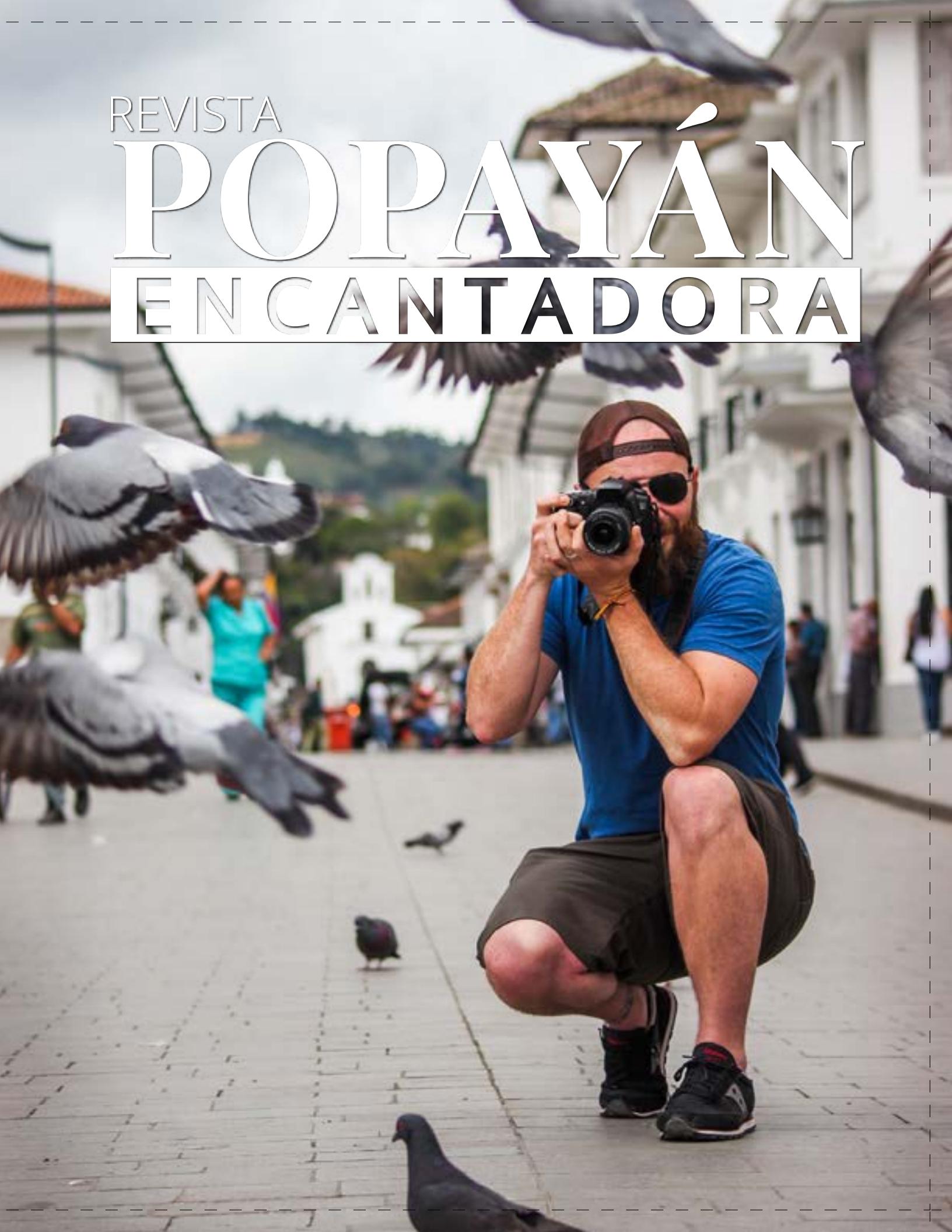


REVISTA
POPAYÁN
ENCANTADORA



REVISTA
POPAYÁN
ENCANTADORA

César Cristian Gómez Castro
Alcalde de Popayán 2016-2019

Editor General
Luis Fernando Becerra

Comité Editorial
Claudia Lorena Cruz Astudillo
Paulo Andrés López Zúñiga

Traducción
Felipe Yepes Uribe

Autores
Oscar Esteban Hernández
Juan Esteban Rengifo
Diego Alonso Paz
Carlos Humberto Illera
Paulo Andrés López Z.
Álvaro Garzón
José Manuel Tobar
Miguel Varona
Camilo Arthur
Carolina Cedeño
Laura Cristina Londoño

Diseño y Diagramación
Paula Andrea López P.

Fotografía
Emmanuel Baos V.
Carlos Humberto Illera
Juan Esteban Rengifo
Miguel Varona
William A. Abella
Portada: Emmanuel Baos V.



Apreciados viajeros:

Me complace darles la bienvenida a esta pequeña muestra de lo que es Popayán, nuestra ciudad ha sido sinónimo de cultura y tradición a lo largo de los años y poco a poco nos hemos consolidado como un especial referente turístico en el país. Basta con darle una mirada a nuestra tradicional Semana Santa, dejarse deleitar por el Congreso Gastronómico, visitar las zonas rurales cargadas de naturaleza o incluso perderse en las cocinas tradicionales dándole una prueba a las empanadas de pipián que tanto encantan a los paladares locales y foráneos.

Día a día trabajamos para consolidarnos como una ciudad emprendedora, sostenible y pujante que se alista para el futuro. Somos más que una 'Ciudad Blanca' y con el trabajo de todos los payaneses vamos adquiriendo una paleta de colores y matices aún más amplia que la de nuestros atardeceres. Valores como el respeto y el amor a la tradición constituyen la esencia de sus gentes quienes han permitido que hoy la ciudad ostente títulos como el de Ciudad Unesco de la gastronomía y el de patrimonio cultural e inmaterial de la humanidad en el caso de la Semana Mayor.

Nuestra ciudad alberga un sinnúmero de historias que nos remiten al pasado y que constatan que la 'Ciudad Blanca' es un claro referente de lo que fuimos y lo que somos como colombianos. De manera especial les doy la bienvenida a una pequeña parte de Popayán a través del papel y del sentir de algunos hijos de esta ciudad, quienes han decidido expresarse sobre las tradiciones, el patrimonio, los lugares, la gastronomía y los eventos que hacen de nuestra ciudad una 'Popayán Encantadora', que abre sus brazos para todos y cada uno de ustedes los 365 días del año.

César Cristian Gómez Castro - Alcalde de Popayán



POPAYÁN
Vive el CAMBIO

Enamora
Popayán



@alcaldiadepopayan



SUMARIO

Cultura

- La ciudad te abre las puertas
Popayán a través de los museos
Ver, escuchar y soñar con cine en Popayán
Fiesta de Reyes, la fiesta de los payaneses

Pag. 7
Pag. 10
Pag. 13
Pag. 16

Dear travelers:

I am pleased to welcome you to this small sample of what Popayán is, our city has been synonymous with culture and tradition over the years and little by little we have consolidated ourselves as a special tourist reference in the country. Just take a look at our traditional Easter, let yourself be delighted by the Gastronomic Congress, visit rural areas laden with nature or even get lost in the traditional kitchens giving a try to the empanadas de pipián that so much love the local and foreign palates.

Day by day we work to consolidate ourselves as an enterprising, sustainable and thriving city that is ready for the future. We are more than a 'White City' and with the work of all the payaneses we are acquiring a palette of colors and nuances even wider than that of our sunsets. Values such as respect and love of tradition are the essence of its people who have allowed the city to hold titles such as the Unesco City of gastronomy and the cultural and intangible heritage of humanity in the case of the Semana Mayor.

Our city hosts countless stories that remind us of the past and that confirm that the 'White City' is a clear reference of what we were and what we are as Colombians. In a special way I welcome you to a small part of Popayán through the role and feelings of some children of this city, who have decided to express themselves about the traditions, heritage, places, gastronomy and events that make our city a 'Popayán Encantadora', which opens its arms for each and every one of you 365 days a year.

César Cristian Gómez Castro - Alcalde de Popayán

Gastronomía

- Hay que venir a comer a Popayán
Mesa larga: Festival, cocina y tradición

Pag. 20
Pag. 25

ESPECIAL

- Un hijo de Popayán

Pag. 29

Turismo

- Una noche de la Semana Santa en Popayán
Popayán de bodas
En el país de las aves
Popayán viva y rural

Pag. 37
Pag. 42
Pag. 44
Pag. 49

Ocio

- El Sotareño, un rincón en la memoria
New York, New York
Lo mejor para hacer en Popayán

Pag. 52
Pag. 54
Pag. 56

ENGLISH VERSION

Culture

The city opens its doors for you
 Popayán through its museums
 Watch, listen and dream with cinema in Popayán
 Fiesta de Reyes, Payaneses carnival

[Page 60](#)
[Page 62](#)
[Page 65](#)
[Page 68](#)

Gastronomy

You should come to eat in Popayán
 Mesa larga: Festival, cousin and tradition

[Page 72](#)
[Page 77](#)

SPECIAL

A son from Popayán

[Page 80](#)

Tourism

A night of the holly week in Popayán
 Popayán for weddings
 In the country of birds
 Popayán alive and rural

[Page 86](#)
[Page 90](#)
[Page 93](#)
[Page 98](#)

Entertainment

El Sotareño, a corner of memory
 New York, New York
 The best things to do in Popayán

[Page 101](#)
[Page 104](#)
[Page 106](#)



LA CIUDAD TE ABRE SUS PUERTAS

Con un sinúmero de árboles e imponentes cúpulas se asoma la ciudad de Popayán, acompañada de cerros y montañas, la geografía local le abre paso al gigante volcán Puracé que se muestra ante la capital de vez en vez. Esta especial tierra que fundó Sebastián de Belalcázar en 1537 se esconde bajo un cielo inundado de tonalidades naranjas, rosadas, azules y amarillas, que parecen anunciar una fiesta de color que contrasta de forma perfecta con las edificaciones blancas de su Centro Histórico.

Popayán es una mágica historia de 481 años que continúa escribiéndose de forma única con el pasar de los años, y que a pesar de su evolución, sigue conservando con especial dedicación los vestigios que hacen remembranza al pasado y que definen parte de su presente.

Dar un paseo por la ciudad es hacer un viaje histórico en el que sus calles, monasterios, iglesias, conventos, establecimientos gubernamentales e incluso sus casas singulares, conservan momentos del pasado y hacen una clara referencia a la época de la colonia y la independencia que le dan un matiz particular a Popayán, y que no se pierde con el pasar de los años. La capital del Cauca es, sin duda, una joya que mantiene todo su brillo sin dar alguna señal de caducidad.

CIUDAD PATRIMONIAL

Con una variedad de estilos que se mezclan entre sí para conformar un Sector Histórico imponente y monumental, Popayán es un claro referente de la riqueza arquitectónica que dejó la época de la colonización en esta población. **El renacimiento, el neoclasicismo, el republicano y barroco, son estilos que construyen un discurso que se extiende por numerosas cuadras a través de diferentes edificaciones y casas** que hoy albergan temas económicos, gubernamentales, judiciales, universitarios y religiosos, o que hacen las veces de restaurantes o tiendas donde se cocinan los mejores platos de la ciudad.

Nombrado Belalcazar como gobernador de Popayán, en 1548 se consagraba la primera catedral por Monseñor Juan del Valle, **en la primera mitad del siglo XVI se construyeron La Ermita y la segunda catedral, los portales y casas en tapial y teja**, se fundaron monasterios (Franciscano, Agustiniano, Carmelita y Dominico), un hospital y en 1642 el real colegio San Francisco de Asís, después vinieron la torre del reloj, el mirador de las monjas, el puente de la custodia y en el siglo XIX se terminaba el famoso puente del humilladero.

La inmensa riqueza de aquella época dió a lugar a la aparición de una singular arquitectura, cuyo estilo ponderado le suscitó su reconocimiento universal, los templos y casas solareñas se enriquecieron con valiosos ornamentos, estatuas de madera, **las iglesias se enlucieron de custodias de oro y esmeraldas y el arte religioso ennoblecíó las capillas y las casas de los potentados payaneses**; en los tiempos actuales es posible visitar la ennoblecida ciudad a través del Museo Arquidiocesano de Arte Religioso,



las Casas coloniales de próceres y potentados como la casa del Encomendero, Isaacs, Valencia, Caldas, Mosquera y Arboleda. Muchas de ellas hoy convertidas en museos visitables.

El invaluable aporte de la ciudad en las épocas de la colonia y luego en la consolidación de la naciente república dió a lugar a una historia épica que se respira y se vive en la Popayán del presente.

CIUDAD GASTRONÓMICA

La capital del Cauca, incorporada como anfitriona de la Red de Ciudad Creativas de la gastronomía por la Unesco, alberga una gran variedad de portadoras de tradición y de cocinas tradicionales; recetas saladas y dulces hacen de la gastronomía local una amplia lista de sabores que se ha mantenido con el pasar de los años y que se nutre desde las cocinas parentales y las plazas de mercado de la ciudad. **Carantantas, empanadas y tamales de pipián se unen al mecate típico de la ciudad con mantecadas, repoyas, aplanchados y liberales, que combinan a la perfección con bebidas locales como la aloha y el salpicón de baudilia**, todos realizados en toldas, casetas, pequeñas tiendas o incluso cocinas escondidas en las que se pre-

paran los mejores sabores de nuestra ciudad. Todo esto contrasta con el Congreso Gastronómico de Popayán, evento de índole académico que consolidó a la ciudad en temas culinarios y que en compañía de la cocina tradicional, hicieron que en el año 2005 la Unesco declarara a Popayán como la primera Ciudad de la Gastronomía dado el significado patrimonial que esta tiene para el pueblo colombiano.

Bienvenidos a Popayán, a la ciudad que va más allá del blanco para ser un escenario de total riqueza cultural en el que las tradiciones se avivan con el sentir y el amor propio de sus gentes. La ciudad histórica, gastronómica, monumental y patrimonial abre sus puertas para ser descubierta con todos los sentidos desde todos sus rincones.

Luis Fernando Becerra Pito



POPAYÁN A TRAVÉS DE LOS MUSEOS

Popayán, la antigua capital del Gran Cauca es heredera de un rico legado artístico colonial, constituido por **grandes haciendas, amplias casonas, templos, conventos, edificios públicos; que resguardan singulares obras de arte, tales como pinturas, esculturas, utillaje, piezas de orfebrería, etc**, algunos de éstos creados por artesanos locales y en su mayoría provenientes de la metrópoli española y de sus virreinatos de Lima y Quito; todo ello como resultado de los ostensibles dividendos obtenidos por la explotación minera – principalmente en el actual territorio del Chocó - entre la segunda mitad del S. XVII y la primera mitad del S. XVIII.

Gran parte de ese imponente patrimonio material, ha sido acertadamente salvaguardado de forma especial, por las instituciones museales que desde la primera mitad del S. XX, fueron surgiendo en la ciudad, a la luz de la conciencia cívica, impulsada por la celebración del cuarto centenario de su fundación hispánica. Así, la primera de estas instituciones, fue el Museo de Historia Natural de la Universidad del Cauca, establecido inicialmente en un inmueble ubicado en el sector antiguo (antecesor de su conocida sede del barrio La Pamba), gracias al trabajo del Biólogo Federico Carlos Lehmann Valencia, quien donó su colección particular de aves y otra de mamíferos con alrededor de 100 especímenes.

En la actualidad, las colecciones de este museo se han incrementado exponencialmente y en su conjunto son una muestra muy representativa de la biodiversidad y de la alta variedad mineral de Colombia y de otros países americanos y europeos.

En 1940, abre sus puertas el **Panteón de los Próceres**, ubicado junto al emblemático Teatro Municipal Guillermo Valencia; con el propósito de albergar por disposición del Consejo Superior de la Universidad del Cauca “las cenizas de los payaneses que ayudaron a fundar la República, de los que ejercieron la Suprema Magistratura de la Nación; de los que ejecutaron o ejecutén grandes hazañas en servicio de Colombia y alcanzaron o alcancen la **suprema eminencia en el país** en cualquier campo”.

Por su parte, el Museo Nacional Guillermo Valencia, se creó en memoria del poeta, escritor y político payanés Guillermo Valencia, por medio de la Ley 80 de 1943. Exhibe en sus amplias salas, múltiples objetos relacionados con la vida y obra del insigne poeta y su familia.

En febrero de 1946, nuevamente por disposición del Consejo Superior de la Universidad del Cauca, se establece el “Museo de Arte Colonial e Historia” (Hoy Casa Museo Mosquera), en la amplia casona en que habitó con su familia, el Gran General Tomás Cipriano de Mosquera.

En el presente, alberga singulares objetos que recrean su vida y la de personajes tan relevantes para la vida nacional, como su hermano, el Arzobispo Manuel José Mosquera y Arboleda.

La Casa Museo Efraím Martínez Zambrano, ubicada en el Barrio Los Tejares (al sur de la capital caucana) fue creada en el año 1958, por iniciativa del destacado pintor payanés, para exhibir su colección antológica, en la amplia casona solariega en que habitó junto a su familia.



El Museo de Arte Religioso de Popayán, fue creado y reglamentado por los decretos arzobispales 386 del 10 de octubre de 1972 y 026 del 12 de julio de 1977, con el fin de **proteger y exhibir las numerosas obras de propiedad de la Arquidiócesis de Popayán, de las parroquias, iglesias y conventos.** Se inauguró en septiembre de 1979, en una casona del siglo XVIII de estilo neoclásico, construida con planos del religioso Marcelino Pérez de Arroyo.

El 30 de marzo de 1985, a tan sólo dos años del terremoto del 1983, abrió sus puertas al público, la **Casa Museo Negret**, en el inmueble en que creció el afamado escultor Edgar Negret Dueñas. Salvaguarda destacadas piezas antológicas que evidencian su devenir estético y desde 1991 acoge su colección particular de arte iberoamericano.

Finalmente, en abril de 2009, por iniciativa de la **Fundación Guillermo León Valencia**, el Ministerio de Cultura y el Museo Nacional de Colombia, se estableció en una antigua edificación del centro de la ciudad, la Casa Museo Guillermo León Valencia, con el fin de mantener vigente el legado del citado Ex – Presidente Valencia.

Oscar Esteban Hernández



VER, ESCUCHAR Y SOÑAR CON CINE EN POPAYÁN

Acá, en la ciudad de faroles y casas blancas con techos de teja, calles angostas, acá en la capital del Cauca, en este **apacible lugar**, en esta **ciudad acogedora, donde todas las distancias son cortas** y cualquier persona le informará cómo y a dónde llegar, qué hacer y con quién tal cosa o tal otra, acá donde probablemente se perderá en una u otra calle casi idéntica en el centro de la ciudad, la vendedora de una esquina es gemela a la de la otra esquina; quizá un señor se le acerque para preguntarle de dónde viene y le recomiende dónde almorzar o dónde ir a mecatear, "ahí es delicioso" le dirá; la probabilidad es enorme, no lo dude, un perro amistoso se le acercará, le olerá los zapatos y si se fija con atención, sí, ese animalito le sonreirá.

Acá y utilizando dos de los mejores escenarios, el Teatro Municipal Guillermo Valencia y la Torre del Reloj (no existe posibilidad de no llegar), cualquier persona le dirá dónde están, y desde hace más de ocho años se hace en **y para la ciudad, para todo el país, para amantes del cine, para nuestros vecinos, y por supuesto para usted, un evento, una fiesta para ver y oír, el Festival de Cine Corto Popayán** que se ha dispuesto para todos los que quieran venir a nuestra ciudad, esta es una ventana para viajar.





Si ya has visitado Popayán, sabrás que es un viaje en el tiempo, rostros, montañas y casas de otras épocas están en cada esquina payanesa. Cada uno se dará cuenta, porque tienen que **visitar la ciudad**, ya sea para comer alimentos maravillosos durante el Congreso Gastronómico, ya sea para avivar el espíritu en Semana Santa y en esos mismos días disfrutar de conciertos en el Festival de Música, para comer, orar y escuchar.

Nuestro evento, para ver, escuchar y soñar, el Festival de Cine Corto, es un viaje también, lo descubrirán al ingresar al teatro que es un medio para viajar, un artificio para explorar: al frente una gran pantalla, todo se pondrá silencioso, una melancólica oscuridad envolverá al lugar e iniciarán los recorridos; cada uno es inevitable, **desde la sencillez de la silla, arrellanado, en ese bello salón completamente dispuesto, en ese espacio lleno de ojos saltones (sus ojos serán un par de esos), de personas que a bordo sentirán desplazarse lenta o rápidamente por paisajes desconocidos y lejanos, próximos y frecuentados;** visitaremos lugares de toda Colombia, la mágica y la real, así será, veremos a lo lejos o de cerca a personas con raras vestimentas, a veces mirarán a través de nuestra ventana/pantalla, en otras ocasiones sencillamente nos ignorarán, es seguro que viajaremos.



Ya verán, ya escucharán, pronto lo sabrán. En cada cortometraje escucharán, es totalmente surrealista, a una persona escondida que comenta, una voz nos pondrá al tanto de todo lo que ocurre, incluso los pensamientos íntimos de esa gente, **nuestra gente, que calla, ríe, llora, que aparece y desaparece;** música armonizará sus sentimientos, que serán los nuestros; recuerdos de ellos pronto serán los nuestros; así es, es una invención extraordinaria.

Lloraremos, de alegría por supuesto; reiremos, ese placer es extraordinario; nos sonrojaremos, el lugar es oscuro y nadie se dará cuenta; nos emocionaremos, de verdad; padeceremos, y saldremos triunfantes de ello; volaremos, claro que lo haremos; caminaremos, muchísimo más lejos que con cualquier vehículo; aprenderemos, **esas personas que fabrican sueños audiovisuales** nos contarán sus peripecias; 'festivalearemos'.

Quienes hacemos parte de ese mundillo del cine, de esa **fábrica de fantasías**, de eso que tanto amamos, estaremos ahí para charlar, soñar, ver los sueños hacerse realidad, decir sí y decir que **nos gusta el cine, para poner nuestras vidas en pantalla y para comprender que hay más vida que esta vida.** iremos y viviremos más allá de nuestros cuerpos, de los lugares a que nuestras extremidades nos pueden llevar, iremos muchísimo más allá.

Del 8 al 12 octubre en la 'Ciudad Blanca', **celebraremos la fiesta del cine**, de los sueños en formato audiovisual, del evento exclusivo para cine corto colombiano, para usted, para alguien que conozcas y para todos los que nos hacen alucinar con imágenes en movimiento.

Juan Esteban Rengifo Carvajal



Antiguos documentos conservados en el Archivo Histórico del Cauca, dan cuenta del interés que presentaba y la trascendencia social que rodeaba en el período colonial de Popayán *la celebración de la Fiesta de Reyes los días 5 y 6 de enero*, representación teatral desarrollada en las calles de la ciudad, y que corresponde al género de los autos sacramentales que la iglesia católica utilizó desde la Edad Media Europea como elemento de difusión de los misterios de la fe. Obviamente fue como parte de la colonización española en América que llegó a nosotros esta manifestación cultural.

Hasta las primeras décadas del siglo XX se mantuvo la costumbre que involucraba la vinculación activa de la población, especialmente de las clases populares, sobre todo del gremio de artesanos, como protagonistas de la dramatización. Asociada a esta fiesta concurría en la ciudad la celebración del '**Día de Negritos**', relacionada con el esclavismo entonces existente. Según tradición local, el 5 de enero que tenían libre los esclavos, estaban autorizados para pintar un lunar en la cara de sus amos como símbolo de igualdad de las personas en esa fecha.

