos y culturales con un alto grado de homogeneidad en la región, y que constituye un caso excepcional en el mundo. En este paisaje se combinan el esfuerzo humano, familiar y generacional de los caficultores, con el acompañamiento permanente de su institucionalidad. [...] El PCCC está conformado por ciertas zonas cafeteras de los departamentos de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca, ubicadas en la cordillera de los Andes”. (Paisajeculturalcafetero.org.co, 2015)

Como expresa claramente Macía Mejía (2002), debido a la geografía del PCCC, para sus pobladores se complicaba la consecución de viandas de otras latitudes, así que la comida era básicamente la que podían cultivar y tener la mano; sus ingredientes más comunes eran: frijoles, maíz, marrano, cebolla larga, tomate, repollo y panela. (ver Figuras 34, 35, 36 y 37)

Para que se diera la cultura gastronómica de la región cafetera, fue necesaria la transformación de todos los ingredientes cultivados en las inmensas laderas, en recetas y preparaciones cotidianas. Siguiendo entonces la investigación realizada por la FETAC (2012), se puede evidenciar que las recetas más comunes de esta región han sido:

[...] arepa con quesito y chocolate y en las tardes frijoles o frijoles, frísoles o frisoles con arroz, tajadas de plátano maduro, carne o huevo, arepa redonda y de sobremesa mazamorra con panela o dulce macho. Nunca faltaba en las casas la olla con aguapanela o agua de panela, para “bogar” y tampoco el refrescante claro. Los embutidos eran caseros: la morcilla y los chorizos, con recetas propias de cada casa, pero todos con tocino, entresijo, ajo, comino, naranja agria y cebolla larga, y las carnes picadas, no molidas.



Figura 34. *Caldo de albóndigas.*
Fuente: Rosa Heléna Macías.

Figura 35. *Chorizos Santarrosanos.*
Fuente: Rosa Heléna Macías.

Figura 36. *Frijoles con Coles.*
Fuente: Rosa Heléna Macías.

Figura 37. *Chicharrones.*
Fuente: Rosa Heléna Macías.

Departamento de Caldas

Se podría decir que el común denominador es la comida paisa montañera, la cual tiene una fuerte presencia, a pesar de la diversidad étnica y cultural de la misma región. Como dato curioso y gracias al arduo trabajo de Octavio Hernández (s.f), se evidenció que Caldas tiene una fuerte influencia antioqueña, empezando por sus colonizadores. Entre las costumbres caldenses y que todavía son vigentes, se encuentra la tradicional chuspa de parva que se lleva como presente al ir de paseo al campo, donde generalmente, como retribución, se recibe la remesa o revuelto constituido por los ingredientes cultivados en las tierras en cuestión: plátano, yuca, naranja y limón, entre otros. Pero si se quiere ser un poco más específico, su cocina está constituida por:

Fríjoles



Figura 38. *Fríjoles*. Fuente: Racool_studio, Licencia premium de Freepik.

Sudados



Figura 39. *Sudado de pollo.* Fuente: Cindy Marilyn Loaiza (2013).

Tamal



Figura 40. *Tamal.* Fuente: User12688291, licencia premium de *Freepik*.

Buñuelos



Figura 41. *Buñuelos*. **Fuente:** DalaiFood, licencia premium de *Freepik*.

Arepas

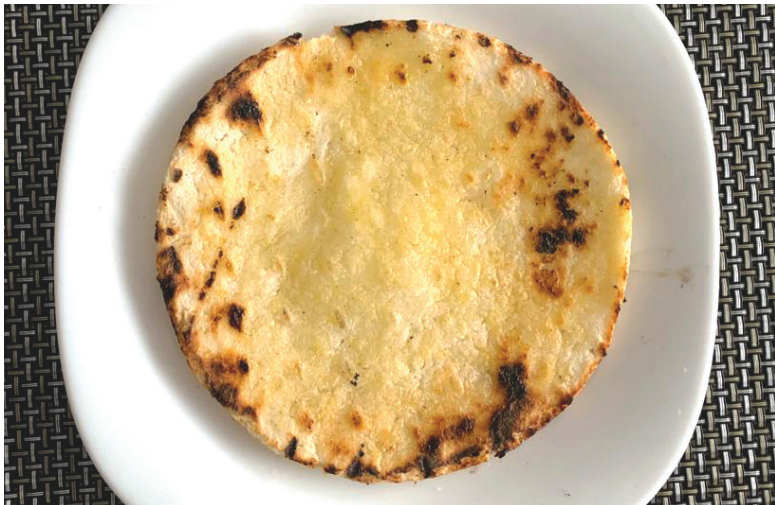


Figura 42. *Arepas paisas*. **Fuente:** Fabio Rincón Cardona.

Módulo 3

Parva de tienda (Pan): borrachos, cuajadas, cucas, cañas, lenguas, entre otros.



Figura 43. *Hojuelas.* Fuente: Rosa Heléna Macía.



Figura 44. *Pandequeso montañero Anserma.* Fuente: Rosa Heléna Macía.

- Bebidas: mistela, agua panela, sirope, tinto, kumis, claro de mazamorra, entre otros.
- Dulces: panelas, bocadillo de guayaba, corchos, colaciones, tirados, alfandoques, dulce de mamey, crema de café.

Algunas de las recetas más representativas son:

Hogao

Ingredientes:

- 2 gajos de cebolla larga
- 2 tomates
- ½ taza de manteca de marrano
- ½ taza de agua
- Sal
- Vinagre

Preparación:

Se pican la cebolla y el tomate, se mezclan bien con la manteca de cerdo y se sofríen, se añade media taza de agua, una pizca de sal y una cucharada de vinagre y se deja cocinar hasta que la salsa se reduzca.

Frijoles caldenses

Se sirven como calentao para el desayuno y como sopa o parte del seco para almuerzo o comida. Como revuelto, lo tradicional es el plátano verde, pero también se usa la sidra, las coles, las papas, el plátano maduro y el chócolo desgranado.

Ingredientes:

- 1 libra de frijoles rojos (pueden ser cejeño, cargamanto, bola roja)
- 2 plátanos verdes
- 1 ajo
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharadita de comino
- Hogao (ver receta)

Módulo 3

Preparación:

Los frijoles bien escogidos y remojados desde la noche anterior, se ponen en la olla a presión, con agua que los cubra, sal, comino y ajo machacado. Se dejan 20 minutos desde cuando empiecen a pitar, se destapan y se les añaden los plátanos, (picados con la uña para que no se negreen) revolviendo hasta que el plátano esté tierno. Por último se añade el hogao, se mezcla bien y se ponen a calar (espesar) a fuego bajo, revolviendo de vez en cuando para que no se peguen.

Ensalada caldense de repollo

Ingredientes:

- ½ repollo finamente picado
- 1 zanahoria grande pelada y rallada
- 3 ramitas de cilantro finamente picadas
- 1 cebolla cabezona rallada
- 2 tomates pintones picados en cuadritos
- 1 aguacate maduro picado en cuadritos
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de azúcar
- ¼ taza de aceite
- 1 limón
- ½ cucharadita de pimienta negra

Preparación:

Se mezcla el repollo, la zanahoria, el cilantro, la cebolla, el aguacate, la sal, el azúcar, la pimienta y el limón. Se refrigera la mezcla. Al momento de servir se incorporan el tomate y el aceite, se mezcla y se sirve.

Sancocho de uña

Ingredientes:

- 3 libras de espadilla o morrillo
- 2 tomates

- 2 gajos de cebolla larga
- 1 cucharadita de comino
- ½ cucharadita de color
- 3 papas
- 3 plátanos viches
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de vinagre
- Cilantro

Preparación:

En la olla a presión se cocina la carne con el tomate, la cebolla finamente picada, el cilantro, el comino, el color, el vinagre y la sal. Se deja cocinar 30 minutos desde que pite. Se saca la carne y se deja enfriar y al caldo hirviendo se le agregan los plátanos picados con la uña (de ahí el nombre del plato) para que no se negreen. Cuando los plátanos empiezan a ablandar se agrega la papa picada en cuadritos. Se deja hervir una hora para que espese, agregando agua de vez en cuando. La carne fría se muele y se cocina de nuevo dejándola secar. El sancocho se sirve acompañado de carne en polvo, arroz, tajadas de plátano maduro, ensalada de repollo, encurtido casero y arepa.