El periódico El liberal en su edición del Martes 9 de enero de 1951, se queja del "exceso de patañería" que por primera vez se había vivido en las fiestas como consecuencia de la introducción en esas fechas del llamado "día de blanquitos" procedente del sur del país. Es justo advertir que de la ocurrencia de desmanes en las fiestas hay constancia muy antigua (1849) del escritor José María Cordovez Moure, quien en su obra sobre tradiciones colombianas relata las fiestas de Inocentes y Reyes en Popayán.

La citada introducción del Día de Blanquitos, asociada al uso del agua y de la implantación de las llamadas *Fiestas de Pubenza* en la década de 1960, influenciadas por la creación de la Feria de Cali en esos mismos años, fue factor determinante en la desaparición de la *Fiesta de Reyes o de Epifanía*.



Con el paso del tiempo, la falta de planeación, las improvisaciones, los cambios de criterios que sobre el tema presentaban las diferentes administraciones municipales, la inexistencia de un ente con dedicación exclusiva al tema, fueron causales seguras de la marcada decadencia que se apoderó de las **Fiestas de Pubenza**.

Un esfuerzo por el rescate de la Fiesta de Reyes, encabezado por el doctor Francisco Velasco Navas subsistió dos o tres años y ya en 1992 la oficina de Extensión Cultural de la Universidad del Cauca, con el respaldo de la Alcaldía a través de su Junta Cívico Cultural de la época, inició una **nueva recuperación, intento que se puede calificar como el más consistente por cuanto se hizo utilizando apropiados medios y conocimiento del arte teatral, vestuario, escenografía y utillería** especialmente diseñadas para la obra, de lo cual quedó una semilla en el trabajo realizado por el grupo teatral La Tortuga Triste.



Por interés de la **Administración Municipal** que se posesionó en la ciudad en enero de **2016**, **se abrió el espacio para una reimplantación definitiva de esta centenaria tradición cultural payanesa**, tan antigua como la misma Semana Santa, pero esta vez su apertura se hizo con visión de futuro y de enriquecimiento continuo en su montaje y proyección con la intención de convertirla en gran espectáculo artístico y cultural para divertimento de la ciudadanía y atracción de un potencial turismo hacia una manifestación de características únicas en la región.

La restaurada Fiesta de Reyes, no supuso, en ningún momento, dejar de lado otros acostumbrados componentes de las fiestas de inicio de año sino que abarcó y, también enriqueció entre otros atractivos, **la manifestación carnavalesca del desfile de carrozas y comparsas del 5 de enero, todo planeado con convocatorias previas y curaduría de los trabajos y financiación económica para sus creadores**, la presentación de conciertos y demarcación de zonas específicas para juego con agua, talcos y carioca, como ha venido siendo la costumbre desde décadas atrás, pero con control para impedir las molestias que, en toda la ciudad se venían pro-



duciendo en la mayoría de la ciudadanía que las venía rechazando hasta llegar al punto de verse obligada a ausentarse en esas fechas.

En la segunda versión en el 2017, después de un año de constante preparación, fueron significativos los avances en la calidad de la organización y trabajos presentados, que tuvieron la acogida positiva de gran parte de la ciudadanía que disfrutó de un **buen desfile de comparsas y carrozas bien preparadas, construidas con ingenio y arte, en un recorrido apropiado con comodidades para observarlo, tablados, tarima cultural, desfile de Reyes y representación del Auto Sacramental de los Reyes Magos**, como gran acto central con excelente y enriquecido montaje teatral y técnico como coros, orquestas y danzantes que les dan realce y riqueza artística.

En enero del presente 2018 con el propósito de seguir adelante, se Realizó la III Fiesta de Reyes, lo que supone una continuidad, que marca **un camino hacia el definitivo restablecimiento de una riqueza cultural** que de no haberse perdido desde hace décadas, hoy podía Popayán tener, al lado de la Semana Santa y el Congreso Gastronómico un tercer medio de alto nivel de entretenimiento y atracción turística; hacia ella se está regresando y en esta tarea se está marchando con paso seguro.

Diego Alonso Paz Paz

HAY QUE VENIR A COMERSE A POPAYÁN



A A Popayán hay que visitarlo para **semana-santiar**, pero sin lugar a dudas, también hay que venir a deleitarse con la oferta culinaria que sus abundantes y económicas cocinas tradicionales ofrecen. Siempre que recibo a mis amigos, sin importar de dónde me visitan, les hago un recorrido por las mejores cocinas tradicionales de mi ciudad. Sólo les pido que se dejan llevar, que se liberen de prejuicios y que se convenzan de algo: para conocer la cultura de un pueblo el mejor acercamiento que se puede hacer a partir de lo que ese pueblo come. Cómo y de qué nos alimentamos nos representa culturalmente antes los ojos de los demás: Somos lo que comemos y comemos lo que somos, así de sencillo.

Empiecen a comerse a Popayán por sus **empañaditas y tamalitos de Pipián**, siempre acompañados de nuestro irremplazable **ají de maní**, ese que tanta identidad nos da a los pueblos del sur colombiano; complete esa entrada con una generosa porción de **carantanta frita**, el milagro crocante de maíz que carece de aditivos industriales y que entre nosotros consumimos con abundantes porciones de **hogao u hogo**, la más tradicional y colombiana de las salsas. Cómanse lo anterior con un refrescante vaso de **Salpicón de Baudilia**, el exquisito granizado

de mora de castilla y lulo adornado con dulces motas de guanábana, cuyo origen se remonta a la colonia, cuando a falta de refrigeradores se elaboraba con hielos glaciares milenarios y puros, bajados de las laderas heladas del volcán Puracé a lomo de mula.

No descarte la propuesta de remplazar el salpicón mentado por un vaso de **lulada** o uno de **champús**, bebida dulce y refrescante que más parece una sopa, compuesta con maíz cocido, piña picada, lulo triturado y melado de panela, aromatizada con hojas de naranjo agrio, canela y clavos de olor. Lo mejor de todo esto es que en pleno centro de la ciudad, a pocas cuadras del parque central, o Plaza de Caldas, ustedes pueden encontrar esas delicias concentradas en un sólo sitio, ya sea que visite **Mora Castilla**, o **La Tienda de Carmelita**.

Ya que andan por el centro, aprovechen para vivir dos inolvidables experiencias golosas: la primera, la visita a **Aplanchados Doña Chepa**: estar en Popayán y no visitar ese sitio es como no haber venido; vayan y después de degustar su producto insignia, los **aplanchados**, charlen con esa venerable anciana, ella a sus 98 años, les puede ofrecer la más amena y patoja de las conversas que uno puede sostener..



La segunda experiencia es conocer ***El Mecatíco de Aliria***, una pequeña caseta ubicada sobre una amplia acera, en pleno centro de la ciudad; allí, en un espacio menor a dos metros cuadrados, encuentran los visitantes más de 50 productos de la dulcería tradicional, esa que heredamos de nuestros conventos y monasterios coloniales, todos ellos elaborados artesanalmente y que, además de vistosos, se conocen con nombres sonoros y simpáticos en algunos casos: pregúnten por ***liberales, conservadores, comunistas, cabezas de negro, paspitas de coco o de piña, repollas, chancacas, cocadas, quesadillas patoja, amor de un día, cauncharina, cotudos, y chandositas***.

Después de haber disfrutado de esas entradas dulces y de haber caminado por nuestras calles, aprovechando que entre nosotros todo está cerca de donde ustedes estén, diríjanse a una de las ***plazas de mercado*** que se encuentran a pocas cuadras del parque Caldas: ***La del barrio Bolívar, la de La Esmeralda, o la del Sur, o La Trece***; vayan a sus comedores, entre nosotros conocidos como ***Mesas Largas***. Un buen desayuno allí, que por lo abundante y dependiendo de la hora, también le puede servir de almuerzo, puede ser con caldo de costilla, de pajarilla, de pescado o de gallina: estos caldos son conocidos como levantamuertos, porque además de deliciosos, son altamente nutritivos. A los caldos les siguen las ***bandejas***, el complemento necesario de un buen desayuno tradicional de plaza de mercado; estas, también conocidas como ***el seco***, consisten de una infaltable y abundante porción de arroz, ensalada de repollo, tomate, zanahoria y cebolla cabezona o de huevo, y la proteína de su gusto: la oferta suele ser carne de res sudada, asada o frita, ave de corto vuelo (pollo o gallina), frita o sudada, hígado de res sudado o frito, sobrebarbilla a la plancha o sudada, trucha o tilapia frita, y carne de cerdo a su gusto. En las plazas también pueden consumir, a mólicos precios, jugos de las más variadas y frescas frutas del mercado.

Como en toda plaza de mercado las cocineras tradicionales que allí se encuentran, algunas desde hace más de 50 años, le van a ofrecer comidas que además de alimentar hacen milagros, porque curan enfermedades, recuperan



enguayabados, hacen concebir a mujeres infériles, curan anémicos e impotentes; la más afamada de todas ellas es el ***ternero***, plato ancestral con más de 150 años de historia entre nosotros, preparado con base en un ternero no nato que se cocina con cebolla larga, ajos, comino, pimienta negra, manteca de cerdo, achiote diluido, y abundante maní tostado y molido. Entre los platos de ternero mejor preparados en la ciudad se encuentran el de ***Rosita Quintero***, en la Plaza Sur y el de ***María Teresa Collazos*** y sus hijas, en la plaza del Barrio Bolívar. Acompáñelo con ají de piña, arepa de maíz añejo y aloja. Esta experiencia gastronómica no se olvida jamás.

Si su visita a la 'Ciudad Blanca' –otro de los nombres con que se reconoce a nuestra amada Popayán– coincide con días lunes o jueves, les recomiendo que visiten alguna de las tradicionales ventas de ***Frito***, que son las vísceras del cerdo también conocidas como menudo o menudencias, y cuyo consumo entre nosotros es muy arraigado desde hacen por lo menos 500 años. No es una menudencia, ni se puede considerar como un despojo, el cuero del cerdo o tocino, pero el frito lo incorpora como uno de sus máspreciados componentes. Un plato de frito, a la usanza patoja, contendrá entonces lo siguiente: Un gran trozo de chicharrón dorado



y crocante, que se presenta en el plato como si fuera su corona (el chicharrón se suele fritar en manteca de cerdo), también lleva corazón e hígado, partidos en láminas delgadas, bofe (pulmón), guargüero (tráquea), buche (estómago), trozos de rellena y, a veces, chorizo o longaniza. Se completa el plato con una guarnición consistente de envuelto y/o arepa de maíz añejo y ají de piña. Inevitablemente todo esto se remojará con un vaso de aloja helada, bebida refrescante hecha con maíz tostado y molido (localmente lo conocemos como cauncharina), cáscaras de piña, panela, canela y clavos de olor. Ya quedan pocos de los puntos tradicionales de Frito, pero recomiendo visitar los de **Carmen Ramírez** (Venta de frito La Cuarta) y **María Muñoz** (Fritos María), dos de las ventas de frito más antiguas en la ciudad.

Las carnes de cerdo ahumadas y los sancochos de gallina criolla o de patio también hacen parte de nuestro patrimonio culinario local y, tal vez, donde mejor se consumen es en la **Vereda de Torres**, en las afueras de la ciudad, hacia el occidente.

Carlos Humberto Illera



También los va a encontrar en la **Variante** (tramo marginal de la carretera Panamericana que en dirección norte - sur comunica con la ciudad de Pasto). En estos comederos tradicionales encontrará cocina tradicional de ancestro indígena, afrodescendiente y mestiza, de gran calidad y a precios muy económicos; ellos le darán la oportunidad de apreciar la riqueza de sabores y la variedad de preparaciones que hacen parte de nuestro patrimonio culinario a la vez que les va a permitir enterarse por qué Popayán es Ciudad de la Gastronomía en el marco de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO.

Si comer en Plazas de Mercado o Mesas Largas no les llama la atención, en la ciudad hay restaurantes a manteles en los que puede deleitarse con lo mejor de nuestras cocinas de origen, como **Camino Viejo, El Sendero de Los Quingos y Patrimonio**, entre otros, pero si sus gustos están orientados hacia cocinas menos tradicionales no vacile en visitar restaurantes con cocina internacional que también los tenemos y de muy buena calidad.

MESA LARGA

FESTIVAL, COCINA Y TRADICIÓN,
TODO EN UN SOLO LUGAR

La américa india, la colonia, la gesta independentista, la consolidación de la república, y la diversidad étnica y cultural que perviven en la ciudad de Popayán, en el Cauca y sus regiones, se reflejan en la **memoria nostálgica de su cocina, que tiene sabor a etnia, a pacífico, a maíz y chicha fermentada**, la cocina en el Cauca de antaño sobrevivió a la colonización y se quedó en las preparaciones de sus portadores de tradición, en los secretos de las cocinas parentales y en el comercio de las plazas de mercado, de 'mesa larga y de tolda', avivando el gusto por el buen comer y abanderando el llamado a una ciudad más cultural, más diversa y sobre todo más inclusiva.

En la ciudad de Popayán, **es posible degustar los más exquisitos platos, en algunas de sus cinco (5) plazas de mercado**, las galerías del Barrio Bolívar, Alfonso López o la Esmeralda, cuentan con una oferta gastronómica variada, disponible desde las primeras horas de la mañana y siempre hasta las **4:00 pm**. En cada una de las plazas de mercado se ha establecido una serie de puestos de cocina dedicados a realizar las más deliciosas preparaciones para comensales que diariamente acuden en la búsqueda de platos frescos, un servicio oportuno y bajo precio. Estudiantes, oficinistas, coteros y amantes de la buena cocina, sin distingo de clase social **visitán diariamente los pabellones de cocina que popularmente se han denominado de 'Mesa Larga'**.





Las plazas de mercado en general, han servido como reguladoras de precios en la oferta y demanda de productos, controlando el aparamiento y la especulación, son la principal alternativa de empleo informal, **con más de 5.000 personas que perviven de sus actividades comerciales que involucran a la población de los estratos menos favorecidos de la ciudad y son las garantes de la seguridad alimentaria de la región**, y del comercio justo de los productos agroalimentarios de las zonas indígenas y campesinas del Cauca.

Las plazas de mercado son en el día a día unas de los mayores contribuyentes al fisco municipal y mantienen parcialmente las prácticas de trueque e intercambio. Pero, ante todo, **reaviv-**

van la oportunidad de que los pequeños productores ofrezcan alimentos frescos, cultivados en la geografía caucana. La cocina artesanal de las plazas de mercado a su vez, sintetizan en su repertorio de preparaciones la riqueza de los sistemas agroalimentarios del Cauca y del suroccidente colombiano.

El Barrio Bolívar, es considerado como el más antiguo barrio extramuros o arrabal de la ciudad de Popayán. En el siglo XVIII se conocía como 'El Callejón', por ser el camino obligado para el ingreso al centro de gobierno de la municipalidad. **En la zona del Bolívar persisten, aún hasta nuestras épocas actividades propias como el mercado campesino del día viernes, el expendio de todo tipo de artesanías en madera y de plantas ornamentales y medicinales**, el desparqueo de vehículos como terminal rural, y en esta zona están situados bares y hostales que le dan al barrio un aspecto de lugar de paso, de llegada y salida del foráneo y peregrino.

El mercado del Bolívar originalmente se encontraba ubicado a tan solo una cuadra del Parque Caldas en la zona denominada 'El Anarcos', en ese entonces las difíciles condiciones de insalubridad, el nido de roedores y la posible proliferación de pestes y enfermedades obligó a la **Administración Municipal a decidir la reubicación de la Plaza en la zona del Callejón, y fue así como a principios de los años sesenta se realizó su construcción con una inversión importante** que aseguró la infraestructura, alojamiento bajo techo y servicios públicos necesarios para prestar una atención de calidad.



Con el paso del tiempo el Bolívar se constituyó en todo un ecosistema de servicios para el sector agropecuario alojando a más de 1.100 puestos de comercio.

En una zona aledaña y al interior de la plaza de mercado del Bolívar, encontrará 110 puestos de cocinas tradicionales, entre los que es posible degustar la oferta del ternero no nato, uno de los platos más emblemáticos y patrimoniales de la ciudad, variadas preparaciones de caldos de pata, cola, costilla y los deliciosos jugos con propuesta de frutas exóticas de la región, como **el borojó, chachafruto, granadilla de quijo o el delicioso postre de birimbí, además por supuesto, las empanadas de pipián, la carantanta y el tamal de pipián, productos siempre representativos de la creatividad de las cocinas locales.** Para las épocas decembrinas es posible degustar el famoso plato de noche buena, una tradición de manjares y frutas caladas y desamarilladas, que se comparte para la navidad como expresión de gratitud en las familias payanesas.

Las mujeres de la plaza de mercado, en años pasados conformaron la **"Red de cocineras tradicionales de Mesa larga"**, la cual surgió como un proceso de resistencia de las mujeres al interior de la plaza, a las amenazas del desplazamiento y como respuesta de urgencia a las apremiantes y difíciles condiciones sociales que a lo largo de los años han tenido que afrontar las señoritas cocineras en el ejercicio de una **labor dignificante** pero poco agradecida, que les ha brindado los recursos básicos para sostener sus hogares condicionando sus vidas a las más arduas jornadas de trabajo.

Las señoritas cocineras de la Red, arriban a la plaza en algunos casos incluso desde las 3:00 a.m., hora en la que llegan las primeras chivas y camiones con comerciantes regionales que traen los productos de zonas campesinas e indígenas tan distantes como Malvasá, la Vega, El Tambo, Silvia o Totoró. La jornada laboral termina sin mayores dilaciones a las 4:00 p.m., justo en el momento en el cual la plaza de mercado termina su atención al público, la jornada laboral diariamente no será menor a las 12 horas de servicio continuo.

La Red de Cocineras en estos seis años de articulación se ha consolidado como ese espacio común que va excediendo los límites de cada comedor, permitiendo la construcción de un espacio autogestionado y relativamente informal, que se presenta públicamente como un colectivo portador de una tradición culinaria que desde su creación ha venido liderando la realización de los '**Festivales de Cocina Tradicional de Mesa Larga**', que a la fecha llegan a su X Versión, evento que anualmente se realizan de manera alterna al reconocido Congreso Nacional gastronómico y a la celebración religiosa de la Semana Santa de Popayán. Más de 10.000 personas recorren y degustan los mejores platos en cada evento anual.



Visitar las plazas de mercado, será el mayor placer para los amantes de la buena cocina, las plazas de Mercado de Alfonso López, Barrio Bolívar y la Esmeralda, cuentan con **250 puestos de cocina tradicional** disponibles para su atención oportuna durante todos los días del año, empleando a más de **750 personas**, ahí usted será atendido con prontitud por mujeres portadoras de tradición que han hecho del oficio de la cocina en su oportunidad de vida.

Sabor y tradición, siempre disponible y al mejor precio, en las plazas de mercado en la ciudad de Popayán

Paulo A. López

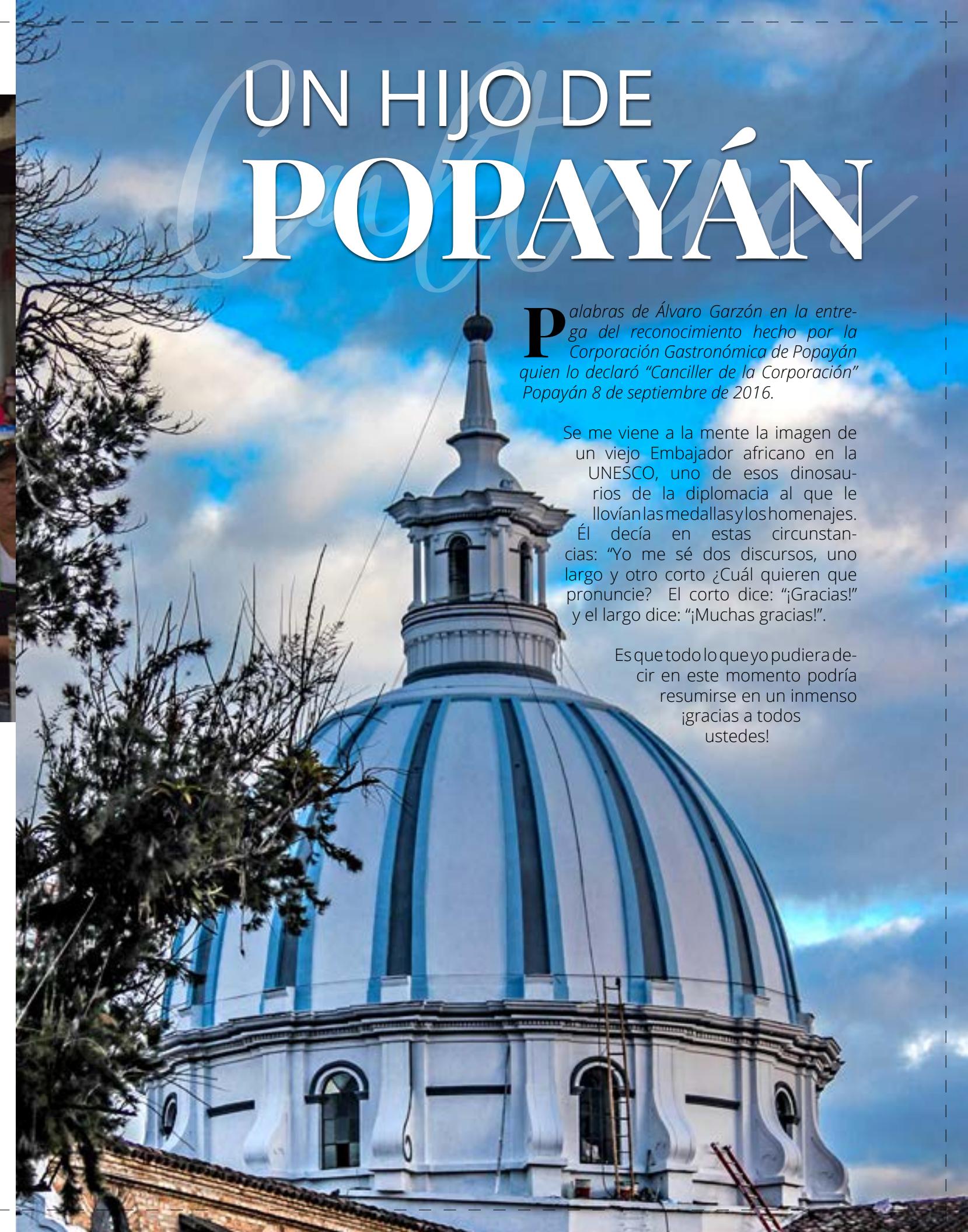
UN HIJO DE POPAYÁN

Palabras de Álvaro Garzón en la entrega del reconocimiento hecho por la Corporación Gastronómica de Popayán quien lo declaró "Canciller de la Corporación" Popayán 8 de septiembre de 2016.

Se me viene a la mente la imagen de un viejo Embajador africano en la UNESCO, uno de esos dinosaurios de la diplomacia al que le llovían las medallas y los homenajes.

Él decía en estas circunstancias: "Yo me sé dos discursos, uno largo y otro corto ¿Cuál quieren que pronuncie? El corto dice: ¡Gracias! y el largo dice: ¡Muchas gracias!".

Es que todo lo que yo pudiera decir en este momento podría resumirse en un inmenso gracias a todos ustedes!