Encurtido casero

Ingredientes:

- 3 gajos de cebolla larga
- 1 mata de cilantro
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de vinagre
- 1 limón

Módulo 3

Preparación:

Se pica finamente la cebolla y se pone en un frasco de vidrio. Se calienta el agua con la sal y cuando hierve se añade la cebolla. Después se agrega el cilantro con tallos finamente picados, el vinagre y el zumo de limón; se deja enfriar y se refrigera. Acompaña sopas, carnes, sudados, frijoles, arroces y sancochos (ver Figura 45).



Figura 45. *Picadillo con aji.*

Fuente: Rosa Heléna Macía.

Plátanos maduros

Ingredientes:

- 5 plátanos maduros de cáscara negra
- 2 cucharadas de aceite
- Bocadillo
- Queso
- Mantequilla o margarina

Preparación:

Se pelan los plátanos y se les hace un corte longitudinal. Se engrasa el fondo de la olla a presión con aceite, se ponen los plátanos en el fondo y se tapan quitando la válvula de la tapa. Luego, se cocinan 4 minutos por cada lado, mientras sale vapor por la tapa. Se sirven poniendo mantequilla, queso y bocadillo en la ranura.

Departamento de Risaralda

Sanchocho de las Tres Carnes

Se prepara como el sanchocho común y corriente, pero se le adicionan tres carnes: pollo, cerdo, res. Se acompaña con ensalada, banano y jugo de frutas.



Figura 46. *Sanchocho Riofrío*. Fuente: Rosa Heléna Macía.

Tamal Gloria

Ingredientes:

- Maíz
- Carne de cerdo, costilla o pollo
- Huevo tibio duro
- Papa
- Zanahoria
- Arveja
- Habichuela
- Cebolla

Módulo 3

- Huevo
- Pimentón
- Caldo de gallina
- Cebollín
- Tomate
- Aceite
- Comino, color, sal, hojas de Congo

Preparación:

Cocinar el maíz desde el día anterior. La carne se tasajea y corta en cuadrados; se adoba con los aliños previamente licuados y se deja en reposo 24 horas. Posteriormente se hierve con un poco de aceite; picar las papas en fósforo o rodajas, al igual que la zanahoria. Las arvejas se cocinan previamente en su punto. Las habichuelas se pican menuditas y mezclar todo. Para el guiso, con cebolla, tomate, pimienta, ajo, aceite y sofreír todo. La mitad de este guiso se le echa a la masa y la otra mitad a las papas, la zanahoria, la habichuela y arvejas.

Luego se arma una arepa delgada con la masa y se coloca sobre la hoja de congo, sobre la cual se coloca la carne de cerdo, el pollo con el huevo y se cubre con una capa de guiso; se cierran las hojas, se doblan y se amarran con cabuya, se cocina durante 3 horas en agua con sal al gusto. De tomar, preferiblemente agua de panela.

Sopa de Plátano Verde (o Patacones)

Ingredientes:

- 3 plátanos hartones verdes, pelados, cortados en patacón, fritos y posteriormente machacados.
- 1 rama de cebolla
- 1 casco de ajo
- ½ libra de papa picada y pelada en pedazos
- 1 taza de arveja verde

- 2 zanahorias picadas
- 1 libra de carne de sobrebarriga
- Cilantro picado al gusto

Preparación:

Cocinar la carne, la arveja, la cebolla picada, el ajo triturado o licuado; agregar la zanahoria y la papa hasta que esté blanda; por último, agregar los patacones calientes y en el centro cilantro.

Capón al café

Ingredientes:

- 1 capón mediano
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 cebolla cabezona cortada en trozos
- 1 kilo de tomates medianos rojos cortados en trozos
- 1 cucharada de café instantáneo, laurel y tomillo al gusto
- 1 cuarto de panela de caña de azúcar

Preparación:

Licuar la cebolla y los tomates; colocarlos a fuego medio. Incorporar lo anterior en una olla esmaltada, colocar todo (a excepción de la panela) y dejar cocinar hasta que esté blanda la carne. Retirar el capón y cortar en rebanadas; adicionar a la salsa la panela antes derretida, de tal forma que se obtenga una salsa espesa que se adiciona a la carne. Servir caliente.