Pero no es mi intención simplificar el contenido de este acto que me llena de emoción y de alegría. Al contrario, creo que para darle toda su dimensión, no lo midamos por los méritos del homenajeado sino por la generosidad de quien lo otorga y por el marco espléndido donde tiene lugar, *en esta inauguración de la décimo-cuarta versión de nuestro Congreso Gastronómico, cuando tantos personajes ilustres enaltecen además a Popayán con su presencia.*

Me siento un poco abrumado con este reconocimiento. *La verdad es que en el fondo yo creo que uno no tiene una imagen tan bella de uno mismo como la muestran estas manifestaciones de cariño tan generosas.* Pero no crean que digo esto por un formulismo de falsa modestia. Quizás logre explicarme mejor si me permiten contarles brevemente cómo se construyó mi relación con la ciudad de Popayán:

Yo tuve la fortuna de nacer aquí. Pero solo tardíamente vine a valorar lo que eso significaba.

Durante mi primera juventud mi contacto con la ciudad solo duró el tiempo de estudiar bachillerato. La universidad en Bogotá y luego en París me alejó por largos años de la ciudad. Y ni qué decir de las décadas de ejercicio profesional transcurridas luego alrededor del mundo, como funcionario de la UNESCO. Yo volví a acercarme a Popayán tardíamente, al umbral de este nuevo milenio. *Y me sentí tan bien al regresar aquí que empecé a creerles a quienes me decían que en Popayán sólo se pueden hacer muy bien dos cosas: la primera, nacer aquí ¡Y la otra volver a morirse aquí!*

Pero fue sólo entonces cuando vine a descubrir realmente lo que es Popayán.

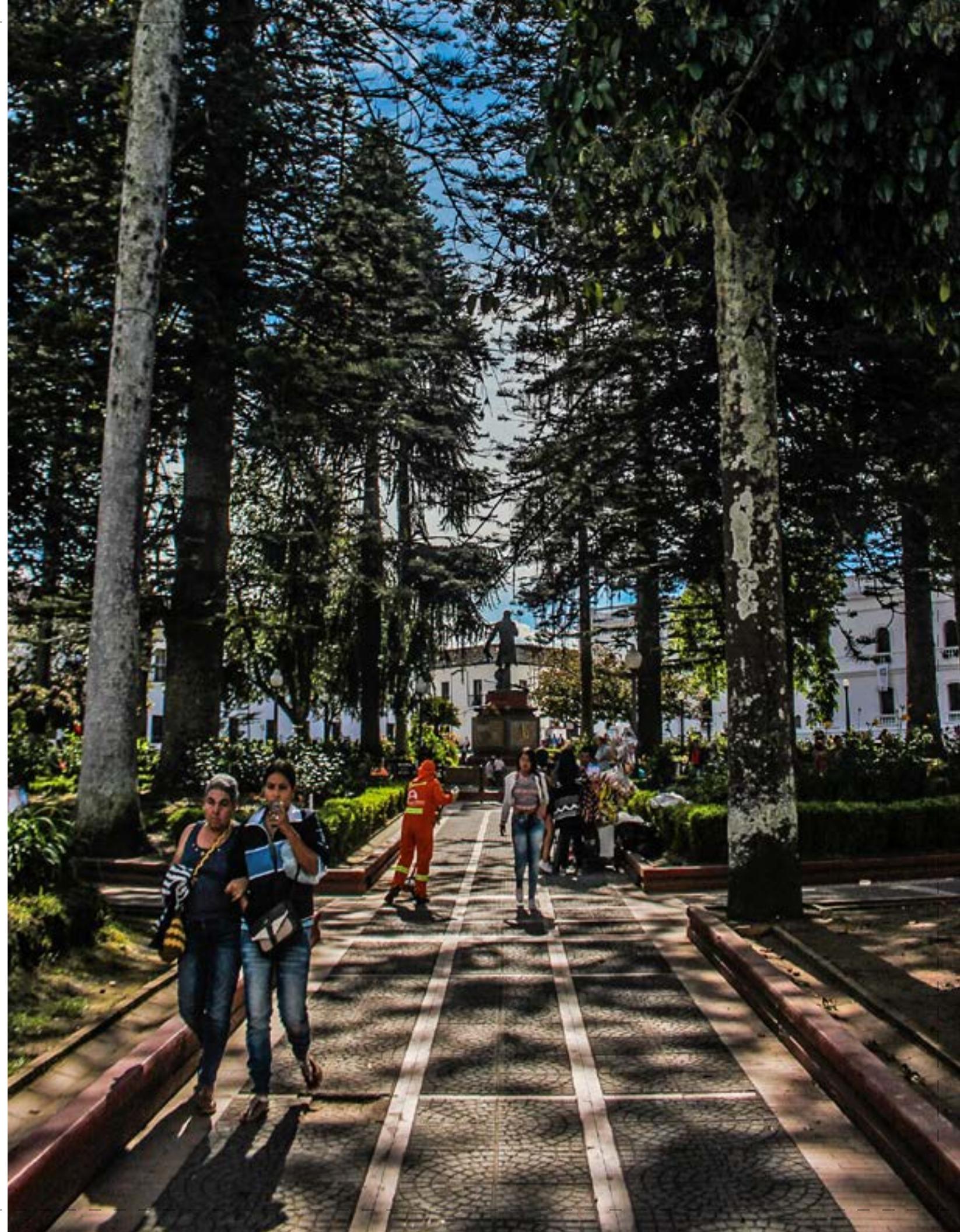
Había pasado veinte años de mi vida trabajando en países de culturas y lenguas diversas, en África, en Asia, en América Latina, en algunos Estados Árabes. Mi trabajo consistía en un principio en ayudarles a definir sus políticas nacionales de desarrollo de su industria editorial, que fue la puerta por donde la UNESCO entró a las demás industrias culturales. Posteriormente esa cooperación técnica se amplió a otras dimensiones de su paisaje cultural: me encontré

ayudándoles a que sus valores culturales ancestrales no naufragaran en esa ola poderosa de la globalización, que tiende a uniformizar tendencias, gustos y costumbres y sobre todo a borrar lo local. *Estábamos en vísperas de darle forma a la Convención de la Diversidad Cultural y en cada Estado miembro la UNESCO trataba de estimular el conocimiento de lo que era propio de cada cultura y de provocar el orgullo de su identidad, al mismo tiempo que explorábamos los caminos para que esos valores intangibles se convirtieran además en una palanca de desarrollo económico y de bienestar.*

Al volver a mi patria experimenté esa sensación gratísima de sentirse acogido por el amor familiar, el reencuentro con olores, sabores y músicas de la infancia. Volví a encontrar lo que Juan Rulfo llamaba *"Esa alcancía donde hemos guardado nuestros recuerdos". Pero, detrás de ese cotidiano afectuoso me esperaba el otro Popayán, el que yo he dado en llamar "el Popayán eterno".*

Cuando uno profundiza en la trayectoria de esta ciudad, uno se siente sobrecogido por su grandeza y abrumado por el peso histórico de su pasado. Y quizás lo que más impresiona no es tanto la pujanza de sus fundadores, la nobleza de sus castas y las riquezas que acumuló en el siglo XVIII, cuyo rastro brilla todavía hoy en nuestros altares barrocos, sino esa vocación mesiánica de sacrificar todo por un cambio de sistema social, por la adopción de los derechos del ser humano de la revolución francesa. Y esa visión política, en donde brotaron tempranamente los ideales republicanos de libertad. *Pero, como si fuera poco, ese aporte generoso y decisivo en sangre mártir y en bienes materiales para volver realidad esas utopías. Una deuda que, dicho sea de paso, jamás le fue saldada a Popayán por la Colombia republicana.*

Entre paréntesis, no entiendo cómo, hoy día, los programas educativos han suprimido en las escuelas la enseñanza de la historia, como si quisiéramos borrar cuidadosamente esas raíces espirituales que nos pertenecen y que deberían nutrirnos.



A mí me gusta repetir un viejo proverbio que dice: "El que no sabe dónde va no está perdido. Está perdido el que no sabe de donde viene"

El Popayán, que salió empobrecido de las guerras de la independencia, tuvo que mantener un talante de combate para afrontar las fuerzas demoledoras de los terremotos. **Para reconstruir pacientemente los símbolos destruidos de su patrimonio arquitectónico y para encarar una tarea más compleja y más sutil:** el gestionar los nuevos aportes seres humanos que vinieron de afuera a modificar para siempre la fisonomía espiritual de la ciudad.

Yo había sido testigo, y a veces cómplice, de **muchas ciudades de los cinco continentes que hicieron valer sus expresiones culturales ante la UNESCO con el fin de darlas a conocer y admirar del mundo entero**, en alguna de las muchas vitrinas de que dispone la Organización.

El volver a vivir en Popayán me permitió vislumbrar la **enorme carga histórica y espiritual que subyace bajo las vivencias más cotidianas de esta ciudad y se traslucen en una manera de pensar y de hablar, en sus valores gastronómicos, en las músicas, fiestas y procesiones, en las tradiciones familiares y en la vida universitaria**. Otras tantas expresiones culturales dignas, como las que más, de ser puestas a consideración del mundo entero en ese escenario globalizado de la diversidad cultural que propicia la UNESCO.

Además constaté que, afortunadamente, el payanés vivía orgulloso de lo suyo. Que se había superado una curiosa tendencia muy común, que consiste en no valorar lo nuestro simplemente porque nos es familiar y cotidiano.

Y ello gracias a una élite intelectual con la que, en buena hora, cuenta esta ciudad.

Que no se me malinterprete, no estoy hablando de una élite de apellidos o de poder económico.

Está integrada, desde luego, por descendientes de familias ancestrales, pero también por payaneses raizales del común, por payaneses de adopción, **que escogieron venir a vivir aquí y**



son más payojo que los nacidos aquí, por personalidades surgidas de todos los estratos económicos, por nostálgicos del viejo Popayán, por enamorados del nuevo Popayán, por soñadores del Popayán futuro.

A su apoyo incondicional debemos que esas complejas cruzadas por obtener la distinción internacional como **Ciudad Gastronómica de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO o la Declaratoria de las Procesiones de Popayán como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**, hubieran podido culminar felizmente.

Y es que Popayán no sólo ha recibido de la UNESCO. También le ha dadomucho a la Organización:



Déjenme traer a cuenta un par de anécdotas:

Cuando Milagros Del Corral, una madrileña, también hija adoptiva de Popayán, luchaba desde su cargo como Sub-Directora General de Cultura de la UNESCO, por hacer aceptar el concepto de "gastronomía" dentro de las categorías de las llamadas "industrias culturales", en el marco de la futura Convención de la Diversidad Cultural que se estaba gestando entonces, **la Corporación Gastronómica de Popayán, que llevaba ya dos años celebrando su Congreso Gastronómico, le proporcionó un modelo perfecto y original de expresión cultural que no se limitaba a la degustación culinaria sino que además profundizaba en las raíces históricas y en las circunstancias antropológicas de cada plato de sus cocinas tradicionales y que constituía además la fuente de ingresos de un vasto sector de la ciudad.** Un modelo que se ha perfeccionado con éxito en el tiempo, como podemos constatarlo esta noche, catorce años más tarde, y que ha sido copiado por muchas ciudades del mundo.

Después de eso, nadie se extrañó de que en el **2005 Popayán fuera declarada la primera ciudad gastronómica del mundo** en esa prestigiosa Red de las Ciudades Creativas.

Ese carácter de ciudad decana en gastronomía se reconoce y se respeta internacionalmente desde entonces. Hasta ahora las ciudades del mundo entero que desean ingresar a la Red acuden a Popayán en demanda de consejo y asesoría en la presentación de sus candidaturas.

Pero ese liderazgo hay que conservarlo: Desde hace catorce años, un grupo cada vez más numeroso de payaneses trabajaban duro desinteresadamente para que el Congreso Gastronómico de Popayán siga siendo el **espacio acogedor de la gastronomía y la cultura de los invitados de afuera, para que el altísimo nivel académico del evento se mantenga, para que las cocinas tradicionales tengan la carta de ciu-**

dadanía que merecen y para que se sostenga y aumente el sentido de pertenencia de cada payanés por su Congreso.

Otra anécdota:

Esa misma élite intelectual de Popayán, esta vez en el seno de la Junta Permanente Pro-Semana Santa, trabajó duramente también para obtener la Declaratoria de las Procesiones de Popayán como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Esta era una tarea muy compleja, porque si bien las procesiones están insertas en la Semana Santa, ritual católico universal, según las normas de la UNESCO en este programa, la candidatura debía prescindir de su carácter confesional para resaltar otras cualidades socio-culturales: hacer énfasis en los orígenes laicos de su historia, en su singularidad como único espacio de encuentro y socialización de los payaneses por



más de cuatro siglos, **en su capacidad de integrar el trabajo de numerosas profesiones artesanales y artísticas, en su carácter de espacio cultural donde anualmente brotan de manera espontánea las tradiciones sociales, familiares y rituales más entrañables** de la pertenencia y la identidad del payanés.

Eso fue lo que la UNESCO declaró Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y no el hecho de se tratara de un rito confesional que es común al mundo católico. La UNESCO es muy respetuosa de la libertad de cultos en el mundo entero y no se inmiscuye ni en la fe ni en los ritos de ninguna religión.

Ojalá esto pudiera ser tenido en cuenta cuando, en una confusa discusión jurídica, hoy tratan de cercenar los magros aportes del Gobierno a este patrimonio intangible.

Lo que pasa es que se trata de una distinción muy sutil. Que en su momento fue muy difícil de presentar ante un jurado internacional compuesto por países de culturas muy diferentes a la nuestra y muy poco receptivos, cuando no opuestos, a nuestra sensibilidad religiosa.



Esos países eran: Estonia, Corea, Emiratos Árabes, Jordania y Kenia.

Logramos enterarnos de que México haría parte también de ese Comité Intergubernamental. Inmediatamente la Junta Pro-Semana Santa tuvo el acierto de invitar de manera muy generosa a Francisco López Morales, el máximo experto mexicano en Patrimonio Inmaterial para que viniera a vivir personalmente la experiencia de la Semana Santa de 2009. **Hay emociones y momentos mágicos de las procesiones imposibles de describir en un documento y cuyo impacto espiritual sólo se comprende si uno lo ha vivido en carne propia. Este hombre se fue de Popayán bajo el hechizo semanasantero.** En mayo siguiente hacía parte del Órgano Subsidiario del Comité Intergubernamental que escogió entre una larga lista aquellos elementos que fueron declarados "Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en Abu Dabi (Emiratos Árabes) el 2 de Octubre de 2009, entre ellos, las Procesiones de Popayán.

Son sólo anécdotas pero lo que quiero significar con ellas es que estas batallas no las puede ganar una persona sola y que esas élites intelectuales de Popayán han estado siempre a la altura de los desafíos que les hemos propuesto.

Entonces, cuando esta noche, haciendo referencia a estas mereidas distinciones internacionales que hoy ostenta Popayán, recibo este generoso reconocimiento de la Corporación Gastronómica de Popayán, considero que la única manera como me es lícito recibarlo, es hacerlo en nombre de todos aquellos con quienes compartimos la ilusión y la tarea de hacer posibles esos galardones.

En nombre de todos ellos y en el mío propio, ¡muchas gracias!

Y les ruego me disculpen si me excedí en la duración del discurso corto que pensaba pronunciar.

Álvaro Garzón





La villa de Asunción de Popayán fue fundada por el adelantado español Sebastián de Belalcázar, el 13 de enero de 1537. Sus primeros habitantes europeos, provenientes del país que lideraba el cristianismo en el viejo continente **no tardaron en construir templos y, siguiendo sus costumbres ancestrales, sacar en procesión imágenes sagradas los días jueves y viernes santos**, acto datado por primera vez en el lugar en 1556.

Han pasado casi 462 años desde ese momento y gracias al fervor del pueblo y a la ardua labor que desde 1937 realiza la Junta Permanente Pro-Semana Santa, **las procesiones siguen incólumes, aunque ahora son cinco que salen de martes a sábado**.

Hoy es Martes Santo. Hoy se rompe el equilibrio de la ciudad académica, sobria y tranquila, para dar paso a un acontecimiento sacro acaso comparable con los más fastuosos desfiles que se llevan a cabo en la madre patria, por ésta época.

Con la llegada de la noche inicia el caminar de la gente por las veinte calles, dispuestas en forma de cruz latina, por donde pasará la procesión. **Poco a poco, las personas se organizan en las aceras y el bullicio casi desaparece cuando se oye el raspar de las escobas que limpian el sendero del calvario del señor.** A lo lejos se divisan los roquetes blancos y las sotanas rojas de los Monaguillos, que, portando la cruz alta, la campanilla, los velones y los incensarios, indican que la procesión ha comenzado.

Retumban los tambores, suenan los clarines, la Banda de la Policía Nacional precede al primer paso: San Juan Evangelista, seguido por la Magdalena y la Verónica.

Los pasos conformados por andas en madera de forma rectangular, tienen ocho barrotes, cuatro adelante y cuatro atrás, que son llevados por igual número de cargueros, quienes calzan alpargatas, cubren sus cabezas con un capirote y visten túnicas azules de penitente ceñidos con un paño de color blanco y un cordón o 'cíngulo', generalmente tejido por una dama de su familia.



A lado y lado de la vía, casi adosadas a las aceras se desplazan dos inmensas serpientes de fuego, son los alumbrantes, uno detrás de otro, **hombres mujeres y niños que sin distingo de raza o clase social acompañan la marcha, llevando un cirio encendido como símbolo de su devoción.**

Los regidores y regidoras, distribuidos estratégicamente a todo lo largo del recorrido, vestidos ellos de impecable frac y ellas con sastre de color negro, todos con guantes de color blanco y portando una larga cruz de madera, **vigilan el rigor del desfile y coordinan el perfecto desplazamiento de las andas.**

Vienen ahora los pasos de mayor envergadura, **rechinan los maderos**, se laceran los hombros de los avezados **cargueros** que se meten sin miedo, su peso es enorme ya que generalmente llevan varias figuras y recrean escenas de la pasión del Señor. Los que tienen imágenes de Jesús y la Virgen, soportan **un techo elaborado en finas telas, bordado con hilos de oro y plata, llamado sitial o palio**, y son antecedidos por una **Sahumadora** que porta un **pebetero o sahumero** adornado con preciosas flores y viste el traje típico de la **ñapanga payanesa**, compuesto por una camisa en olan de lino, falda de bayeta, alpargatas sueltas y una cruz en el cuello.



Ya han pasado *El Señor del Huerto, El Prendimiento, La Negación, Los Azotes, El Señor Caído, El Amo Ecce Homo, El Encuentro de Jesús con las mujeres en la calle de la amargura, El Amo Jesús y El Señor del Perdón*, separados en algún momento por el Orfeón Obrero, la Orquesta de Cámara y la Banda de Músicos de la Fuerza Aérea Colombiana que interpretan música y cánticos sacramentales.

Los hachones que alumbran los pasos ya están chorreando moco o cera y los *infantes moqueros*, ataviados como los cargueros, los retiran diligentemente con ayuda de una vara provista de una pequeña guadaña o cuchilla y de un pabilo, que utilizan cuando las velas se apagan.

Se observa el estandarte de la Junta Permanente Pro Semana Santa, portado por el Alcalde de la ciudad quien va acompañado de su Gabinete y seguido por los miembros del Concejo Municipal. Siguen *El Calvario, El Crucifijo, el Cura Párroco de la iglesia de San Agustín y cierra el desfile la espléndida imagen de La Virgen de los Dolores*, escoltada por la cofradía que siempre la acompaña en su soledad y por un piquete de soldados perteneciente al Ejército Nacional.



José Manuel Tobar Mesa



La procesión ha terminado. *Al interior de la iglesia todos se encuentran satisfechos de la labor cumplida, especialmente los cargueros ya que, gracias a su fe, pundonor y entereza física, ninguno tuvo que "pedirla" o retirarse porque ese hubiera sido un acto vergonzoso* que le marcaría para siempre entre la comunidad semanasantera.

Los síndicos, personas o familias que durante muchos años e incluso generaciones han sido encargadas por el cura párroco para cuidar cada paso, dirigen a sus cargueros en el desarmando de las andas y cuidadosamente guardan las imágenes junto con sus valiosos ornamentos. *Luego, al terminar su labor, alguno de los cargueros invita a sus compañeros a casa para el "desenfurece", ahí en medio de tamales, empanadas y uno que otro trago de aguardiente recuperan fuerzas, comentan las anécdotas de la noche y empiezan a pensar en la próxima Semana Santa.*



POPAYÁN DE BODAS

¿Por qué casarse en Popayán?

Bueno, podríamos hablar de un sinnúmero de razones; *tiene una cantidad de iglesias encerradas dentro de la hermosa arquitectura colonial como la Capilla de Belén, desde donde se puede observar la ciudad; la Ermita, los templos de San Francisco, El Carmen, la Encarnación, San José, Santo Domingo, y la iglesia de San Agustín*, construcciones llenas de tradición y cargadas de una belleza especial que solo se puede ver en esta ciudad.

Joyas arquitectónicas que se prestan para que sus fotografías de boda sean como siempre las soñó y una ciudad que por su ubicación y sus multicolores atardeceres es famosa, terminan de configurar un escenario de ensueño para su gran momento. Si lo que usted busca es una boda tradicional, alrededor de la ciudad podrá encontrar hermosos sitios para la recepción, y si prefiere una boda un poco más campestre, hay varias haciendas coloniales incluso con capillas propias que le permitirán hacer todo en un solo sitio.



Pero no, no es solo eso, *día a día Popayán consolida la industria de las bodas como uno de los ejes de la economía local, por lo que es muy fácil encontrar proveedores calificados y certificados de todos los presupuestos y para todos los gustos*; desde chefs que alegran las mesas con platos internacionales y locales elaborados con productos frescos de la región para el disfrute de los comensales, organizadores de bodas expertos que hacen que usted no tenga que preocuparse de nada, decoradores de bodas con gusto impecable y que saben usar muy bien los espacios, la luz y las flores, hasta interesantes propuestas musicales de la región que le permiten ofrecer a sus invitados un espectáculo digno de recordar, también Djs reconocidos en la escena, un extenso ramillete de excelentes agrupaciones de todos los géneros que pueden garantizarle una fiesta inolvidable, y fotógrafos y videógrafos con amplia experiencia en bodas que aseguramos que cada momento especial de su matrimonio, quede registrado como debe ser para revivirlo una y otra vez.

Asimismo, Popayán al ser una ciudad patrimonial, le garantiza a sus invitados extranjeros que el viaje a su boda se convierta también en la excusa perfecta para hacer turismo fotográfico



fico en la belleza de sus calles, turismo gastronómico (La ciudad cuenta con la distinción de la UNESCO como ciudad gastronómica, por lo que sus invitados pueden en su estancia disfrutar de las famosas delicias típicas que nos caracterizan) o *ecoturismo en sitios muy cercanos a la misma, como el parque natural Puracé que tiene una superficie de 83.000 hectáreas en donde hay un gran número de lagunas, cascadas, volcanes, nevados, fuentes termales y avistamiento de cóndores, o la bellísima Silvia, la "Suiza de América"*, un bello pueblo de clima frío a una hora de Popayán, que sumado a una amplia oferta hotelera a muy buenos precios, garantiza que todos sus invitados puedan acompañarle en su día especial.

Por esto, y por muchas razones más, la invitación es simple: **¡Cásate en Popayán!**

Miguel Varona

EN EL PAÍS DE LAS AVES



Adelomyia melanogenys

Colombia, el país donde se encuentra la mayor diversidad de avifauna del mundo, más de 1900 especies diferentes registradas hasta hoy, el 10% de las aves del planeta, cuenta con una región en la que es posible hallar todos los pisos térmicos y ecosistemas de las regiones pacífica, amazónica y andina, desde insulares, bosques secos y de lluvia, páramos y cumbres nevadas. En esta región se halla la reserva más grande de agua sobre la línea ecuatorial, el Macizo colombiano, donde nacen los cuatro ríos más importantes del país, Magdalena, Cauca, Caquetá y Patía. Cuenta con 6 Parques Nacionales Naturales, que lo posiciona como el lugar ideal para aprender y disfrutar de la amplia diversidad natural del sur occidente del país.

Cauca, reconocido por sus maravillas históricas, arquitectónicas, culinarias y culturales como las procesiones de la Semana Santa, por el Parque Arqueológico Tierradentro, la música de marimba y cantos del Pacífico, también es la región que cuenta con el 60% de las aves del país, algo más de 1100 especies, distribuidas en 5 biogeografías.

El valle Alto del río Cauca presenta ecosistemas de montaña y de zonas bajas que lo convierte en región vital en la conservación de las aves. Ubicado entre las cordilleras occidental y central, donde se encuentran los PNN de Munchique y Puracé respectivamente, se extiende al norte por el municipio de Morales y al sur hasta Timbío. La meseta de Popayán, territorio de lomas y colinas, alberga cerca de 330 especies de aves en un rango altitudinal de 1600 a 2800 msnm. De ellas, 9 presentan algún grado de amenazadas de extinción, tres son exclusivas de Colombia, una casi endémica y 57 especies migratorias.

El cerro de la Eme, en el centro histórico de Popayán, testigo de la fundación de la "Villa de Ampudia" por españoles en el siglo XVI, conserva árboles de roble, balsó, urapán y guayacanes mezclados con pinos y eucaliptos. Aquí, cada año la piranga roja y el zorzal migratorio, como otras migratoria boreales, hayan alimento y hospedaje. Familiar de los cuervos, el carriquí de montaña resalta por la estridencia de sus



Sayornis nigrcans

cantos y su vistoso plumaje amarillo, verde, azul, negro y blanco. El barranquero lo hace por su tamaño y las puntas de las plumas de la cola que terminan en forma de raqueta. Menos vistoso y con 9 cm de largo, el carpinterito punteado, especie endémica colombiana, se puede detectar por su canto.

En el sur oriente, vía al Huila, a 15 minutos en automóvil del centro histórico, encontraremos El Sendero Mágico, espacio que combina la naturaleza y arte. Entre árboles nativos y frutales, cuerpos de agua y cultivos de café orgánico está el taller creativo del maestro Jafeth Gómez, pintor y muralista. Siempre con él, el atrapamoscas apical, ave endémica, los mochileros, semilleros y aves de presa como el azor cordillerano.

En el nororiente dos veredas. En las Guacas, la reserva natural el Oasis, sistema silvo pastoril, modelo de uso sostenible de los recursos naturales en la región. Entre la vegetación arbórea nativa en restauración y el forraje cosumido por el ganado, el **turpial montañero** sorprende por su cantar melodioso y plumaje. **La pava cariazul**, por sus fuertes vocalizaciones y gran tamaño. La vereda Quintana, con la reserva La Cabaña es hábitat de **diglosas o roba néctar**, de la

*Tyarys olivaceus*

tangara azul de montaña y del colibrí ermitaño ventrihabano. Aquí también es posible avistar el **cónedor andino**, especie amenazada en Colombia, sobrevolando la cadena volcánica de los Coconucos. En Arrayanales, anterior sitio de ganadería extensiva, actualmente se desarrollan actividades de restauración ecológica en sus fuentes de agua e implementa el uso de la energía solar. Entre las aves de alta montaña llaman la atención el **alcaraván andino** y dos aves vulnerables a la amenaza debido a la pérdida de su hábitat, **el tucán prechigrís y la lora paramuna**, ambas con rangos de distribución estrechos.

En el norte, Eco Parque Rayos de Sol, lugar para tomar la energía sanadora que nos brinda el contacto con la naturaleza. Aquí, el **pato torrentero** aparece en las aguas del río Palacé solo o en pareja. **El tucancito culirrojo, el carpintero real y la tangara verde plata** son algunas de las especies que resalta en este sendero ecológico.

*Pyrocephalus ruvynus hembra*

Fuera de la ciudad, en Cajibío, municipio vecino, se contempla el cañón del río Palace y el trabajo de las comunidades campesinas organizadas en las veredas Siloé y La Viuda, quienes desarrollan la propuesta de turismo comunitario de observación de aves. **La cotorra maicera, rapaces, como la guala, el águila pescadora y el caracará crestado surcan el paisaje agroforestal y en los límites del municipio con Popayán, el cardenal endémico colombiano hace presencia.**

Cajete es famosa por la ruta del Maíz, proyecto gastronómico comunitario que promueve la cocina tradicional caucana. En esta vereda, se encuentra el observatorio astronómico Francisco de Caldas, lugar no solo de contemplación de los astros, sino también aula de educación ambiental. Al occidente de Popayán, los nacimientos de agua protegidos por la vegetación arbórea en recuperación son nicho de aves acuáticas esquivas como la chilaca colinegra y aves nocturnas como el guardacaminos común y la lechuzita del nuevo mundo.

En el Tambo, cordillera occidental, la Finca las Hadas, centro interpretativo agroecológico con lago de pesca deportiva, plantación de café y la ribera arbolada del río Piedras es frecuentado el

*Zonotrichya capensis*

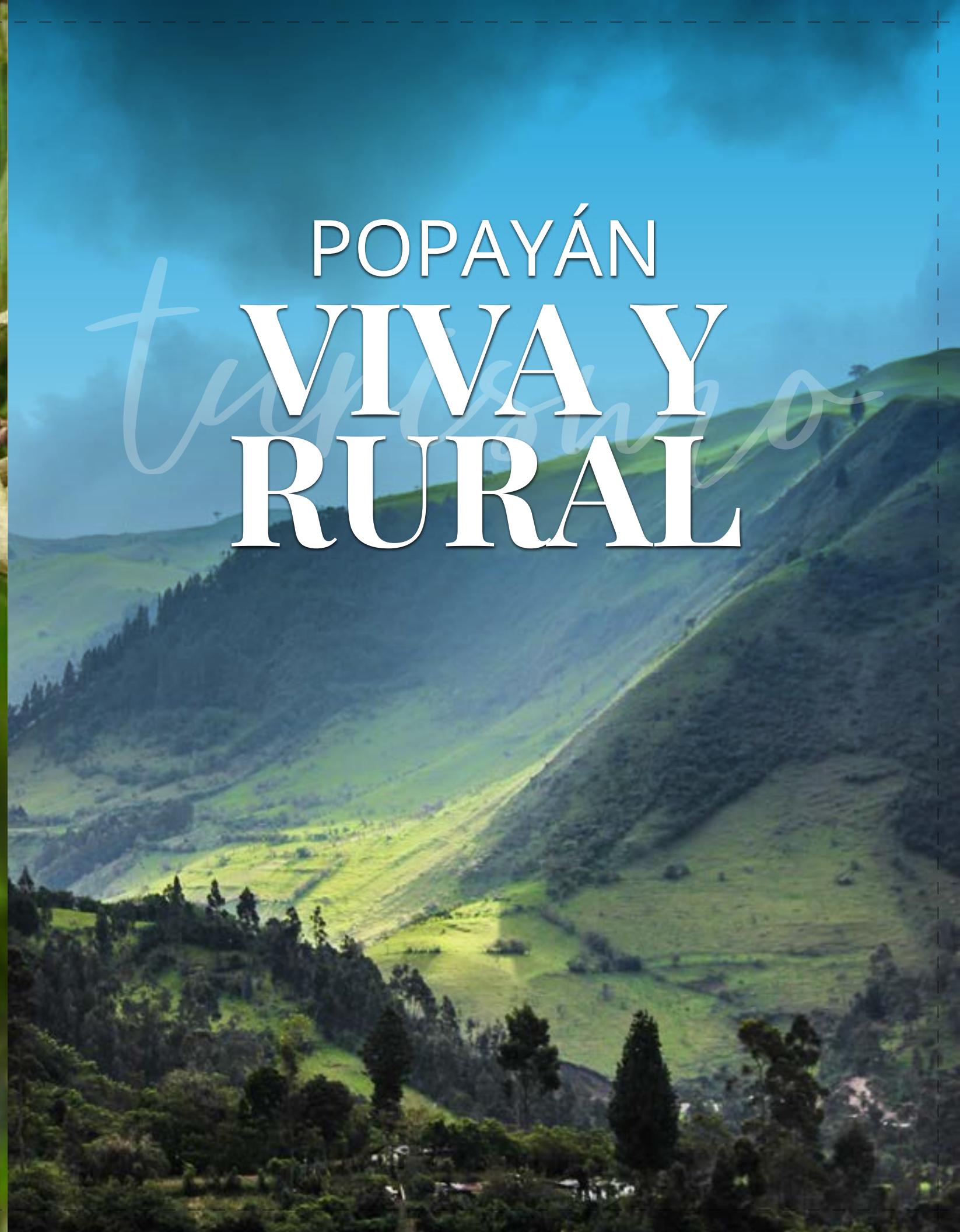
Como ven, Popayán y sus alrededores son lugares para avistar aves y sensibilizarse respecto a la protección del **patrimonio natural colombiano, en entornos seguros que trabajan en aras de la conservación de la naturaleza del Cauca; sólo faltas tú.**

Camilo Arthus

*Zenaida auriculata*



Momotus aequatorialis



POPAYÁN
VIVA Y
RURAL

La magia del cauca se extiende por cada rincón de su territorio, donde se puede vivenciar amaneceres fríos y atardeceres coloridos y cálidos, culturas, paisajes y muchos caminos que seguramente conquistarían el corazón de quienes lo recorran. Así pues, le apostamos al turismo rural como una opción de integrar el día a día del campo y sus anfitriones, como una realidad latente, con todos aquellos visitantes que desean volver al principio básico de la vida que es el aire, la naturaleza, el viento, el agua, y desde luego esto se convierte en una experiencia única, que defina nuestro territorio como un espacio de todos y para todos.

Sobre la meseta de Popayán existen varias fincas que prestan servicios ecoturísticos, todos dedicados, a una labor diaria de producción agropecuaria, de fortalecimiento rural y desarrollo turístico en la región. Esta labor se ha convertido en una dinámica importante para el progreso económico, pero sin lugar a dudas, ha fortalecido la agenda turística de quienes visitan nuestra ciudad y departamento, ya que todos estos ecodestinos se encuentran ubicados a

Posada EL AGRADO

En esta finca se muestra cómo es posible una relación armónica entre el proceso productivo cafetero, y la protección de la naturaleza. Además, aquí se podrá disfrutar de un agradable recorrido a través del bosque subandino, lleno de árboles nativos y coloridas flores que atraen bellísimas aves, las cuales se alimentan libremente en los comederos dispuestos por todo el lugar.

Ecoparque RAYOS DEL SOL

Este atractivo turístico ofrece camping, aviturismo, e invita a vivir una experiencia armoniosa, de respeto por el entorno y consigo mismo. Esta propuesta es una excelente alternativa para el tiempo libre, y para despertar un nuevo nivel de conciencia. Para ello cuenta con diferentes espacios donde es posible desarrollar la sensibilidad, el amor y el respeto.

muy pocos kilómetros del centro Popayán, haciendo que la estancia tenga desde luego un componente histórico y cultural, al recorrer las bellas e invaluables calles de la hidalga 'Ciudad Blanca', pero también un componente atractivo y envolvente, al visitar todas estas fincas que adoptan con amor a quienes deciden visitar Popayán.

En la región existen organizaciones que buscan dar a conocer la biodiversidad y belleza paisajística de los ecosistemas de la zona, y promover el cuidado del medio ambiente a través de la educación ambiental y el contacto directo con la naturaleza. Cada uno de estos ecodestinos ofrece variedad de servicios turísticos tales como: senderos ecológicos, eventos, hospedaje rural, venta de productos, asesoría y capacitación, agroturismo, camping, restaurantes, deporte y aventura, granjas integrales, vida nocturna, avistamiento de aves, bienestar, salud, y educación ambiental, viajes, salidas pedagógicas, fincas cafeteras, arte y cultura, que hacen posible vivir una verdadera experiencia ambiental.

Granja integral MAMÁ LOMBRIZ

Esta granja se dedica a la producción de tilapia en estanques de geomebranas con recirculación de aguas, producción de lácteos con sus derivados, cría especies menores, servicio de restaurante y pesca deportiva. Este espacio es ideal para crear conciencia de conservar el medio ambiente, preservar y disfrutar de las especies naturales, y aprender de la productividad agropecuaria como una excelente alternativa de vida, a través de un recorrido envolvente, dinámico e interactivo, que hará una muy buena estancia a sus visitantes.

Agroparque LAS VILLAS

Esta maravillosa finca por tradición reúne lo mejor de dos mundos; el campo y la ciudad; cuenta con servicio de Hospedaje y alberga procesos productivos sostenibles como la lechería (Certificados en BPG) y la caficultura (Certificados Rain Forest Alliance y Nespresso AAA); además de la atención de eventos sociales y académicos.

Granja MONTEPINO Postres y Delicias

En esta granja podrás conocer e interactuar de una forma dinámica y práctica con los diferentes animales que allí se encuentran, ya que están dispuestos de forma tal, que el visitante tenga acceso a ellos, observando su comportamiento, alimentación y características. Igualmente podrán disfrutar de la diversidad de flora nativa y cultivada. Como complemento de los sistemas productivos, se transforma la leche de vaca y cabra, en productos como yogurt, quesos, dulces y demás delicias.

Ecoparque LOS GUADUALES

Este es un maravilloso rincón de la naturaleza con mucho 'sabor', donde se brinda la mejor comida criolla con la sazón de las abuelas aprovechando los productos de huertas orgánicas. También ofrece servicios de hospedaje, restaurante, eventos y sendero.

Canopy LAS ARDILLAS

Este es un maravilloso parque temático de eco-aventura extrema donde además de disfrutar de paisajes llenos del fresco verde de la naturaleza, podrás disfrutar de la emoción y la adrenalina que producen actividades como el canopy, en un recorrido de 1200 m sobrevolando del relieve boscoso de la zona. Pero eso no es todo, para que tu aventura sea mucho más extrema, el parque tiene puentes colgantes entre árboles, pared de escalada y otros juegos como El Solitario, La Pasarela, Aros Locos, Puente de San Francisco, Chaplin y Neumating, todos en permanente contacto con la naturaleza.

Finca EL REMANSO

Esta finca es una empresa familiar reconocida por generar valor agregado a la comunidad con el desarrollo y la divulgación de procesos productivos, agrícolas y pecuarios basados en buenas prácticas de producción, sostenibilidad, respeto y equidad. Este verde y agradable recorrido, nos hace creer en la importancia del ecoturismo en la región y de promover su desarrollo, valorando la integridad, la conservación y protección del medio ambiente y de las culturas locales latentes, haciéndonos visibles y dando a conocer Popayán y Cauca cuentan con un turismo vivo y rural.

Carolina Cedeño Gómez

EL SOTAREÑO

UN RINCÓN EN LA MEMORIA

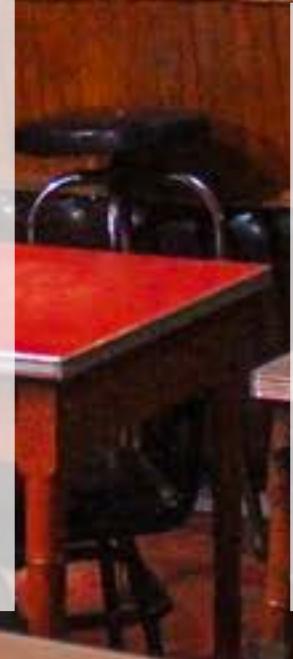
Popayán teje su encanto con posibilidades infinitas. Así, caminar por las calles de una ciudad que se adorna con la noche de farolitos y andenes, y sobre todo de la esencia de un destino acogedor, es augurar algún acomodo preciso para dejar que los sentidos viajen a otros tiempos.

Innumerables historias podrán relatarse de *El Sotareño, una esquina enclavada en el Sector Histórico donde la ensorñación, el recuerdo y el presente, que es eterno, habitan adheridos a sus paredes y a tonadas musicales* que hacen de este bar un sitio obligado y necesario para visitantes y lugareños.

En la discreción de sus fachadas, una puerta de cantina, umbral a otros mundos, abre paso al encuentro delirante de la complicidad de una buena velada. La escena es ambientada por el

crepitar de acetatos y vinilos que su propietario Don Agustín Sarria, hospitalario y bonachón personaje, tiene exactamente ubicados en sus estantes y su memoria. *Paredes pintorescas sazonadas por una línea del tiempo resguardan la visita de artistas, políticos, intelectuales, enamorados, poetas, escritores, aventureros y grupos de amigos durante ya varias generaciones.*

El goce de la buena música hipnotiza la estancia, detiene y estira los minutos a su antojo. Entonces el sonido que complace a la experiencia, despliega en la intimidad de cada rostro su expresión más sincera, las sonrisas dulces o las carcajadas desbordantes que se encuentran en la bruma mientras se comparte alguna copa, los abrazos que develan lealtades, amistades de antaño; el éxtasis del algún ideal o el ameno debate por alguna razón que se tenga.



Todos acuden a la sorpresa del momento para dejarse embelesar por los dioses de la música, recordar y tararear los tangos, las baladas, los boleros, las canciones que a petición de los clientes en una vasta colección de todos los ritmos, le abren camino al delirio o la elocuencia; a la estela de algún amor clandestino o de algún amor para siempre, a los corazones acongojados, al romanticismo, a las exaltaciones del alma, a la luz que es tenue y prudente con los ojos de la gente que se deja ser en la melancolía natural de las pasiones humanas.

Desde 1964 Don Agustín Sarria abre las puertas de El Sotareño para ser cómplice de su propio



encanto, de hombres y mujeres que se deleitan con melodías de antaño en aquel lugar que no es más que el reflejo de la adoración que él mismo tiene por escuchar su propia música. Así cada 24 de junio Don Agustín -a esta altura ya lo puede llamar con todo respeto Don Agucho- revive al hombre hecho tango en un homenaje que también le pertenece a su indudable condición Gardeliana. Entonces nos fundimos en un viaje maravilloso para hacer despertar a Carlitos y verlo fulgurante cantar su repertorio favorito *en el estupor del tiempo, de lo que fue antes, de lo que somos ahora, de El Sotareño y la nostalgia del día a día.*

Laura Cristina Londoño



Con luces fluorescentes, llamativas y con retazos de recuerdos que disparan años de antaño, te recibe *uno de los sitios más movidos de la 'Ciudad Blanca'*.

Y es que, si quieras disfrutar de una noche con sabor, color y el mejor ritmo del estilo africano, debes sin duda ir a New York, a unos pocos kilómetros del centro de la ciudad, un sitio donde vas a enviciarte de su estilo y ritmo salsero, *un sitio donde cada nota musical es mejor que la otra*.

New York es un lugar fuera de serie que nació como un punto de encuentro familiar, amigos y conocidos, su propietario Ovidio Ordóñez cuenta que "las personas bailaban en los cuartos, se sentaban en las camas, al principio llegaban los más conocidos de mi mamá, luego todos los que vivían en Pueblillo. *Cada ocho días se armando la furundanga y en Popayán todos conocían el sitio, pero nunca fue una discoteca sino una casa de amigos*".

Durante dos décadas, Ovidio de 58 años, ha llevado una bitácora que poco a poco se ha llenado con decenas de mensajes de visitantes y allegados. "Lo más raro que tengo es un 'pen-

dorcho' es algo parecido a una llave, alumbría y suena, pero no es una linterna, ni un esfero ni nada que se le parezca, me lo trajo un visitante que venía de Israel", mencionada entre risas.

New York es el punto de encuentro que no se puede dejar de visitar en Popayán, cautivador e inspirador de historias donde amores han florecido, así como pasiones desbordantes de ingeniosos rumberos que llegan con el único propósito de desconectarse del mundo y transportarse a tierras caribeñas, más calurosas, con un fuerte son cubano, un ritmo antillano que con sentimiento y gran gusto suenan y que pocos, muy pocos, pueden apreciar de la misma forma que en este sitio se goza y se disfruta.

Es de resaltar que cuenta con una amplia variedad de canciones, que desde hace varios años se ha puesto a consideración de aquellos que, con pantalones bota campana y zapato blanco llegan a disfrutar. *Propios y foráneos cada vez más recomiendan el emblemático "New York" con el que cuenta Popayán* que, al ritmo pegajoso de todos los géneros musicales que convergen en este lugar encuentran la verdadera gozadera absoluta.

Vive la experiencia de recorrer la ciudad patrimonial, conocer su historia independentista y republicana y la ciudad creativa de la gastronomía con estos 10 recomendados:

LO MEJOR PARA HACER EN POPAYÁN



1 LA TORRE DEL RELOJ LA NARÍZ DE POPAYÁN

En el parque Caldas, en el centro de gobierno de la ciudad, se encuentra la Torre del Reloj, obra que el poeta Valencia denominaría la Nariz de la ciudad, la edificación fue construida entre 1663 y 1682, afectada en diversas ocasiones por los terremotos y continúa erigida como el eje de la ciudad administrativa y de gobierno.

2 EL PUENTE DEL HUMILLADERO

LA OBRA MAESTRA DEL FRAILE SERAFÍN BARBETTI

A tan solo tres cuadras del parque Caldas, se encuentra el Puente del Humilladero, construido en calicanto e inaugurado en 1873, muchas historias se cuecen a propósito de su edificación. En su ronda también se encontrará el puente de la custodia, la arcada de La Herrería y las estatuas erigidas en honor a próceres como Julio Arboleda y José Hilario López.

5 EL PARANINFO FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS DE LA UNIVERSIDAD DEL CAUCA

El Paraninfo de la Universidad del Cauca, está ubicado al interior del Claustro de Santo Domingo donde usted encontrará la prestigiosa obra 'Apoteosis a Popayán' del maestro Efraín Martínez, y el tríptico del maestro Andrés Santamaría.

3 LOS MUSEOS

UN REFLEJO DEL PASADO COLONIAL DE LA CIUDAD

En el sector histórico podrá visitar también siete museos que contienen la historia de toda una ciudad, que en siglos pasados era considerada cuna de próceres y presidentes, usted podrá visitar; el museo Guillermo León Valencia, Museo Negret & MIAMP, el Panteón de los Próceres, Museo Nacional Guillermo Valencia, Museo Casa Mosquera, Museo de Arte Religioso y el Museo de Historia Natural.

4 LOS CLAUSTROS

Y LA VIDA CONVENTUAL DE LA CIUDAD

Visitar los claustros de San Francisco (Actual Hotel Monasterio), Santo Domingo, La Encarnación, San Agustín y El Carmen, son un reflejo de la vida conventual de la ciudad, obras patrimoniales construidas entre los siglos XVI, XVII y XVIII que actualmente están al servicio de la educación y el Estado.

También se recomienda visitar las iglesias del sector histórico, y la iglesia de Belén y la capilla de Yanaconas.