Bagre Sudao

Ingredientes

- 2 kilos de bagre
- 6 tajadas de plátano
- ½ libra de cebolla de rama picada pequeña
- 2 cascotes de ajo triturado

Módulo 3

- 3 tomates rojos pelados y picados
- 1 cucharadita de color (azafrán)
- ½ libra de verdura mixta
- 1 libra de papa pelada y cortada al gusto
- 2 cucharadas de aceite de girasol

Preparación:

Cocinar la verdura con la papa hasta que estén cocidas; retirarlas del fuego y reservar. En un sartén sofreír con aceite la cebolla, el ajo y el tomate (hogao). Agregar las verduras, las papas y el bagre, a la preparación anterior. Continuar cocinando hasta que esté en su término.

Sopa de Callo o Mondongo



Figura 47. *Mondongo.* Fuente: Laura Ríos Montes.

Ingredientes:

- 1 libra de callo limpio cortado en cuadritos
- ½ libra de cebolla cabezona licuada
- ½ libra de tomates medianos rojos picados
- 2 cascos de ajo licuados
- 1 libra de tomates medianos rojos picados
- 2 cascos de ajo triturados
- 1 libra de papa criolla pelada y picada

- 3 chorizos santa rosanos picados
- 2 cucharadas de aceite de girasol, azafrán al gusto
- 1 cubo de caldo de carne, cilantro picado fino

Preparación:

Cocinar el mondongo en una olla a presión hasta que se encuentre blando dejarlo por 40 minutos desde cuándo empieza a pita, Sofreír en un sartén la cebolla, el tomate y el ajo. Agregar las porciones que desee de cerdo (puede ser en trocitos); agréguele los chorizos y 2 ½ tazas de agua; dejar al fuego lento hasta que el cerdo este cocinado. Adicionar los ingredientes restantes y continuar la cocción hasta su punto. Acompañar con banano y encurtido casero.

Empanadas con Ají

Ingredientes:

- 1 libra maíz
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 libra de papa
- ½ libra de carne de cogote molida
- 1 cebolla cabezona molida con la carne
- Cilantro finamente picado
- 3 tomates rojos picados
- 1 cubo de caldo de carne

Preparación:

Cocinar con el caldo la carne antes de molerla. Preparar la masa de maíz, agregar sal al gusto. En una olla aparte cocinar las papas y hacer puré; agregar el hogao sofrito y la carne molida. Sobre una bolsa enharinada, extender la masa en una capa delgada y poner encima de la masa el conjunto de la papa con la carne y el guiso con una cuchara grande. Posteriormente, doblar la bolsa y moldear con una taza la empanada; por último, freír en aceite caliente.

Pollo Asado con Salsa Agridulce (es una receta reciente, considerada como nueva gastronomía paisa)

Ingredientes:

- 1 kilo de pernil de pollo
- 2 cubos de caldo de gallina
- 1 cebolla cabezona picada en pedacitos
- 1 pimentón rojo licuado con 2 cascos de ajo
- 1 cucharadita de azafrán (color)
- 6 cucharadas de aceite de cocina
- 1 taza de ciruelas pasas y piña en trocitos
- 1 cucharada de margarina vegetal
- 1 cucharada de harina de trigo
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 tazas de agua

Preparación:

Se licúa la cebolla, el pimentón, el ajo, los cubos de caldo de gallina, el color y el aceite. Ubicar los pernils en una refractaria, cubrirlos con lo anteriormente licuado y llevarlos al horno precalentado a 350° hasta que estén dorados. Derretir la margarina, agregar el agua y el azúcar y las ciruelas con la piña. Dejar hervir unos minutos.

Frijoles con Garra

Ingredientes

- 1 libra de frijoles
- 1 kilo de garra
- 2 plátanos verdes
- Sal al gusto
- Cilantro
- Tomate
- Cebolla de rama

Preparación

Se colocan los frijoles en remojo el día anterior a la preparación. Se cocinan con los plátanos verdes picados con la uña, en la olla a presión, durante media hora. Se les agrega el cilantro finamente picado y el hogao (tomate y cebolla frita). Se sirven acompañados con arroz, chicharrón y la arepa. Es preciso aclarar que se sirve en cazuela de barro según lo investigado por el Ministerio de Cultura (2015).

Departamento del Quindío

Es notoria la influencia antioqueña; prevalecen el maíz, la yuca, el plátano y la carne bovina. La fruta completa el régimen alimenticio. El sancocho, los frijoles y el café son parte de la alimentación autóctona, siempre acompañados de la arepa. Algunas corrientes migratorias han aportado su sabor y secretos a la olla quindiana, como los tolimenses (la lechona), los boyacenses (el puchero), los vallunos (mecato como las cucas, panderos y pandebonos).

- Frijoles con Rastro
- Hogao
- Sancocho de Gallina
- Lechona
- Tamales
- Sobre barriga sudada
- Mondongo
- Lengua en salsa
- Pajarilla
- Bananos calados
- Natilla y Buñuelos
- Arequipe
- Crema de café
- Avena



Figura 48. *Corchos de Neira.*
Fuente: Loaiza, C. (2015).

Figura 49. *Arequipe con frijoles Chínchiná.*
Fuente: Rosa Heléna Macía.

Figura 50. *Brenas con arequipe de chachafruto y quesito.* **Fuente:** Rosa Heléna Macía.

Departamento Valle del Cauca

Aunque altamente influenciado por las tradiciones vallecaucanas y bugueñas, la cocina del Norte del Valle conserva claramente características propias del paisaje cafetero colombiano, tales como la corriente rural de donde nació la cocina de la zona, las cantidades y presentación del plato, conservando abundancia en carbohidratos como el plátano, la yuca y el maíz; brindando la energía necesaria para las jornadas de trabajo junto al cafetal.

En esta zona los refrescos populares son la limonada o sirope (panela que dejan derretir dentro del agua y a la que le agregan un poco de limón), también se suele beber jugos de fruta como la guayaba, el lulo -que más hacia el centro del departamento se llama Lulada- y no olvidar la forcha fría, un refresco elaborado con harina de trigo, panela y azúcar; jugoso y espeso, que no puede dejarse fermentar más de dos días.



Figura 51. *Aborrajado norte del valle.* Fuente: Loaiza, C. (2013).

Aborrajados de plátano

Ingredientes:

- 4 unidades de plátano maduro
- 1 litro de aceite
- 4 tajadas gruesas de queso doble crema
- 2 huevos
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 3 cucharadas de leche
- Sal al gusto
- Esencia de vainilla opcional

Preparación:

Poner a freír en una sartén grande los plátanos en el aceite hasta que doren, escúrralos y reserve. Vertir los plátanos en un Bowl y hacer un puré con estos. Armar porciones de 15 cm de largo, poner encima una tajada de queso y cerrar la masa formado una bolita. Preparar una mezcla espesa con los huevos, harina, leche, vainilla, mezclar todo muy bien. Bañar los aborrajados con esta mezcla y póngalos inmediatamente a freír a fuego alto.

Tostadas de plátano

Ingredientes:

- Plátanos hartones verdes
- Aceite vegetal
- Ajos machacados disueltos en un poco de agua
- Sal.

Preparación:

Pelar los plátanos y con la uña partirlos en troncos de 5 centímetros de altura aproximadamente. Poner a calentar el aceite a fuego medio, y agregar los pedazos de plátano, dejar cocinar lentamente. Cuando empiecen a dorar, sáquelos y póngalos entre dos tablas de madera, o entre dos hojas

Módulo 3

de plástico gruesas, oprima hasta que estén bien delgados. Retírelos con cuidado, únteles la mezcla de ajo suavemente con una brocha, fríalos en aceite bien caliente, hasta que tomen color dorado y estén crujientes. Al retirarlos del fuego sírvalos calientes solos o como acompañantes para queso, guacamole, carne molida, pollo desmechado, hogao, chorizo.

Forcha

Se identifica así una especie de ponche que se vende en barriles de roble.

Ingredientes para 1 litro:

- 1 litro de agua
- ½ libra de harina de trigo
- 1 panela
- ½ libra de azúcar refinada y blanca

Preparación:

Cernir la harina en un colador y preparar una colada mezclándola con agua y licuándola suavemente hasta que no tenga grumos. Agregar la panela y el azúcar, llevar al fuego y revolver constantemente con cuchara de palo, hasta que hierva. Verter mientras esté tibia en el recipiente. Al día siguiente probar la textura, sabor y dulzura. Para mayor blancura se disminuye la panela y se aumenta el azúcar blanco. Para color caramelo y más dulzor agregue más panela. Se puede colorear con colorante vegetal o cualquier licor o vino de cerezas o moscatel. Se toma generalmente acompañando empanada, pandequeso, buñuelo o pandebono. En el proceso de fermentación la forcha produce ácido acético similar al vinagre, lo cual le aporta el sabor agrio.