Vive la experiencia de recorrer la ciudad patrimonial, conocer su historia independentista y republicana y la ciudad creativa de la gastronomía con estos 10 recomendados:

6 DEGUSTAR DE LO MEJOR

DE LAS COCINAS TRADICIONALES EN LA CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA

Saborea los mejores platos típicos de la ciudad, siempre recomendado preguntar por las empanadas de pipián, la carantanta, el plato de ternero y los deliciosos tamales de pipián acompañados de una bebida de champús o una aloja de maíz. Las delicias patojas de dulces y colaciones están disponibles en tiendas y restaurantes con identidad como Mora y Castilla, Los Quingos, Panadería de las Abuelas, Delicias Payaneras, el Mecato de Aliria, De Pipián, Aplanchados Doña Chepa, entre otros.

7 LOS PORTADORES

DE LA TRADICIÓN DE MESA LARGA

Las plazas del mercado de Bolívar, Alfonso López y el barrio de Esmeralda cuentan con más de 250 puestos de cocina, donde se puede degustar ternera, bimbi, sopas y hors d'oeuvres a los mejores precios, junto con los mejores cocineros tradicionales de la ciudad. Las plazas de mercado son un lugar de encuentro para agricultores e indígenas que ofrecen productos frescos del campo.

10 LA RUTA DEL MAÍZ

La Ruta del Maíz, es un recorrido por la gastronomía típica de la ciudad de Popayán, con productos autóctonos derivados del maíz, como tortillas, envueltos empanadas y la reconocida carantanta, ubicada en un sector de las afueras de la ciudad (en la vereda cajete), también podrá reconocer los cultivos agrícolas como el café, plátano y frijol o recorrer la Cascada el Ciprés y el observatorio astronómico Francisco José de Caldas y la finca la Selva Dorada.

8 ATARDECERES

EN EL MORRO DE TULCÁN

El morro de Tulcán es una pirámide precolombina construida por los pubenenses entre el 600 al 1200 DC.

En las tardes el Morro se engalana con los mejores atardeceres de la ciudad, el paisaje de Arreboles como lo enunciaría el poeta Valencia.

A un costado del morro encontrará el Rincón Payanés, una réplica en miniatura de la ciudad colonial de Popayán.

9 LA POPAYÁN NOCTURNA

La noche payanesa se engalana con sus faroles e invita a visitar los sitios más emblemáticos y con identidad de la ciudad nocturna, lugares como El Sotareño, La Iguana o New York, cuentan la historia de la ciudad de mediados del siglo XX, una ciudad bohemia y nostálgica pero también rumbera.

Siempre hay algo más POR DEGUSTAR

Y si quieres más, también podrás visitar la hacienda Colonial de Calibío, planear recorridos en bicicleta en rutas urbanas y rurales, programar avistamiento de aves y degustar de la mejor gastronomía de la ciudad como Cajete, la Vereda de Torres, Pueleneje y Yanakonas.

ENGLISH
version

THE CITY OPENS ITS DOORS FOR YOU

With countless trees and imposing domes the city of Popayán peeks out, accompanied by hills and mountains, the local geography opens the way to the giant Puracé volcano that shows itself before the capital from time to time. This special land founded by Sebastián de Belalcázar in 1537 is hidden under a sky flooded with orange, pink, blue and yellow tones, which seem to announce a party of color that contrasts perfectly with the white buildings of its Historic Center.

Popayán is a magical story of 481 years that continues to be written in a unique way over the years, and that despite its evolution, still retains with special dedication the vestiges that make remembrance of the past and define part of its present. Taking a walk through the city is a historical journey in which its streets, monasteries, churches, convents, government establishments and even its unique houses, preserve moments of the past and make a clear reference to the era of the colony and independence that they give a particular nuance to Popayán, and that is not lost with the passing of the years. The capital of Cauca is, without a doubt, a jewel that maintains all its brightness without giving any sign of expiration.

HERITAGE CITY

With a variety of styles that mix with each other to form an imposing and monumental Historic Sector, Popayán is a clear reference of the architectural wealth that was left after the era of colonization in this population. Renaissance, neoclassicism, republicanism and baroque are styles that build a discourse that extends through numerous blocks through different buildings and houses that now are economic, governmental, judicial, university and religious issues, or that serve as restaurants or shops where the best dishes of the city are cooked.

Named Belalcazar as governor of Popayán, in 1548 the first cathedral was consecrated by Monseñor Juan del Valle, in the first half of the 16th century "La Ermita" and the second cathedral were built, the portals and houses in rams and tile, monasteries were founded (Franciscan, Augustinian, Carmelite and Dominican), a hospital and in 1642 the royal school San Francisco de Asis, then came the clock tower, the viewpoint of the nuns, the bridge of custody and in the nineteenth century the famous bridge of "El Humilladero"

The immense wealth of that time gave rise to the appearance of a unique architecture, whose pondered style gave rise to its universal recognition, the temples and manors were enriched with valuable ornaments, wooden statues, the churches were plastered with gold monstrances and emeralds and religious art ennobled the chapels and houses of the payanese (demonym) potentates; in modern times it is possible to visit the ennobled city through the Archdiocesan Museum of Religious Art, the colonial houses of heroes and potentates as the house of Encomendero, Isaacs, Valencia, Caldas, Mosquera and Arboleda. Many of them today have become museums that can be visited.

The invaluable contribution of the city in the colonial times and then in the consolidation of the nascent republic gave rise to an epic history that is breathed and lived in the present Popayán.

GASTRONOMIC CITY

The capital of Cauca, incorporated as a host of the Creative City Network of gastronomy by Unesco, congregates a wide variety of carriers of tradition and traditional cuisines; salty and sweet recipes make local gastronomy an extensive list of flavors that has been maintained over the years and that is nourished from the parental kitchens and market squares of the city. Carantatas, empanadas and tamales de pipián join the typical mecca of the city with mantecadas, repoyas, aplanchados and liberals, which combine perfectly with local drinks such as aloha and baudilia salpicón, all made in awnings, huts, small shops or even hidden kitchens in which the best flavors of our city are prepared. All this contrasts with the Gastronomic Congress of Popayán, an academic event that consolidated the city in culinary themes and that in the company of traditional cuisine, made that in 2005 Unesco declare Popayán as the first City of Gastronomy given the patrimonial meaning that this has for the Colombian people.

Welcome to Popayán, to the city that goes beyond the target to be a scenario of total cultural richness in which traditions are enlivened with the feeling and self-love of its people. The historical, gastronomic, monumental and heritage city opens its doors to be discovered with all the senses from all its corners.

Luis Fernando Becerra Pito



POPAYÁN THROUGH ITS MUSEUMS



Popayán, the old capital of the Grand Cauca, founded by Sebastián de Belalcázar on Saturday, January 13, 1537, is heir to a rich colonial artistic legacy, made up of large estates, large mansions, temples, convents, public buildings; that guard singular works of art, such as paintings, sculptures, tools, goldsmith pieces, etc, some of them created by local artisans and mostly from the Spanish metropolis and its viceroys of Lima and Quito; all this as a result of the ostensible dividends obtained by the mining exploitation -mainly in the present territory of Chocó- between the second half of the 17th century and the first half of the 18th century.

A large part of this imponderable material heritage has been rightly safeguarded in a special way, by the museum institutions that emerged from the first half of the 20th century in the city, in the light of civic awareness, promoted by the celebration of the fourth centenary of its Hispanic foundation. Thus, the first of these institutions was the Museum of Natural History of Cauca University, initially established in a building located in the historic sector (predecessor of its well-known headquarters in the La Pamba neighborhood), thanks to the work of the biologist Federico Carlos Lehmann Valencia, who donated his private collection of birds and of mammals with around 100 specimens. At present, the collections of this museum have increased exponentially and as a whole is a very representative sample of the biodiversity and high mineral variety of Colombia and other American and European countries.

In 1940, the Pantheon of the Founding Fathers opened its doors, located next to the emblematic **Guillermo Valencia Municipal Theater**; with the purpose of lodging by disposition of the Superior Council of the University of Cauca "the ashes of the "payaneses"(name given to locals) that helped found the Republic, of which they exerted the Supreme Judicial authority of the Nation; of those who execute or executed great feats in service of Colombia and reach or reached the supreme eminence in the country in any field."

For its part, the Guillermo Valencia National Museum was created in memory of the poet, writer and Payanes politician Guillermo Valencia, through Law 80 of 1943.





It exhibits in its spacious rooms, multiple objects related to the life and work of the famous poet and his family.

In February of 1946, again by disposition of the Superior Council of the University of Cauca, the "**Museum of Colonial Art and History**" (Today the **Mosquera Museum House**) is established, a large house where the Great General Tomás Cipriano de Mosquera lived with his family,. In the present, it houses unique objects that recreate his life and that of characters so relevant to national life, such as his brother, Archbishop Manuel José Mosquera and Arboleda.

The Efraím Martínez Zambrano Museum House, located in the Los Tejares neighborhood (south of the capital of Cauca), was created in 1958, as the initiative of the outstanding Payanes painter, to exhibit his anthological collection, in the large manor where he lived together with his family.

The Museum of Religious Art of Popayán, was created and regulated by archbishop's decrees 386 of October 10, 1972 and 026 of July 12, 1977, with the purpose of protecting and exhibiting the

numerous works owned by the Archdiocese of Popayán, of the parishes, churches and convents. It was inaugurated in September of 1979, in an 18th-century mansion of neoclassical style, built with plans by the religious Marcelino Pérez de Arroyo.

On March 30, 1985, just two years after the earthquake of 1983, it opened its doors to the public, the **Negret House Museum**, the building where the famous sculptor **Edgar Negret Dueñas** grew up. It safeguards outstanding anthological pieces that demonstrate its aesthetic evolution and since 1991 it has hosted its particular collection of Ibero-American art.

Finally, in April 2009, from the initiative of the **Guillermo León Valencia Foundation**, the Ministry of Culture and the National Museum of Colombia, was established in an old building in the downtown area of the city, the **Guillermo León Valencia House Museum**, in order to maintain the legacy of the aforementioned Ex - President Valencia.

Oscar Esteban Hernández



WATCH, LISTEN AND
DREAM WITH
**CINEMA IN
POPAYÁN**

Here, in the city of lanterns and white houses with tile roofs, narrow streets, here in the capital of Cauca, in this peaceful place, in this cozy city, where all distances are short and anyone will inform you how and where to get there, what to do and with whom such a thing or another, here where you will probably get lost in one or another street almost identical in the center of the city, the seller of a corner is a twin to that of the other corner; Maybe a man will approach him to ask where he comes from and recommend him where to have lunch or where to go to have a snack, "that's delicious" he will tell you; the probability is enormous, do not doubt it, a friendly dog will approach you, it will smell your shoes and if you pay attention, yes, that little animal will smile at you. **Here and using two of the best scenarios, the Municipal Theater Guillermo Valencia and the Clock Tower, there is no possibility of not arriving, for any person, if you insist on it, will tell you where they are, and for more than eight years is prepared in and for the city, for the whole country, for movie lovers, for our neighbors, and of course for you, an event, a party to**



see and hear, the Popayán Short Film Festival, it has been arranged, for all those who want to come to our city, a window to travel.

If you have already visited Popayán, you will know that it is a trip back in time, faces, mountains and houses of other times are in each corner of the city. Everyone will notice, because they have to visit the city, either to eat wonderful foods during the **Gastronomic Congress**, or to devote their spirit in **Holy Week** and in those same days enjoy concerts at the **Music Festival**, to eat, pray and listen.

Our event, to watch, listen and dream, the Short Film Festival, is a journey too, you will discover it by entering the theater that is a means to travel, an artifice to explore: in front of a large screen, everything will be silent, a melancholy darkness will envelop the place and begin the journey; each, is inevitable, from the simplicity of the chair, sprawled, in that beautiful room completely ready, in that beautiful room completely ready, in that space full of bulging eyes (your eyes will be a pair of those), people who on board will feel moving slowly or quickly through the unknown and distant landscapes, nearby and

frequented; **We will visit places throughout Colombia, the magic and the real, and so it will be, we will see far away or up close people with rare clothes, sometimes they will look through our window-screen, at other times they will simply ignore us, it is sure that we will travel.**

You will see, you will hear, soon you will know. In each short film you will listen, it is totally surreal, to a hidden person who comments, a voice will inform us of everything that happens, even the intimate thoughts of **these people, our people, who are silent, laugh, cry, appear and disappear; music will harmonize your feelings**, which will be ours; memories of them will soon be ours; That's right, it's an extraordinary invention.

We will cry, for joy of course; we will laugh, that pleasure is extraordinary; we will blush, the place is dark and nobody will notice; we will get excited, really; we will suffer, and we will triumph over it; we will fly, of course we will; we will walk, much farther than with any vehicle; we will learn, those people who make audiovisual dreams will tell us their adventures; **'Festivalearemos'** (will enjoy the festival).

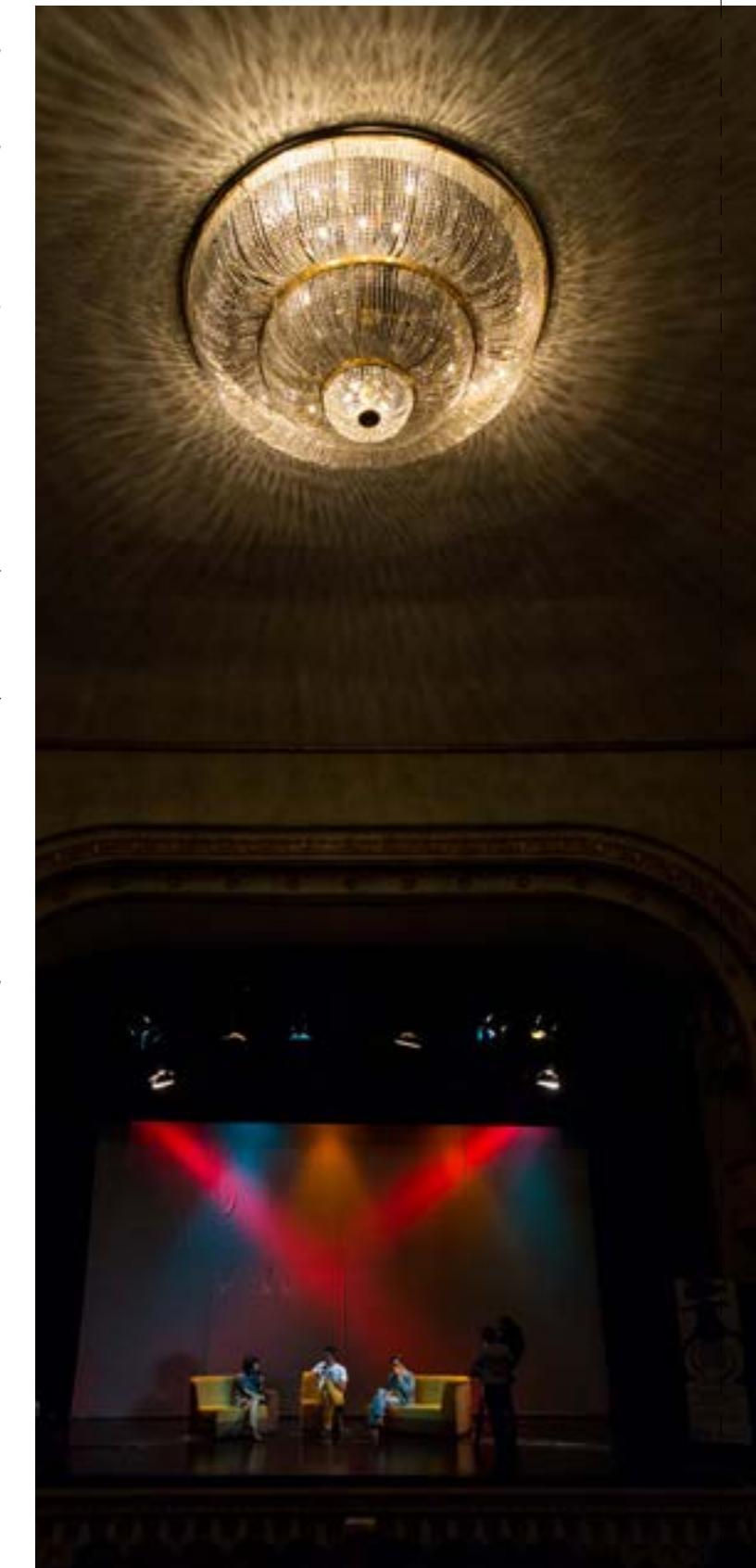
Those of us who are part of that world of cinema, of that factory of fantasies, of what we love so much, we will be there, to chat, to dream, to see the dreams come true, to say yes and to say that we like cinema, to put our lives on screen and understand that there is more in life than this life.

We will go and live beyond our bodies and places that our limbs can take us, we will go much further.

In October, in the white city, in the University City, here in the capital of Cauca, from October 8 to 12, we will celebrate the festivity of cinema, of dreams in cinema format, of the exclusive event for the Colombian short film, for you, for someone you know, for those who make us hallucinate with moving images.

10th Popayán Short Film Festival, 2018.

www.festicinepopayan.com



FIESTA DE REYES

PAYANESE'S CARNIVAL



Ancient documents preserved in the Historical Archive of the Department of Cauca, give an account of the interest it presented and the social transcendence that surrounded in the colonial period of Popayán the celebration of the "**Fiesta de Reyes**" on January 5 and 6, a theatrical performance developed on the streets of the city, which corresponds to the genre of the sacramental autos that the Catholic Church used since the European middle ages as an element of dissemination of the mysteries of faith. Obviously it was as part of the Spanish colonization in America that this cultural manifestation came to us.

Until the first decades of the twentieth century the custom that involved the active involvement of the population, especially of the popular classes, especially the artisan guild, as protagonists of the dramatization, was maintained.

Associated to this celebration the celebration of the "**Día de Negritos**" (Black Day), related to the then existing slavery concurred in the city. According to local tradition, on January 5 that slaves were free for a day, they were authorized to paint a mole on the face of their masters as a symbol of equality between people on that date.

The newspaper *El Liberal* in its edition of Tuesday, January 9, 1951, complains about the "excess of bullying" that had been experienced for the first time in the celebration as a consequence of the introduction at that time of the so-called "**Día de blanquitos**" (White days) from the South of the country. It is fair to note that the occurrence of excesses at the celebration there are very old records (1849) of the writer José María Cordovez Moure, who in his work on Colombian traditions recounts the celebrations of Innocents and Wise Men in Popayán.

The aforementioned introduction of "Día de blanquitos" (White days), associated with the use of water and the implementation of the so-called **Pubenza Festivities** in the 1960s, influenced by the creation of the Cali Fair in those same years, which was a determining factor in the disappearance of the "**FIESTA DE REYES**" (The Wise Men Celebration) or of Epiphany.





With the passing of time, the lack of planning, improvisation, changes in the criteria that the different municipal administrations presented on the subject, the inexistence of an entity dedicated exclusively to the matter, were sure causes of the marked decline that took over the Festivities of Pubenza.

An effort to rescue the "FIESTA DE REYES" (The Wise Men Celebration), headed by Francisco Velasco Navas subsisted two or three years and already in 1992 the Office of Cultural Extension of the Universidad del Cauca(Cauca University), with the support of the Mayor through its Civic and Cultural Board of the time, began a new recovery, an attempt that can be described as the most consistent because it was made using appropriate means and knowledge of theatrical art, costumes, scenery and props specially designed for the play, which was seeded in the work done by the theater group La Tortuga Triste (the sad Turtle).

Due to the interest of the Municipal Administration that took occupation over the city in January 2016, a space was opened for a definitive re-implantation of this centuries-old cultural tradition

of Popayan, as old as the Holly Week celebration itself, but this time it was opened with a vision of future and continuous enrichment in its assembly and projection with the intention of turning it into a great artistic and cultural spectacle for the amusement of citizens and the attraction of a potential tourism towards a manifestation of unique characteristics in the region.

The restored "FIESTA DE REYES" (The Wise Men Celebration), did not mean, at any time, leaving aside other accustomed components of the festivities of the beginning of the year but it also included, and also enriched, the carnival manifestation of the floats parade and krewes on January 5 , everything planned with previous announcement and curatorship of the works and economic financing for its creators, the presentation of concerts and demarcation of specific areas for water play and the use of talc and Carioca (foam spray), as has been the custom for decades, but with control to prevent the annoyances that, in all the city had been occurring in the majority of the citizenship that had been rejecting them until reaching the point of being forced to be absent in those dates.

In the second version in 2017, after a year of constant preparation, the progress in the quality of the organization and the works presented were significant, which had a positive reception of a large part of the citizens who enjoyed a good parade of krewes and well prepared floats, built with ingenuity and art, in an appropriate route with accommodations to observe it, boardwalks, a cultural stage, parade of Wise Men and the representation of the Sacramental Auto of the Wise Men, as a great central act with excellent and enriched theatrical and technical assembly like choirs, orchestras and dancers that enhance and enrich the same.

In January of the present 2018 with the purpose of moving forward, the Third "FIESTA DE REYES" (The Wise Men Celebration) was held, which is a continuation, which marks a road towards the definitive restoration of a cultural wealth that if it had not been lost for decades, today Popayán could be having, next to Holy Week and the Gastronomic Congress, a third medium of high level entertainment and attraction of tourist; towards which it is returning and on this task it is leading with a firm step.

Diego Alonso Paz Paz



YOU SHOULD COME TO EAT IN POPAYÁN



Popayán has to be visited to enjoy Holly Week, but without a doubt, you also have to come to our city to enjoy the culinary contributions that its abundant and economical traditional cuisines have to offer. **Whenever my friends come to visit, regardless of where they visit me from, I take them for a tour of the best traditional cuisines of my city.** I only ask them to let themselves be carried away, to free themselves from prejudices and to be convinced of something: to know the culture of a people, the best approach that can be made is based on what those people eat. How and what we eat is culturally represented before the eyes of others: We are what we eat and eat what we are, that simple.

Begin to eat Popayán from their **empanadas and tamales made from "Pipián"** (filling made out of several types of potatoes), always accompanied by our irreplaceable **peanut sauce**, the one that gives so much identity to the people of southern Colombia; complete this entree with a generous portion of **fried "carantanta"** (crust taken from a pan where corn tortillas are cooked), the crispy miracle of corn that lacks industrial additives and that we consume with abundant portions of "**hogo or hogao**", the most traditional and Colombian of the sauces.



Eat the above with a refreshing glass of "**Baudilia Salpicón**" (tropical fruit based drink), the exquisite blackberry of Castilla and Lulo decorated with sweet soursop specks, whose origin goes back to the colony, when in the absence of refrigerators was made with ice glaciers millenary and pure, descended from the frozen hillsides of the Puracé volcano on the back of a mule.

Do not rule out the proposal to replace the salpicón mentioned by a glass of **lulada** or one of **champús**, a sweet and refreshing drink that looks more like a soup, composed of cooked corn, pineapple, crushed lulo and panela molasses, flavored with sour orange leaves, cinnamon and cloves. The best thing about all this is that in the heart of the city, a few blocks from the central park, or Plaza de Caldas, you can find those delights concentrated in one place, whether you visit **Mora Castilla**, or "**La Tienda de Carmelita**" (Carmelitas Shop). As they walk downtown, take the opportunity to live two unforgettable experiences: the first, to visit to



"Aplanchados" (Sugary pastry) **Doña Chepa**: being in Popayán and not visiting that place is like not having come here; go and after tasting their flagship product, the Aplanchados, chat with that venerable old woman, she at 98, can offer them the most pleasant and "patoja" (name given to locals) of the conversations that one can hold in this city.