Arroz Clavado

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de cebolla cabezona blanca
- 2 cucharadas de cebolla larga
- 1 diente de ajo picado
- 3 semillas de achiote
- 0,3 kilos queso costeño
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto

Preparación:

Preparar un arroz convencional, con el aceite, la cebolla blanca y larga, ajo, achiote. Corte el queso en cuñas y clavélo en la superficie del arroz y tape la olla (Tenga en cuenta que el queso costeño es salado). Si lo desea ponga en una refractaria y llévelo al horno.

Arroz Atollado

El arroz atollado es una especialidad del Valle. Es un arroz con carnes y aliños asopado –que tiene la consistencia de una sopa espesa–.

Ingredientes:

- 2 tallos grandes de cebolla larga picada fina
- 8 tomates pelados y picados
- 1/2 botella de aceite
- 8 presas pollo + 1 bandeja alas
- 1/2 libra. Pulpa de cerdo, 1/2 libra de costilla de cerdo
- 4 tazas arroz
- 1 libra de ají dulce molido
- 12 papas coloradas grandes

Módulo 3

- 1 cucharada grande pimienta molida
- 3 cucharadas grandes azafrán
- 1 cucharadita llena de comino molido

Preparación:

Hacer en una olla de hogao sofrito vallecaucano, con las cebollas, el ají dulce, los tomates, el azafrán, mucha pimienta, poca sal, un poco de comino, 3 o 4 cucharadas de aceite.

Dorar la pulpa de cerdo cortada en bocados con las costillas en el resto del aceite; retirar. En el mismo aceite, dorar bien todo el pollo. Cocinar ambas carnes en la olla donde se doraron, con suficiente agua, hasta que estén blandas. Deshuesar el pollo y partirlo en pedazos de a bocado, y retirar los huesos; salar moderadamente.

En una olla grande, unir: el arroz lavado, todo el hogao menos 1 taza, las carnes con su caldo, agua suficiente para que quede caldudo (por lo menos 12 tazas), Cocinar a fuego mediano durante 1 hora, añadiendo agua caliente si hace falta. Añadir las papas peladas y partidas en 2 o 3 pedazos, cocinar por 20 minutos más. Servir bañado con el resto del hogao, y perejil o cilantro picado. Acompañar con chorizo y patacones. El ají dulce es indispensable para el sabor; si no lo hay, use una o dos unidades de pimentón rojo (fresco) molido o picado muy fino.

Fase 3: Manos a la olla, la vivencia y el acercamiento a la gastronomía del Paisaje Cultural Cafetero

El conocimiento de la gastronomía es fundamental para comprender la cultura cafetera, pero es aún más valioso poder acercarse de manera práctica a alguna de sus recetas para adentrarse a la sensibilidad, al sabor y el significado que tiene determinada preparación.

En esta etapa, más que contar la historia de cómo se han transformado las cocinas, sus técnicas, sus productos y sus modos de preparación, se pretende vivir un acercamiento a los ingredientes, a los sabores, olores y costumbres de la región cafetera y, así, evidenciar que la cocina es algo más que una herramienta para sobrevivir fisiológicamente. Se realizará entonces un acercamiento práctico para vivenciar cómo se transmite conocimiento, saberes y sabores a muchos paladares.

Para comenzar a cocinar es importante que quien lleva la actividad de una explicación completa y del paso a paso de la receta, luego dividirá el grupo en 4 equipos y asignará una tarea a cada uno de ellos entregándoles una breve explicación de los ingredientes que se van a manejar para que los participantes puedan conocer sus propiedades básicas y sus usos en la cocina.

Cuchillo en mano, fuego encendido, manos a la olla

Lugar: El taller puede desarrollarse en un lugar amplio e iluminado donde se cuente con fuego y con utensilios necesarios, puede desarrollarse al aire libre montando leña que permita la cocción y algunas mesas donde se puedan manipular los alimentos.

Recursos, utensilios y equipos necesarios: Agua y fuego. Además es necesario contar con varios cuchillos para repartir entre los equipos de personas que van a participar en el taller práctico, tablas para picar, ollas de tamaños variados entre las cuales un indio puede ser de gran utilidad.

Recipientes para disponer el *mise en place* debidamente organizado, cucharas de diferentes tamaños para mezclar, medir y degustar. De equipos puede ser de ayuda una licuadora, estufa de gas o leña.

Para el consumo es necesario tener vajilla acorde a la preparación, es decir que si se realiza una sopa, esta debe servirse en platos hondos y con cucharas, además de platicos para acompañamientos y postres. Tener en cuenta vasos para la bebida.

Mise en Place: En grupos de 4 personas, realizar cortes de los ingredientes del sancocho. El grupo debe identificar olores, texturas y de los ingredientes, para luego socializarlos con el resto de los grupos. Pueden degustar los alimentos crudos y luego transformados para analizar su cambio.

Cocción: De acuerdo con la explicación y las pautas dadas para la realización de la receta, cada grupo debe tener claro cuál es el manejo de sus ingredientes y en qué momento se cocinan. En este momento se debe evidenciar la importancia que tiene determinado alimento para los habitantes del PCCC.

Emplatado: Cada grupo debe emplatar el sancocho de una forma diferente a la tradicional, demostrando que el patrimonio y la cultura gastronómica no son estáticos, sino que van modificándose de acuerdo con las condiciones del medio.

Degustación: De manera individual, cada integrante comparte su experiencia después de la elaboración del sancocho, enfatizando en la parte sensorial, sentimental, gustativa y de reconocimiento con el territorio.

Un acercamiento al sancocho

Es importante reconocer que el sancocho se encuentra en muchos países del mundo y en casi todas las regiones de Colombia, donde los únicos cambios los hace cada región, quien decide variar alguna carne o especia. Según el experto, investigador y cocinero Lácycles Moreno el sancocho es el plato que nace a partir de la hoguera, donde el hombre comenzó a investigar el hervido, principalmente de huesos y más adelante de otros vegetales y carnes. Además, Lacydes expresa bellamente un párrafo cuando se habla de este plato:

Hay quienes aman y otros que reniegan de tan sustanciosa vianda, porque como comentaba un viejo diplomático dominicano, cultísimo, por lo demás, es una mezcla incongruente, que hierve durante horas, donde los sabores se amalgaman, formando una masa anónima, un revoltillo donde también se mezclan los colores, resultando al final una mixtura cenicienta, pringosa y apastada, que engullimos atropellados por el hambre. Excesiva, desde luego, la apreciación, pues este plato tiene vieja y perdurable prosapia, y bien elaborado es magnífico, tonificante y lleno de júbilos vitales. (Moreno, 2003)

El sancocho en la región cafetera se tiene casi todos los días, especialmente en el campo, donde el trabajo y el agotamiento físico requieren de un plato con suficientes calorías que brinden la energía suficiente para que los jornaleros puedan terminar tranquilamente su trabajo.

La gran energía que aporta el sancocho, la facilidad de conseguir los ingredientes por su bajo costo, porque es en las tierras cafeteras colombianas donde se cosechan, hacen de este plato un elemento infaltable en la dieta semanal de los habitantes de las regiones cafeteras. Sus altos contenidos en carbohidratos elevan la energía de los trabajadores y al mismo tiempo de los niños y señoras que deben desempeñarse en determinadas tareas que generalmente requieren esfuerzos físicos.

Conclusiones

La cocina es un elemento generador de costumbres e imaginarios colectivos que dan propiedad y fortalecen las culturas; en el caso del PCCC, los ingredientes -en su mayoría cultivados en su particular geografía- dan paso a la generación de comunidades que se identifican con estos y al transformarlos en recetas tradicionales, se definen a sí mismos y a sus comunidades.

Es importante la salvaguardia de la gastronomía del PCCC, ya que esta representa el lugar; para esto, es necesario conocer, conservar y difundir los conocimientos de los habitantes del PCCC para evitar su desaparición.

La riqueza gastronómica del PCCC hace que este sea un lugar digno de conocer, y cuidar, para que la humanidad lo constituya como su propio patrimonio.

Por último, realizar talleres prácticos sobre recetas permite que se apropie en las comunidades la comida local y que aumente el interés por la degustación y la replicación de platos identificando, a su vez, que cada uno de esos platos carga un sentido y un significado que constituye toda una cultura.

Referencias

Macía Mejía, R.H. (s.f.). *Paisaje Cultural Cafetero Colombiano, conclusiones de la investigación etnográfica simple realizada en todos los municipios*. Recuperado de http://www.academia.edu/10373810/Paisaje_Cultural_Cafetero_Colombiano_conclusiones_de_la_investigación_etnográfica_simple_realizada_en_todos_los_municipios Semana (s.f.).