The second experience is to know **El "Mecatíco de Aliria"** (Aliria's Snacks), a small booth located on a wide sidewalk, in the heart of the city; there, in a space smaller than two square meters, visitors find more than 50 products of the traditional confectionery, that which we inherited from our colonial convents and monasteries, all of them handcrafted and that, in addition to showy, are known by noisy names and charming in some cases: ask for **liberals, conservatives, communists, heads of black, coconut or pineapple pastries, repollas, chancacas, cocadas, quesadillas patojas, love of a day, caucharina, cotudos, and chandostas**.

After having enjoyed those sweet tickets and having walked through our streets, taking advantage of the fact that everything is close to where you are, go to one of the **market squares** that are a few blocks away from Caldas Park: **The neighborhood of Bolívar, that of La Esmeralda, or that of the South, or La Trece**; go to their dining rooms, among us known as "**Mesas largas**". A good breakfast there, which because of the abundance and depending on the time, can also serve as a lunch; it can be with broth from rib, bird, fish or chicken: these broths are known as "**levantamuertos**", because in addition to delicious, they are highly nutritious. The broths are followed by the **trays**, the necessary complement of a good traditional breakfast in the market square, these, also known as "**seco**" (main dish), consist of an inevitable and abundant portion of rice, salad made of cabbage, tomato, carrot and onions or egg, and a protein of your liking: the offer is usually beef that is stewed, roasted or fried, short-flying bird (chicken or hen), fried or stewed, beef liver stewed or fried, grilled or stewed flank Steak, fried trout or tilapia, and pork to your liking.

In the market squares can also consume, at reasonable prices, juices of the most varied and fresh fruits of the market.

As in any market place, the traditional kitchens that are there, some for more than 50 years, will offer meals that, in addition to feeding, work miracles, cure diseases, recover a hangover, make infertile women conceive, cure the anemic and the impotent; the most famous of them all is the **Veal**, an ancestral dish with more than 150 years of history among us, prepared based on an unborn calf that is cooked with chives, garlic, cumin, black pepper, lard, diluted annatto, and plenty of roasted and ground peanuts. **Among the best prepared veal dishes in the city are those made by Rosita Quintero, in the Plaza Sur and María Teresa Collazos and her daughters, in the Plaza of Bolívar**. Accompany it with pineapple chili, overnight corn arepa and lodges. This gastronomic experience is never forgotten.

If your visit the 'White City' - another of the names with which our beloved Popayán is recognized - and it coincides with Monday or Thursday, I recommend that you visit one of the traditional sales of "**Frito**" (fried snacks), which are the gizzards of the pig also known as Menudo or Menudencias, and whose consumption among us is very rooted since at least 500 years ago. Pork skin or bacon is not a giblet, nor can it be considered as a dispossession, but is one the "**frito**" incorporates it as one of its most precious components. A plate of "**frito**", the "**patoja**"(name given to locals) style, contains the following: A large piece of golden and crispy "**chicharrón**" (pork Rinds), which is presented on the plate as if it were its crown (**chicharrón** is usually fried in lard), it also carries heart and liver, divided into thin slices, bofe (lung), guargüero (trachea), crop (stomach), pieces of "**rellena**" (cow tripe stuffed with rice) and, sometimes, chorizo or sausage.

The dish is completed with a garnish consisting of wrapped corn arepa **añeja** and or pineapple chili. Inevitably all this will be soaked with a glass of iced "**Aloja**", a refreshing drink made with toasted and ground corn (locally known as caucharina), pineapple peels, brown sugar, cinnamon and cloves. **Few of the traditional Frito spots remain, but I recommend visiting those of Carmen Ramírez (Venta de frito La Cuarta) and María Muñoz**



(*Fritos María*), two of the oldest "frito" locations in the city.

The smoked pork meats and the Creole or patio chicken "sancocho" (traditional stew) are also part of our local culinary heritage and, perhaps, where they are best consumed is in the Torres settlement, in the outskirts of the city, towards the west. You will also find them in the Variante (marginal section of the Pan-American Highway that in a north-south direction communicates with the city of Pasto). **In these traditional kitchens you will find traditional cuisine of indigenous, Afro-descendant and mestizo ancestry, of great quality and at very affordable prices;** they will give you the opportunity to appreciate the richness of flavors and the variety of preparations that are part of our culinary heritage while allowing them to find out why **Popayán is a City of Gastronomy within the framework of the Creative Cities Network of the UNESCO.**

If eating in market squares or long table does not appeal to you, in the city there are tablecloth restaurants where you can enjoy the best of our origin kitchens, such as "*Camino Viejo*", "*El sendero de Los Quingos and Patrimonio*", among others, but if your tastes are oriented towards less traditional cuisines do not hesitate to visit restaurants with international cuisine that we also have and are of very good quality.

Carlos Humberto Illera



MESA LARGA

FESTIVAL, COUSINE AND TRADITION,
ALL IN ONE PLACE

The Indian America, the colony, the independence struggle, the consolidation of the republic, and the ethnic and the ethnic diversity that persist in the city of Popayán, in Cauca and its regions, are reflected in the nostalgic **memory of its cuisine, which has flavor of ethnicity, of the pacific, of corn and fermented "chicha" (drink derived from fermented corn)**, the cuisine in the Cauca of yesteryear survived the colonization and stayed in the preparations of its carriers of tradition, in the secrets of parental kitchens and in the commerce of the market square, "long table and awning", encouraging the taste for good food and championing the call to a city that is more cultural, more diverse and above all more inclusive.

In the city of Popayán, it is possible to taste the most exquisite dishes, in some of its five (5) market squares or "Galerías" of Bolívar, Alfon-

so López or La Esmeralda, have a varied gastronomic offering, available from the first hours in the morning and always until 4:00 p.m. Each of the market squares has established a series of kitchen stalls dedicated to making the most delicious preparations for customers who come daily in search of fresh dishes, timely service and a low price. Students, clerks, handymen and lovers of good cuisine, **without distinction of social class, visit daily the kitchen pavilions that have been popularly called "Mesa larga".**

The market squares in general, have served as regulators of prices in the supply and demand of products, controlling hoarding and speculation, they are the main alternative of informal employment, **with more than 5,000 people who survive from their commercial activities that involve the population of the less favored of the city and are**

the guarantors of food security in the region, and of fair trade of agro-food products from the indigenous and farming areas of Cauca.

The market squares are one of the main contributors to the municipal treasury and partially maintain barter and exchange practices. But, above all, they **revive the opportunity for small producers to offer fresh food, grown in Cauca's geography.** The artisan kitchen of the market squares, in turn, synthesize in their repertoire of preparations the richness of the agro-food systems of Cauca and the Colombian south-west.

The Bolívar neighborhood is considered to be the oldest neighborhood outside the city or suburbs of Popayán. In the eighteenth century it was known as "El Callejón"(the alley), because it was the obligatory way to enter the center of government of the municipality. **In the area of the Bolívar, even in our own times activities persist, such as the farmers' market on Friday, the sale of all kinds**

of handicrafts in wood and ornamental and medicinal plants, the dispatch of vehicles as a rural terminal, and in this area are also located bars and hostels that give the neighborhood an aspect of place of passage, arrival and departure of the foreigner and pilgrim.

The Bolívar market was originally located just one block from Parque Caldas in the area called "El Anarcos", at that time the difficult circumstances of unhealthy conditions, the nest of rodents and the possible proliferation of pests and diseases forced the **Municipal Administration to decide to relocate the Plaza in the area of the Callejon, and that was how in the early sixties its construction was carried out with an important investment** that ensured the infrastructure, housing and public services needed to provide quality care . With the passage of time, Bolívar became a whole ecosystem of services for the agricultural sector, housing more than 1,100 trade posts.



The area known as "El Planchón" (the slab), operates as a central storage and is the only point where perishable products converge regionally and inter-departmentally, there is continuous work every day of the year 24 hours a day, in the marketing of products for retailers of every market in the city.

In the surrounding area and inside the market square of Bolívar, you will find 110 traditional kitchen stands, among which it is possible to taste the offering of the unborn calf, one of the most emblematic and patrimonial dishes of the city, various preparations of broths of leg, tail, rib and the delicious juices with exotic fruits of the region, such as borojó, chachafruto, granadilla de quijo or the delicious dessert of birimbi, plus of course, empanadas of pipián, carantanta and tamales from pipián, products always representative of the creativity of local cuisines. For the Christmas holidays it is possible to taste the famous dish of "noche buena" (Christmas eve), a tradition of delicacies and fruits that have been pierced and dismembered, which is shared for Christmas as an expression of gratitude in the families of the "Payaneses" (name given to locals).

The women of the market place, in past years, formed the "**Network of Traditional Long Table Cooks**", which emerged as a process of resistance of women inside the square, to the threats of displacement and as an emergency response to the pressing and difficult social conditions that over the years the female cooks have faced in the application of a dignifying but ungrateful work, which has given them the basic resources to sustain their homes, conditioning their lives to the most arduous Workdays.

The female cooks of the Network, arrive in the square in some cases even from 3:00 am, time when the first "chivas" (traditional bus) and trucks arrive with regional merchants who bring products from rural and indigenous areas as distant as Malvasá, the Vega, El Tambo, Silvia or Totoró. The workday ends without further delays at 4:00 p.m., just in time for when the market place ends its service to the public, the daily workday will not be less than 12 hours of continuous service.

The Network of Cooks in these six years of articulation has been consolidated as that common



space that exceeds the limits of each dining table, allowing the construction of a self-managed and relatively informal space, which is publicly presented as a collective bearer of a culinary tradition that since its creation has been leading the realization of the "Traditional Cooking Festivals of Long Table", which to date reach its X Version, **an event that takes place annually in an alternate way to the recognized National Gastronomic Congress and the religious celebration of the Holly Week of Popayán.** More than 10,000 people visit and taste the best dishes in each annual event.

Visiting the market squares, will be the greatest pleasure for lovers of good cuisine, the market squares of Alfonso Lopez, Barrio Bolívar and La Esmeralda, have **250 traditional food stalls** available for your timely attention during all days of the year, employing more than **750 people**, you will be attended promptly by women, bearers of tradition who have made in the craft of cooking their chance in life. Taste and tradition, always available and at the best price, in market squares in the city of Popayan.

Paulo A. López

A SON FROM POPAYÁN

The words of Álvaro Garzón in the delivery of the recognition made by the Gastronomic Corporation of Popayán who declared him "Chancellor of the Corporation". Popayán September 8, 2016.

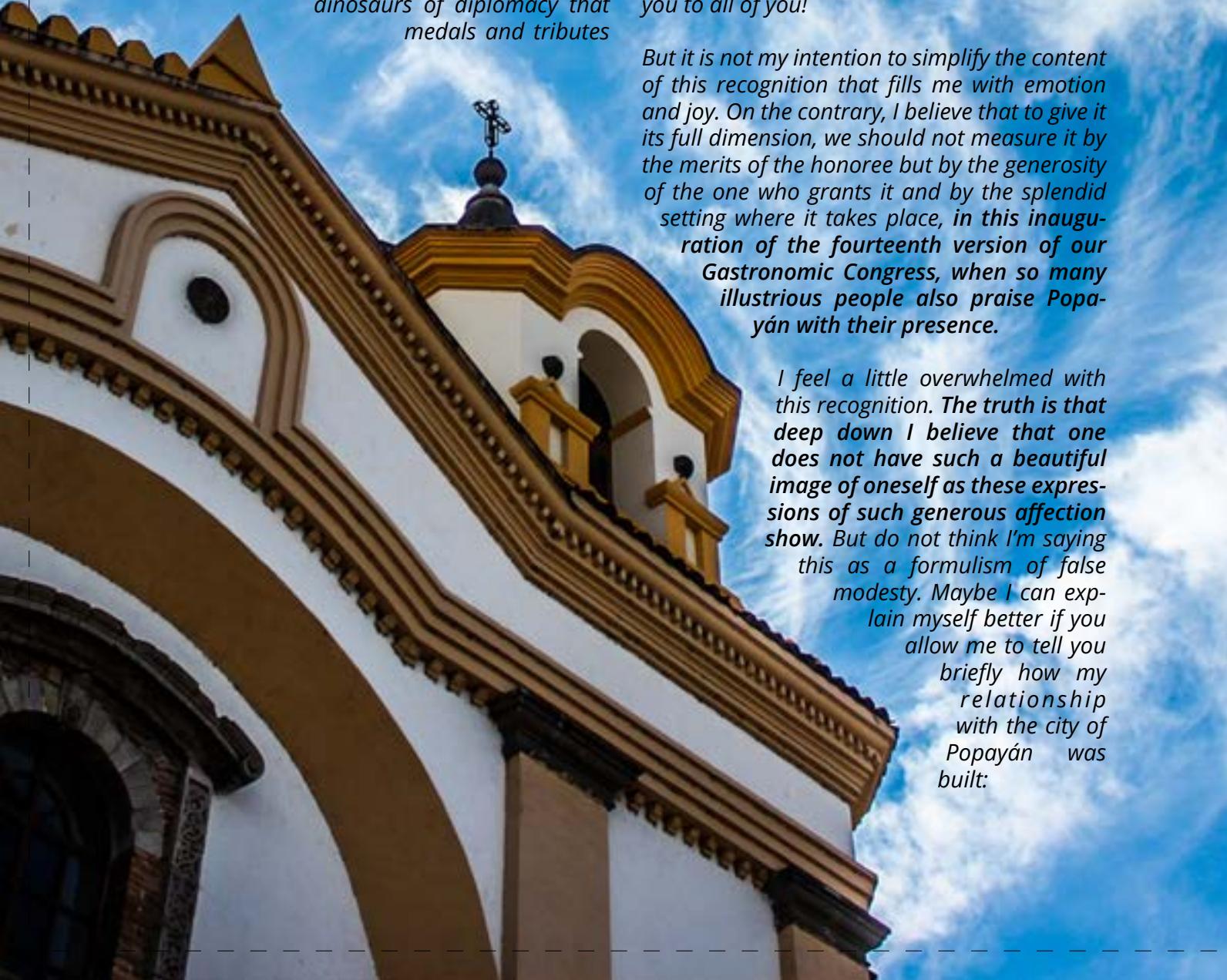
The image of an old African Ambassador to UNESCO comes to mind, one of those dinosaurs of diplomacy that medals and tributes

would rain on. He said in these circumstances: "I know two speeches, one long and one short. Which one do you want me to say? The short one says: "Thank you!" And the long say says: "Thank you very much!"

And it's that everything I could say at this moment could be summarized in a huge thank you to all of you!

But it is not my intention to simplify the content of this recognition that fills me with emotion and joy. On the contrary, I believe that to give it its full dimension, we should not measure it by the merits of the honoree but by the generosity of the one who grants it and by the splendid setting where it takes place, in this inauguration of the fourteenth version of our Gastronomic Congress, when so many illustrious people also praise Popayán with their presence.

I feel a little overwhelmed with this recognition. The truth is that deep down I believe that one does not have such a beautiful image of oneself as these expressions of such generous affection show. But do not think I'm saying this as a formulism of false modesty. Maybe I can explain myself better if you allow me to tell you briefly how my relationship with the city of Popayán was built:



I was fortunate to be born here. But only belatedly I came to appreciate what that meant.

During my early life my contact with the city only lasted the time of studying high school. The university in Bogotá and then in Paris took me away from the city for many years. And not to mention the decades of professional practice spent around the world, as a UNESCO official. I went back to Popayán belatedly, at the threshold of this new millennium. *And I felt so good when I returned here that I began to believe those who told me that in Popayán only two things can be done very well: the first one, being born here and the other one dying here!*

But it was only then that I came to really discover what Popayán is.

I had spent twenty years of my life working in countries of diverse cultures and languages, in Africa, in Asia, in Latin America, in some Arab States. My job was initially to help them define their national policies for the development of their publishing industry, which was the gate through which UNESCO entered the other cultural industries. Subsequently, this technical cooperation was extended to other dimensions of its cultural landscape: I found myself helping them to ensure that their ancestral cultural values did not fall apart in that powerful wave of globalization, which tends to standardize tendencies, tastes and customs and above all to erase what is local. *We were on the eve of shaping the Convention on Cultural Diversity and in each Member State, UNESCO tried to stimulate the knowledge of what was specific to each culture and to provoke the pride of its identity, at the same time that we explored ways to make these intangible values become a lever for economic development and welfare.*

When I returned to my homeland, I experienced that gratifying feeling of being welcomed by family love, the re-encounter with smells, tastes and music of my childhood. I came back to find what Juan Rulfo called "**That piggy bank where we have kept our memories.**" But, behind that affectionate daily life, the other Popayán awaited me, the one I have called "the eternal Popayán".



When one delves into the trajectory of this city, one feels overwhelmed by its greatness and overwhelmed by the historical weight of its past. And perhaps what impresses most is not so much the strength of its founders, the nobility of its classes and the riches it accumulated in the eighteenth century, whose trace still shines today in our baroque altars, but that messianic vocation to sacrifice everything for a change of the social system, by the adoption of the human rights of the French Revolution. And that political vision, where the republican ideals of freedom sprang up early. **But, as if that were not enough, that generous and decisive contribution in martyred blood and in material goods to make these utopias come true. A debt that, by the way, was never paid to Popayán by Republican Colombia.**

In parenthesis, I do not understand how, nowadays, educational programs have suppressed the teaching of history in schools, as if we wanted to carefully erase those spiritual roots that belong to us and that should nourish us. *I like to repeat an old proverb that says "He who does not know where he is going is not lost. The one who is lost is he who does not know where he comes from".*

The Popayán, who emerged impoverished from the wars of independence, had to maintain a fighting spirit to face the devastating forces of the earthquakes. **To patiently reconstruct the destroyed symbols of its architectural heritage and to face a more complex and more subtle task:** to manage the new contributions in human beings that came from outside to modify forever the spiritual face of the city.

I had been a witness, and sometimes an accomplice, of many cities of the five continents that made use of their cultural expressions before UNESCO in order to make them known and admired all over the world, in some of the many showcases available to the Organization.

Going back to live in Popayán allowed me to glimpse the **enormous historical and spiritual burden that underlies the most daily experiences of this city and transpires in a way of thinking and speaking, in its gastronomic values, in music, festivities and processions, in family traditions and university life.** As many other worthy cultu



expressions, like the rest are being put to consideration of the whole world in that globalized scenario of the cultural diversity that UNESCO promotes.

I also noted that, fortunately, the Payanes (name given to locals) lived proud of their own. That we had overcome a curious tendency very common, which is not to value our own simply because it is familiar and part of daily living to us.

And this thanks to an intellectual elite with which, in good time, this city can count on.

Do not get me wrong, I'm not talking about an elite of surnames or economic power.

It is integrated, of course, by descendants of ancestral families, but also by the ordinary native payanes, by payaneses of adoption, who **choose to come to live here and are more patojos (also name given to locals) than those born here, by personalities from all economic status, for the nostalgic of the old Popayán, for lovers of the new Popayán, for dreamers of the future Popayán.**

To their unconditional support we must attribute these complex crusades to obtain the international distinction as a **Gastronomic City of the Network of Creative Cities of UNESCO or the Declaration of the Processions of Popayán as an Intangible Heritage of Humanity**, could have ended happily.

And it is that Popayán has not only received from UNESCO. It has also given the Organization a lot: Let me bring to mind a couple of anecdotes:

When Milagros Del Corral, a Madrilenian, also adopted daughter of Popayán, struggled from her position as Assistant General Director of Culture for UNESCO, for having accepted the concept of "gastronomy" within the categories of the so-called "cultural industries", within the framework of the future Cultural Diversity Convention that was being developed then, the **Gastronomic Corporation of Popayán, which had already celebrated its Gastronomic Congress for two years, provided a perfect and original model of cultural expression that was not limited to culinary tasting but also deepened in the historical roots and the anthropological circumstances of each dish of their traditional kitchens and that was also the source of income for a vast sector of the city.** A model that has been perfected with success over time, as we can see tonight, fourteen years later, and which has been copied by many cities around the world.

After that, no one was surprised that in **2005 Popayán was declared the first gastronomic city in the world in that prestigious Network of Creative Cities.**

That appeal of being a dean city in gastronomy is recognized and respected internationally since then. Until now the cities of the entire world that wish to enter the Network go to Popayán in plea of advice and advice in the presentation of their candidacies.

But that leadership must be preserved: For fourteen years, an increasingly numerous group of people of Popayán has been working hard and selflessly so that the Gastronomic Congress of



Popayán continues to be the welcoming space of the gastronomy and culture for the guests that come from outside, so that the high academic level of the event is maintained, so that the traditional kitchens have the citizen identity they deserve and to sustain and increase the sense of belonging of each Payanes by its Congress.

Another anecdote:

That same intellectual elite of Popayán, this time in the bosom of the Permanent Pro-Holy Week Board, worked hard also to obtain the Declaration of the Processions of Popayán as Intangible Heritage of Humanity.

This was a very complex task, because although the processions are inserted in the Holy Week, a universal Catholic ritual, according to the norms of UNESCO in this program, the candidacy had to dispense with its confessional character to highlight other socio-cultural qualities: emphasis on the secular origins of its history, in its uniqueness as the only space for meeting and socialization of the payanés for more than four centuries, in its capacity to integrate the work of numerous crafts and artistic professions, **in its character as a cultural space where annually Spontaneously, the social, family and ritual traditions that are most intimate of the belonging and identity of the Payanés sprout spontaneously.**

That was what UNESCO declared an Intangible Heritage of Humanity and not the fact that it was a confessional ritual that is common to the Catholic world. UNESCO is very respectful of the freedom of worship throughout the world and does not interfere either in the faith or in the rituals of any religion.

Hopefully this could be taken into account when, in a confused legal discussion, today they try to cut off the meager contributions of the Government to this intangible heritage.

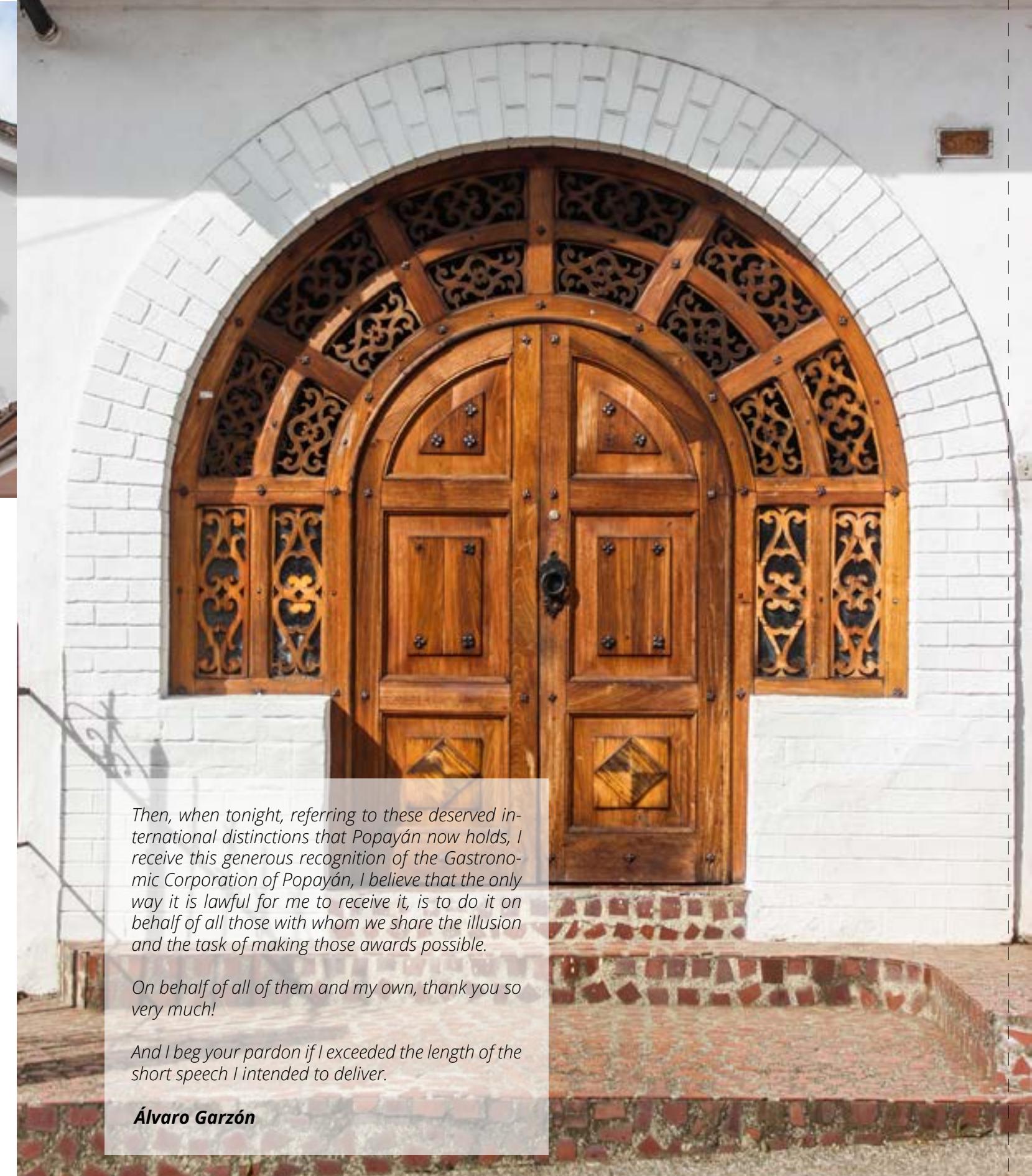
It happens to be a very subtle distinction. That at the time it was very difficult to present before an international jury composed of countries of cultures very different from ours and are very little receptive, if not opposed, to our religious sensitivity. These countries were: Estonia, Korea, Arab Emirates, Jordan and Kenya.



We learned that Mexico would also be part of that Intergovernmental Committee. Immediately the Pro-Holy Week Board had the success to invite Francisco López Morales, the maximum Mexican expert in Intangible Heritage, to come to live personally the experience of the Holy Week of 2009.

There are emotions and magical moments of the processions impossible to describe in a document and whose spiritual impact can only be understood if one has experienced it in the flesh. This man left Popayán under the weekly spell. The following May he was part of the Subsidiary Body of the Intergovernmental Committee that chose from a long list those elements that were declared "Intangible Heritage of Humanity in Abu Dhabi (Arab Emirates) on October 2, 2009, among them, the Processions of Popayán.

These are only anecdotes but what I want to transmit with them is that these battles cannot be won by a single person and that those intellectual elites of Popayán have always been up to the challenges that we have proposed.



Then, when tonight, referring to these deserved international distinctions that Popayán now holds, I receive this generous recognition of the Gastronomic Corporation of Popayán, I believe that the only way it is lawful for me to receive it, is to do it on behalf of all those with whom we share the illusion and the task of making those awards possible.

On behalf of all of them and my own, thank you so very much!

And I beg your pardon if I exceeded the length of the short speech I intended to deliver.

Álvaro Garzón

A NIGHT OF THE HOLLY WEEK IN POPAYÁN

The town of Asunción de Popayán was founded by the Spaniard Don Sebastián de Belalcázar, on January 13, 1537. Its first European inhabitants, from the country that led Christianity in the old continent, soon built temples and, following their ancestral customs, to take in procession sacred images on holy Thursdays and Fridays, act dated for the first time in the place in 1556.

Almost 462 years have passed since then and thanks to the fervor of the people and the hard work that since 1937 the Permanent Board of Holy Week has done, the processions continue unabated, although now there are five that go from Tuesday to Saturday.

Today is Holy Tuesday. Today the balance of the academic city is broken, sober and calm, to give way to a sacred event perhaps comparable to the

most lavish parades that take place in the mother country, at this time.

With the arrival of the night, the people walk along the twenty streets, arranged in the form of a Latin cross, through which the procession will pass. Little by little, people get organized on the sidewalks and the commotion almost disappears when you hear the scrape of the brooms that clean the path of the Lord's ordeal. In the distance you can see the white roches and the red cassocks of the altar boys, who carrying the high cross, the bell, the candles and the censers, indicate that the procession has begun.

The drums rumble, the bugles sound, the National Police Band precedes the first float: San Juan Evangelista, followed by Magdalena and Verónica.



The floats formed by wooden planks of rectangular shape, have eight bars, four in front and four behind, which are carried by an equal number of freighters, who wear espadrilles, cover their heads with a hood and wear blue tunics of penitent girdled with a white cloth and a cord or "cingulate", usually woven by a lady of his family.

On either side of the road, almost immense serpents of fire are displaced on the sidewalks; the lighters are one behind the other, men, women and children who without distinction of race or social class accompany the march, carrying a lighted candle as a symbol of their devotion.

The regidores and regidoras, strategically distributed throughout the tour, dressed in impeccable tails and with black tailored suits, all wearing white gloves and carrying a long wooden cross, watch the rigor of the parade and coordinate the perfect displacement of the clutter.

Now come the floats of greater scope, **grind the timbers**, lacerate the shoulders of the seasoned freighters who enter without fear, their weight is enormous since they usually carry several figures and recreate scenes of the passion of the Lord. Those who have images of Jesus and the Virgin, support a ceiling made of fine fabrics, embroidered with gold and silver threads, called **sitial** or **pallium**, and are preceded by a **incense burner** that carries a cauldron or incense adorned with beautiful flowers and dresses the typical costume of the **ñapanga payanesa**, composed of a shirt in linen olan, baize skirt, loose espadrilles and a cross on the neck.

The "The Lord of the Garden", "The Arrest" "The Negation", "The Scourges", "The Fallen Lord", "The Master Ecce Homo", "The Meeting of Jesus with women in the street of bitterness",





Now come the floats of greater scope, grind the "**The Lord Jesús "and" The Lord of Forgiveness**", have already passed, separated at some point by the Orfeón Obrero, the Chamber Orchestra and the Band of Musicians of the Colombian Air Force that play music and sacramental songs.

The torches that illuminate the floats are already dripping with mucus or wax and the **infants "moqueros"**, dressed like freighters, diligently remove them with the help of a staff provided with a small scythe or blade and a wick, which they use when the candles are extinguished.

The banner of the Pro-Holy Week Board is observed, carried by the Mayor of the City who is accompanied by his staff and followed by the members of the city Council. They are followed by "**El Calvario**"(the calvary), "**El Crucifijo**"(the crucifix), the Parish Priest of the church of San Agustín and the procession closes with the splendid image of "**La Virgen de los Dolores**"(the virgin of sorrows), escorted by the brotherhood that always accompanies her in her solitude and for a picket of soldiers belonging to the National Army.

The procession is over. **Inside the church everyone is satisfied with the work done, especially the freighters because, thanks to their faith, pride and physical integrity, none had to "ask" or withdraw because that would have been a shameful act that would mark him forever among the holly week community.**

The syndics, persons or families that for many years and even generations have been commissioned by the parish priest to take care of each float, direct their freighters in the disarming of the clutter and carefully keep the images together with their valuable ornaments. **Then, at the end of their work, some of the freighters invite their companions home for the "desenfurece"(removal of rage), there in the middle of tamales, empanadas and the occasional drink of aguardiente regaining strength, comment on the anecdotes of the night and begin to think about the next Holy Week.**

José Manuel Tobar Mesa





POPAYÁN FOR WEDDINGS

Why get married in Popayán? Well, we could talk about a number of reasons; it has a number of churches framed within the beautiful colonial architecture as the Chapel of Belén, from where you can observe the city; the Hermitage, the temples of San Francisco, El Carmen, La Encarnación (the Incarnation), San José, Santo Domingo, and the church of San Agustín, buildings full of tradition and loaded with a special beauty that can only be seen in this city.

Architectural jewels that offer themselves up so that your wedding photographs are as you always dreamed them and a city that due to its location and its multicolored sunsets is famous, end up setting a dream scenario for your great moment. If what you are looking for is a traditional wedding, around the city you will find beautiful places for the reception, and if you prefer a more rural wedding, there are several colonial es-

tates with their own chapels that will allow you to do everything in one place.

But no, it is not just that, day after day Popayán consolidates the wedding industry as one of the gears of the local economy, so it is very easy to find qualified and certified suppliers of all budgets and for all tastes; from chefs who brighten the tables with international and local dishes made with fresh products from the region for the enjoyment of customers, expert wedding planners so that you do not have to worry about anything, wedding decorators with impeccable taste and who know how to use very well the spaces, light and flowers, even interesting musical proposals of the region that allow you to offer your guests a show worth remembering, also recognized DJs in the scene, an extensive bunch of excellent groups of all genres that can guarantee an unforgettable party, and photographers and videographers with extensive experience in weddings that ensure that each

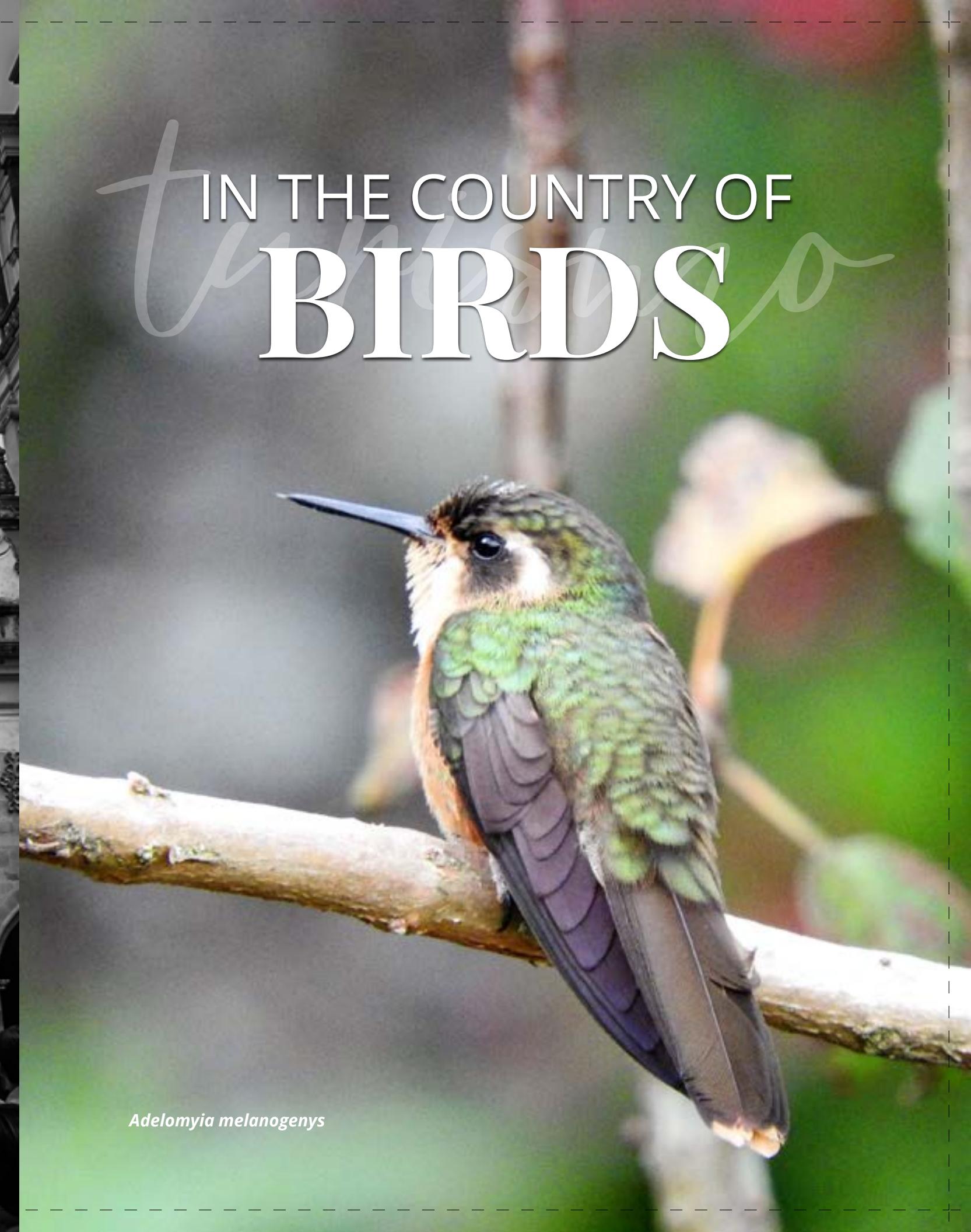
special moment of your marriage is recorded as it should be to relive it again and again.

Likewise, Popayán, being a heritage city, guarantees its foreign guests that the trip to their wedding will also become the perfect excuse for photographic tourism in the beauty of its streets, gastronomic tourism (The city has a distinction by UNESCO as a gastronomic city, so that your guests can enjoy the famous typical delights that characterize us during their stay) or eco-tourism in places very close to it, such as the Puracé natural park that has an area of 83,000 acres where there is a large number of lagoons, waterfalls, volcanoes, snowy peaks, hot springs and condors sightings, or the beautiful Silvia, the "Switzerland of America", a beautiful village with a cold climate one hour away from Popayán, which added to a wide range of hotels at very good prices, guarantees that all your guests can accompany you on your special day.

For these, and for many other reasons, the invitation is simple: **get married in Popayán!**

Miguel Varona





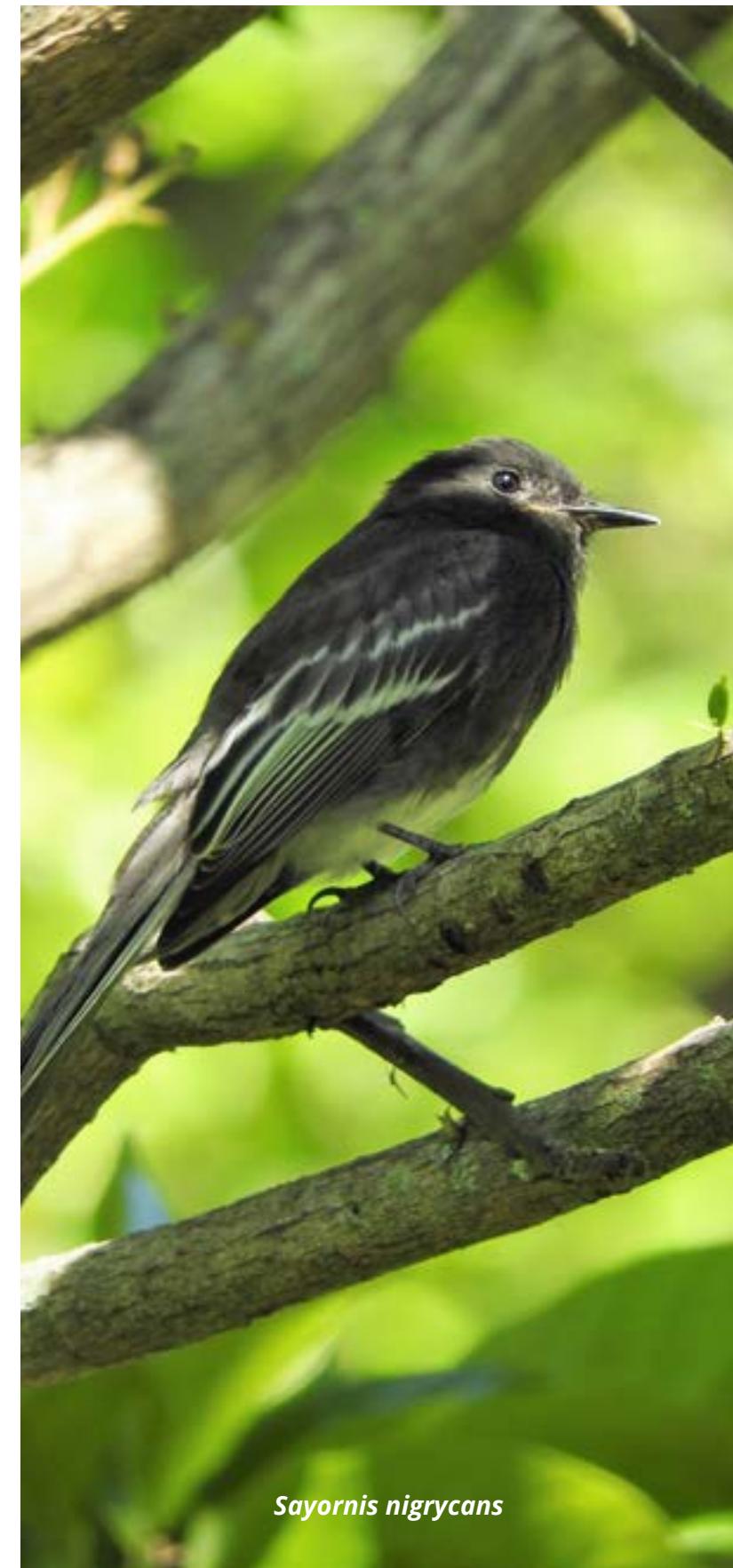
Adelomyia melanogenys

Colombia, the country where the greatest diversity of birds in the world is found, more than 1,900 different species registered to date, 10% of the birds of the planet, and has a region where it is possible to find all the thermal floors and ecosystems of the pacific, Amazonian and Andean regions, from insulars, dry and rain forests, moors and snowy peaks. In this region there is the largest reserve of water on the equatorial line, the Colombian Massif, where the four most important rivers of the country are born, Magdalena, Cauca, Caquetá and Patía. It has 6 National Natural Parks, which positions it as the ideal place to learn and enjoy the wide natural diversity of the south west of the country.

Cauca, recognized for its historical, architectural, culinary and cultural wonders such as the processions of Holy Week, the Tierradentro Archaeological Park, marimba music and songs from the Pacific, it is also the region that has 60% of the birds of the country, just over 1100 species, distributed in 5 bioregions.

The Alto valley of the Cauca River offers mountain and lowland ecosystems that make it a vital region in the conservation of birds. Located between the western and central mountain ranges, where the NNP (National Natural Park) Munchique and Puracé respectively, extends to the north by the municipality of Morales and south to Timbío. The plateau of Popayán, territory of hills and prominences, shelters about 330 species of birds in an altitudinal range of 1600 to 2800 meters above sea level. Of these, 9 have some degree of danger of extinction, three are exclusive to Colombia, one is almost endemic and 57 are migratory species.

The Cerro de la Eme, in the historic center of Popayán, witness to the founding of the "Villa de Ampudia" by Spaniards in the 16th century, preserves oak, Ochroma, Fraxinus chinensis and Guaiacum trees mixed with pines and eucalyptus trees. Here, every year the Scarlet Tanager and the Catharus minimus, as other migratory boreal, have food and lodging.



Sayornis nigrcans



Pyrocephalus ruvynus hembra

Family of the crows, the *Cyanocorax yncas* stands out for the stridency of its songs and its showy yellow, green, blue, black and white plumage. The *Momotus momota* does it by its size and the tips of the tail feathers that end in the form of a racket. Less showy and 9 cm long, the *Picum-nus granadensis*, a Colombian endemic species, can be detected by its song.

In the south east, towards Huila, 15 minutes by car from the historic center, we will find "El Sendero Mágico" (the magical trail), a space that combines nature and art. Among the native trees and fruit trees, bodies of water and organic coffee crops are the creative workshop of Master Jafeth Gómez, painter and muralist. Always with him, the *Myiarchus apicalis*, endemic bird, backpackers, nurseries and birds of prey such as the *Accipiter striatus*.

In the northeast two settlements. In Las Guacas, the Oasis natural reserve, sylvopastoral system, model of sustainable use of natural resources in the region. Between the native tree vegetation in restoration and the forage consumed by the cattle, the *Icterus chrysater* amazes for its melodious singing and plumage. The *chamapetes goudoti*



Tyarys olivaceus

for its strong vocalizations and large size. The Quintana settlement, with the reserve "La Cabaña" (the Cabin) is habitat of *Diglossa* or nectar stealers, of *Thraupis episcopus* and the *Phaethornis syrmatophorus*. Here it is also possible to spot the *Andean condor*, an endangered species in Colombia, flying over the volcanic chain of the Coconucos. In Arrayanales, a former extensive cattle ranching site, is currently developing ecological restoration activities in its water sources and implementing the use of solar energy. Among the high mountain birds are the *Burhinus bistriatus* and two birds vulnerable to the threat due to the loss of their habitat, the *Andigena hypoglauca* and the *Paramuna parrot*, both with narrow distribution ranges.

In the north, "Eco Parque Rayos de Sol" (Rays of light Ecological Park), place to take the healing energy given to us by contact with nature. Here, the *Merganetta armata* appears in the waters of the Palacé River alone or as a couple *Aulacorhynchus haematopygus*, the *Campephilus principalis* and the *Tangara labradorides* are some of the species that stand out in this ecological trail.

Outside the city, in Cajibío, a neighboring municipality, the canyon of the Palace River is contemplated and the work of the peasant communities organized in the Settlements of Siloé and La Viuda, who develop a proposal of community tourism for bird watching. The *Pionus chalcopterus*, raptors such as the *Cathartes aura*, the *Pandion haliaetus* and the *Caracara plancus* furrow the agroforestry landscape and in the limits of the municipality with Popayán, the Colombian endemic cardinal is present.

Cajete is famous for the "Ruta del Maíz" (Corn Route), a community gastronomy project that promotes traditional Cauca cuisine. In this trail, there is the Francisco de Caldas astronomical observatory, a place not only for the contemplation of the stars, but also an environmental education classroom. To the west of Popayán, the water sources protected by the arboreal vegetation in recovery are niche of elusive aquatic birds like the *Aramides cajanea* and nocturnal birds like the *Nyctidromus albicollis* and the Owl of the new world.

Zenaida auriculata



Zonotrichya capensis

In the Tambo, western mountain range, the "Finca las Hadas" (The Fairies Farm), agro ecological interpretative center with a lake for fishing for sport, coffee plantation and the tree-lined riverbank of the Piedras River is frequented by the American Chloroceryle, the *Tyrannus savanna savanna* that is a southern migratory bird and the *Tangara gyrola*, *Tangara heinei* and *Tangara vitriolina*.