Anon. (2015). *Paisaje Cultural Cafetero*. Pereira: Universidad Tecnológica de Pereira. Recuperado de <http://paisajeculturalcafetero.org.co/static/files/cartillauniversidades.pdf>

Semana (s.f.). *Cocina regional vs. cocina nacional*. Recuperado de revista Semana en línea. Recuperado de <http://www.semana.com/especiales/articulo/gastronomia-cocina-colombiana/7927-3>

Hernández, O. (s.f.). *El paladar de los caldenses*. Recuperado de <http://www.espaciosvecinos.com/publicaciones/libros-y-comentarios/el-paladar-de-los-caldenses/>

Loaiza, C. (2015). *Corchos neiranos*. [Fotografía] Manizales.

Macía, R. (2015). *H2 el patrimonio gastronómico un atractivo turístico en sí mismo*. Recuperado de: Es.slideshare.net. Disponible en: <http://es.slideshare.net/cocinegrita/h2-el-patrimonio-gastronomico-un-atractivo-turistico-en-s-mismo?related=1>

Macía, R. *Platos típicos Caldas*, [Fotografía]. Risaralda.

Ministerio de Cultura de la República de Colombia. (s.f.). Política para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas

tradicionales de Colombia. Recuperado de <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-inmaterial/politicas-planesy-programas/Paginas/Lista-Representativa-de-Patrimonio-Cultural-Inmaterial-Pol%C3%ADtica-para-el-Conocimiento,-la-salvaguardia-y-el-fomento-de-la.aspx>

Ministerio de cultura, (2015). *Gastronomía Risaralda*. Recuperado de <http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=66&COLTEM=214>.

Moreno, L. (12 de octubre de 2003). Divagación sobre el Sancocho. *El Tiempo*. Recuperado de <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1015932>

Noguera, P. (2004). *El reencantamiento del mundo*. Manizales: Enrique left.

Paisaje Cultural Cafetero. (2014). *PCC - Paisaje Cultural Cafetero - Cocina tradicional del paisaje cultural cafetero*. Recuperado de <http://paisajeculturalcafetero.org.co/noticias/cocina-tradicional-del-paisaje-cultural-cafetero>

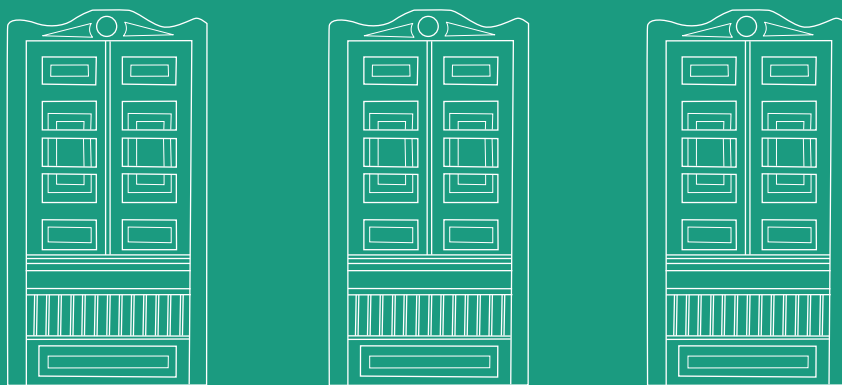
Paisaje Cultural Cafetero. (2015). *PCC - Paisaje Cultural Cafetero - Descripción*. Recuperado de <http://paisajeculturalcafetero.org.co/contenido/descripcion>

SINIC. (2015). *Colombia cultural - gastronomía*. [página web]. Recuperado de <http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&COLTEM=214>

Este libro forma parte del programa académico,
Campus Universitario **Paisajenado Ando.**
La Arquitectura y Cultura Cafetera

Su edición la realizó la cátedra UNESCO de la
Universidad Nacional de Colombia sede Manizales.

En su composición se utilizaron caracteres
Garamond 10 puntos.
Didot 17 puntos.



Presentamos el texto *Paisajenado ando La Arquitectura y Cultura Cafetera*, como una nueva estrategia de sensibilización pedagógica participativa desde la academia, en búsqueda de la apropiación social del patrimonio del Paisaje Cultural Cafetero.

Pretendemos establecer fuertes procesos de comunicación y de interpretación a partir de los tres módulos desarrollados sobre paisaje.