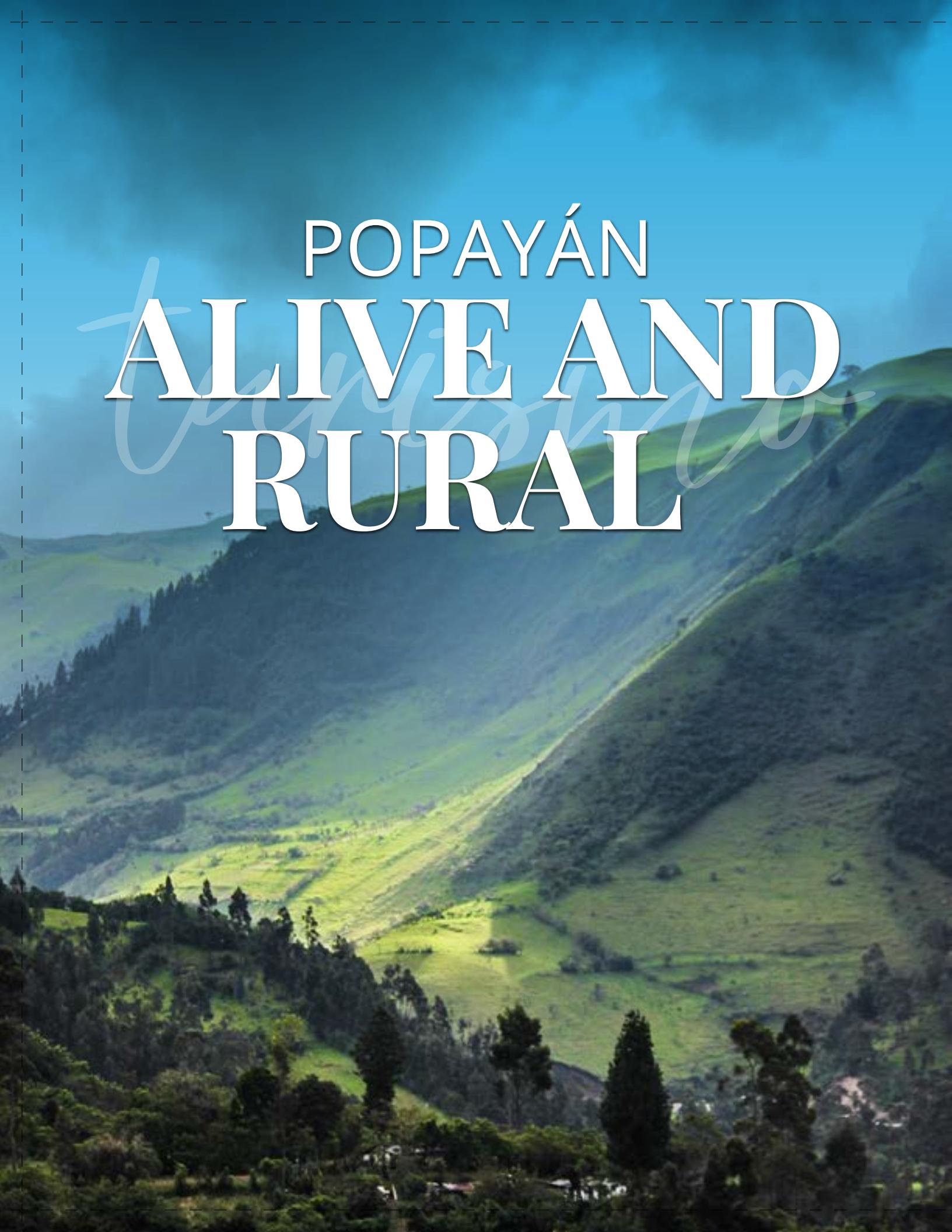
As you can see, Popayán and its surroundings are places to watch birds and become aware of the protection of the Colombian natural heritage, in safe environments that work for the conservation of the nature of Cauca; its only missing you.

Camilo Arthus



Momotus aequatorialis

POPAYÁN ALIVE AND RURAL



The magic of Cauca extends to every corner of its territory, where you can experience cold sunrises and warm, colorful sunsets, cultures, landscapes and many paths that would surely conquer the heart of those who take them. So, we bet on rural tourism as an option to integrate the day to day of the field and its hosts, as a reality, with every visitors who want to return to the basic principle of life that is air, nature, wind, water, and of course this becomes a unique experience, which defines our territory as a space that is for each person and for all.

On the plateau of Popayán there are several farms that provide ecotourism services, all dedicated to a working day of agricultural production, rural strengthening and tourism development in the region. This work has become an important dynamic for economic progress, but without a doubt, has strengthened the tourism agenda of those who visit our city and department, being that all these eco-destinations are located just a few kilometers from the center of Popayán, making the visit have of course

a historical and cultural component, while touring the beautiful and invaluable streets of the noble city, but also an attractive and enveloping component, where all the farms receive with love those who decide to visit Popayán.

There is an organization in our region called FREIA (network of environmental experiences foundation), made up of different eco-destinations on the Popayán plateau. The purpose is to publicize the biodiversity and scenic beauty of the ecosystems of the area and promote the care of the environment through environmental education and direct contact with nature. Each of these eco-destinations offers a variety of tourist services such as: ecological trails, events, rural lodging, product sales, advice and training, agrotourism, camping, restaurants, sports and adventure, integrated farms, nightlife, bird watching, wellness and health, and environmental education, travel and pedagogical trips, coffee farms, art and culture that make it possible to live a true environmental experience.

Posada EL AGRADO

This farm shows how a harmonious relationship between the coffee production process and the protection of nature is possible. In addition here you can enjoy a pleasant journey through the sub-Andean forest, full of native trees and colorful flowers that attract beautiful birds, which feed freely in the feeders arranged throughout the place.

Granja integral MAMÁ LOMBRIZ

This farm is dedicated to the production of tilapia in geomembrane ponds with water recirculation, dairy production with its derivatives, breeding minor species, restaurant service and fishing for sport; the space is ideal to create awareness of protecting the environment, preserve and enjoy natural species, and learn from agricultural productivity as an excellent alternative to life, through an enveloping, dynamic and interactive route, which will create a very good visit to its guests.

Ecoparque RAYOS DEL SOL

This tourist attraction offers camping, birdwatching, and invites its visitors to experience a harmonious experience, respect for the environment and with ones itself. This proposal is an excellent alternative for your free time, and to awaken a new level of consciousness. For this, it has different spaces where it is possible to develop sensitivity, love and respect.

Agroparque LAS VILLAS

This marvelous farm by tradition brings together the best of two worlds; The countryside and the city; it has a lodging service and houses sustainable productive processes such as dairy (Certificates in BPG) and coffee cultivation (Certificates Rain Forest Alliance and Nespresso AAA); and also the care of social and academic events.

Granja MONTEPINO Desserts and delights

In this farm you can meet and interact in a dynamic and practical way with the different animals that are there, since they are arranged in such a way that the visitor has access to them, observing their behavior, feeding and characteristics. They can also enjoy the diversity of native and cultivated flora. As a complement to the production systems, cow's and goat's milk is transformed into products such as yogurt, cheeses, sweets and other delicacies.

Ecoparque LOS GUADUALES

This is a wonderful corner of nature with a lot of flavor ", where we offer the best Creole food with the grandmothers' seasoning taking advantage of the products of our organic garden, offering services of lodging, restaurant, events and path; a very good option to visit.

Canopy LAS ARDILLAS

This is a wonderful extreme eco-adventure theme park where, in addition to enjoying landscapes filled with the fresh green of nature, you can enjoy the excitement and adrenaline produced by activities such as canopy, in a distance of 1200 m flying over the wooded surroundings of the area. But that's not all, so that your adventure is much more extreme, the park has hanging bridges between trees, a climbing wall and other games such as El Solitario, La Pasarela, Aros Locos, San Francisco Bridge, Chaplin and Neumating, all in permanent contact with nature.

Finca EL REMANSO

This farm is a Family Company Recognized for Generating Added Value to the Community with the Development and Disclosure of Productive Agricultural and Livestock Processes, Based on Good Production Practices, on the Guide to Sustainability, Respect and Equity. This green and pleasant journey, makes us believe in the importance of strengthening ecotourism in the region and promoting its development, valuing the integrity, conservation and protection of the environment and latent local cultures, making us visible and making known that POPAYÁN and CAUCA have a live and rural tourism, ready to offer.

Carolina Cedeño Gómez



Popayán weaves its charm with infinite possibilities. Thus, walking through the streets of a city that is adorned with the light of lanterns and sidewalks, and above all of the essence of a welcoming destination, is auspicious to some precise accommodation to let the senses travel to other times.

Countless stories can be told of **El Sotareño**, a corner located in the Historic Sector where daydreaming, remembrance and the present, which is eternal, live adhered to its walls and musical tones that make this bar an obligatory and necessary place for visitors and locals.

In the discretion of its facades, a door of a bar, threshold to other worlds, opens the way to the delirious encounter of the complicity of a good evening. The scene is set by the crackling of acetates and vinyls that its owner Mr. Agustín Sarria, a hospitable and good-natured person, has exactly placed on his shelves ... and his memory. Picturesque walls seasoned by a line of time, look after the visit of artists, politicians, intellectuals, lovers, poets, writers, adventurers and groups of friends for several generations.

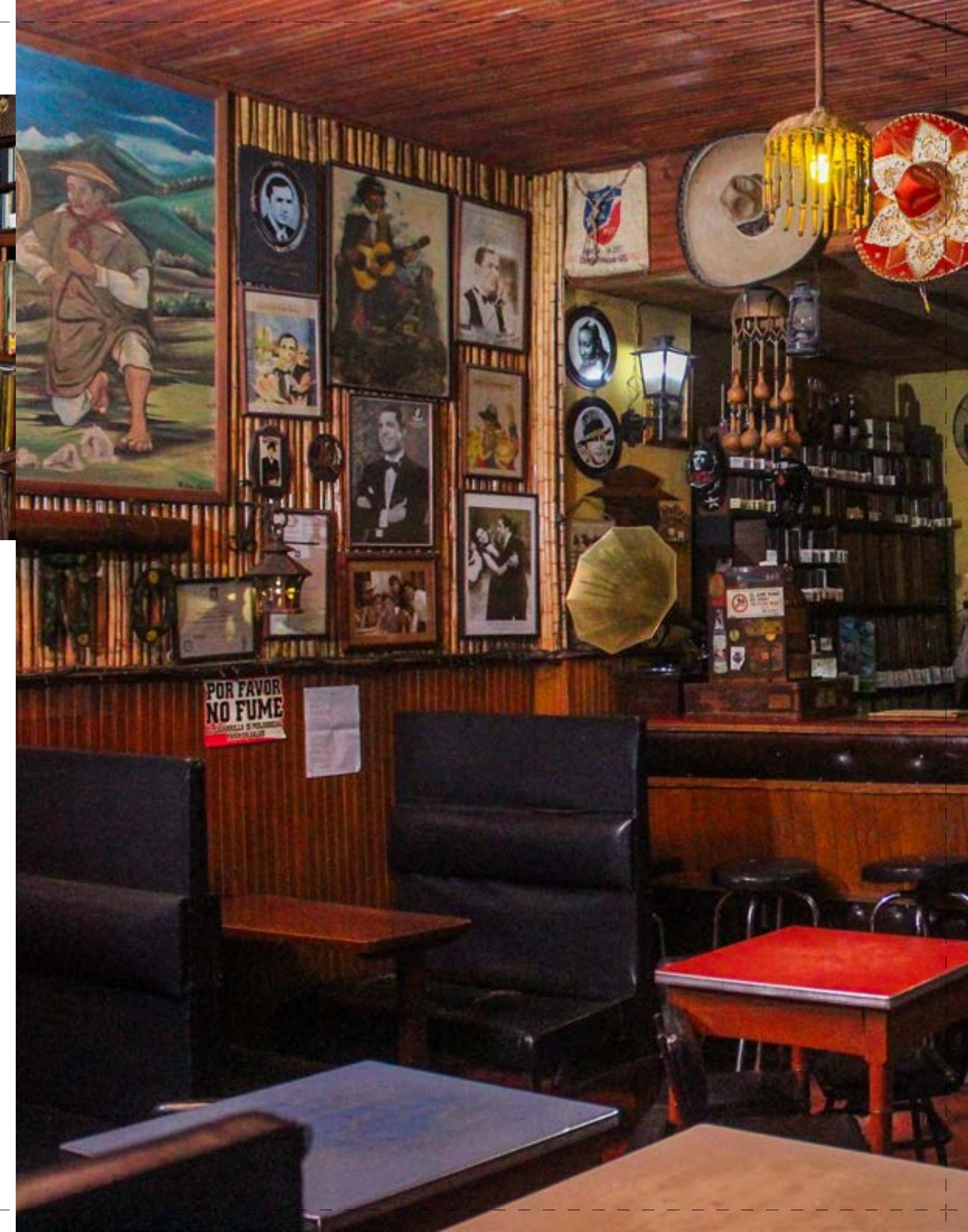
The enjoyment of good music hypnotizes your stay, it stops and stretches the minutes at will. Then sounds that please your experience, unfolds in the intimacy of each face its most sincere expression, the sweet smiles or the overflowing laughter that is in the mist while sharing a drink, hugs that reveal loyalties, old friendships; the ecstasy of some ideal or entertaining debate for some reason you have.



All come to the surprise of the moment to be enraptured by the gods of music, remember and hum the tangos, ballads, boleros, songs that at the request of customers in a vast collection of all rhythms, open the way to delirium or eloquence; in the wake of some clandestine love or some love forever, to the heartbroken hearts, to romanticism, to the exaltation of the soul, to the light that is tenuous and prudent with the eyes of people who let themselves be in natural melancholy of human passions.

Since 1964, Mr. Agustín Sarria opens the doors of **El Sotareño** to be an accomplice of his own charm, of men and women who delight in melodies of yesteryear in that place that is no more than the reflection of the adoration that he himself has for listening to his own music. So every June 24, Mr. Agustín - at this point, you can call him Mr. Agucho with all respect - relives the man made tango in a tribute that also belongs to his undoubted Gardelian condition. Then we merged into a wonderful journey to wake up Carlitos and see him blazingly sing his favorite repertoire in the stupor of time, of what it was before, of what we are now, **El Sotareño** and day-to-day nostalgia.

Laura Cristina Londoño



NEW YORK NEW YORK

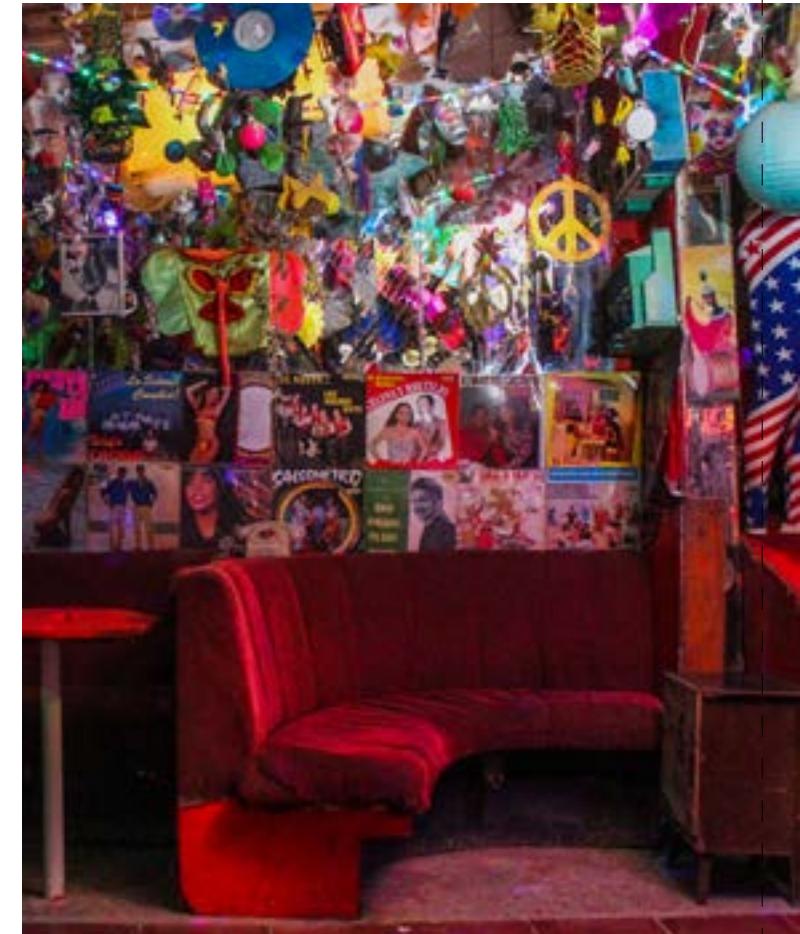


With flashy fluorescent lights, and with remnants of recollections that trigger the memories of yesteryear, you are received by one of the busiest sites of the 'White City'.

And it's just that, if you want to enjoy a night with flavor, color and the best African style rhythm, you must go to New York, a few kilometers from downtown, a place where you will become a slave of its style and salsa rhythm, a place where each musical note is better than the other.

New York is an extraordinary place that was born as a family meeting point, for friends and acquaintances, its owner Ovidio Ordóñez says that "people danced in the rooms, they sat on the beds, at first my mom's best known acquaintances arrived, then all those who lived in Pueblillo. Every eight days the revelry was prepared and in Popayán everyone knew the place, but it was never a club but a house of friends".

For two decades, Ovidio of 58 years has kept a log that little by little has gradually been filled with dozens of messages from visitors and friends. "The weirdest thing I have is a pendulum" it's something similar to a key, it shines and makes sounds, but it is not a flashlight, nor a sphere or anything that looks like it, it was brought to me by a visitor who came from Israel ", he mentioned between laughs.



New York is the meeting point that you cannot miss visiting Popayán, captivating and inspiring stories where love has flourished, as well as overflowing passions of ingenious party goers that come with the sole purpose of disconnecting from the world and transport themselves to Caribbean lands, warmer, with a strong Cuban mood, a West Indian rhythm that with feeling and great taste are heard and that few, very few, can appreciate in the same way that this place is relished and enjoyed.

It is noteworthy that it counts with a wide variety of songs, which for several years has been placed into the consideration of those who, with bell boot pants and white shoes come to enjoy. More and more frequently locals and foreigners recommend that The emblematic "New York" with which Popayán has, the sticky rhythm of all the musical genres that converge in this place where true absolute enjoyment is found.

Laura Cristina Londoño

THE BEST THINGS TO DO IN POPAYÁN



Live the experience of touring the heritage city, getting to know it for its independence and republican history as well as being a creative city of gastronomy with these 10 recommended

1 LA TORRE DEL RELOJ THE NOSE OF POPAYÁN

In Caldas Park, in the center of government of the city, is the Clock Tower, A work that the poet Valencia would call the nose of the city, the building was built between 1663 and 1682, It has been affected on several occasions by earthquakes and continues erected as the axis of the city and government administration.

2 EL PUENTE DEL HUMILLADERO

THE MASTERPIECE OF THE FRIAR SERAFÍN BARBETTI

Just three blocks from Caldas Park, is the Bridge of Humilladero, built in calicanto and inaugurated in 1873, many stories are told on the purpose of its construction. In its surrounding you will also find the custody bridge, the arch of Herrería and the statues erected in honor of heroes such as Julio Arboleda and José Hilario López.

3 THE MUSEUMS

A REFLECTION OF THE COLONIAL PAST OF THE CITY

In the historical sector you can also visit seven museums that contain the history of a whole city, which in past centuries was considered the birthplace of heroes and presidents, you can visit; the Guillermo León Valencia Museum, the Negret & MIAMP Museum, the Pantheon of the founding fathers, the Guillermo Valencia National Museum, the Mosquera House Museum, the Religious Art Museum and the Natural History Museum.

4 THE CLOISTERS

AND THE CONVENT LIFE OF THE CITY

Visit the cloisters of San Francisco (now the Monasterio Hotel), Santo Domingo, La Encarnación, San Agustín and El Carmen, are a reflection of the convent life of the city, heritage works built among the XVI, XVII and XVIII centuries that are currently at the service of education and the State.

5 EL PARANINFO FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

UNIVERSIDAD DEL CAUCA

The Paraninfo of Cauca University is located inside the Cloister of Santo Domingo where you will find the prestigious work 'Apotheosis to Popayán' by the teacher Efraín Martínez, and the triptych of the teacher Andrés Santamaría.

Live the experience of touring the heritage city, getting to know it for its independence and republican history as well as being a creative city of gastronomy with these 10 recommended

6

TASTE THE BEST OF TRADITIONAL CUISINES IN THE CREATIVE CITY OF GASTRONOMY

Savor the best typical dishes of the city. It is always recommended to ask for empanadas made from pipián, carantanta, a veal dish and delicious pipian tamales accompanied by a champus drink or a corn lode. The delights of sweets and collations are available in stores and restaurants with identity as Los Quingos, Panadería de las Abuelas, Delicias Payanesas, el Mecato de Aliria, De Pipián, Aplanados Doña Chepa, among others.

7

THE TRADITION BEARERS OF MESA LARGA

The market squares of the Bolívar, Alfonso López and Esmeralda neighborhood have more than 250 kitchen stands, where you can taste the calf, the birimbi, soups and hors d'oeuvres at the best prices, together with the best traditional cooks of the city, market squares are a meeting place for farmers and indigenous people who provide fresh products from the countryside.

8

SUNSETS IN MORRO DE TULCÁN

The Morro de Tulcán is a pre-Colombian pyramid built by the inhabitants of the city between 600 and 1200 AD. In the evenings the Morro is embellished with the best sunsets of the city, the landscape of Arreboles as the poet Valencia enunciated.

On the side of the hill you will find Rincón Payanés, a miniature replica of the colonial city of Popayán.

9

POPAYÁN AT NIGHT

The payanesa night is decorated with its lanterns and invites to visit the most emblematic sites and identity of the city night life, places like El Sotareño, La Iguana or New York, tell the story of the city of the mid-twentieth century, a bohemian city, nostalgic but also lively.

10

THE CORN ROUTE

The Corn Route, is a journey through the typical cuisine of the city of Popayán, with native products derived from corn, such as tortillas, wrapped empanadas and the renowned carantanta, located in a area of the outskirts of the city (in the Cajete settlement), you can also recognize agricultural crops such as coffee, bananas and beans or visit the Ciprés waterfall and the Francisco José de Caldas astronomical observatory and the La Selva Dorada farm.

There is always something FOR TASTE

And if you want more, you can also visit the Colonial estate of Calibío, plan bicycle tours on urban and rural routes, schedule bird watching and taste the best cuisine in the city such as Cajete, Torres settlement, Puelenje and Yanakonas.

DIRECTORIO DE ACTORES LOCALES DEL TURISMO

Alcaldía de Popayán

Oficina De Turismo

8243348

Cámara de Comercio del Cauca

Oficina Cultura Y Turismo

8243625 ext.109

Punto de información turístico Cámara de Comercio del Cauca

Carrera 7 # 4-36

8243625 ext.109

Acodres – Capítulo Cauca

Dirección Ejecutiva

318 8965935 - 321 7552614

Cotelco – Capítulo Cauca

Presidencia- Dirección Ejecutiva

316 8778932 - 310 5943056

Agencia Operadora - EnrutaT

350 7621584- 314 8188543

Vive Tour Sotracauca

3116054769 - 8353330

3218897629-3128261500

Viaje Y Turismo Sin Fronteras

3122557486 -3227378691

Viajeros Por El Mundo

8384315

Luna Paz Tour

8243435 - 8219595 -3116438818

Turismo Praga

8200327-8353569

Vuelos Y Vacaciones

314 6341725

Terrasol

8222309

Avialoi

8241482-8241207

3106882690

3103615240

Viajes Proex

3103867407

Atm

3155404214

World Travel

3218458945

Get Up Colombia – Free Walking Tour

3127795749

Zona De Viajes

3105943056

Dlatorre Tours Agencia De Viajes Y Turismo

3113123217

Yecko Adventurs

3202382615

Representaciones Turísticas Luna Paz

8219595 - 8243535

Katarsis

3168126571

Agencias de Viajes

GUÍAS DE TURISMO

José Fernando Parra	Jfpt2005@gmail.com	3007617782
Wilson Jaramillo Ayala	Jaramillo.1968@hotmail.com	3206916972
José Fernando Carvajal	Fercamo88@hotmail.com	3127094865
María del Carmen Torres	mariadelturismo@hotmail.com	3014203604
Sandra Eugenia Mellizo	sanmellido@hotmail.com	3165223488

CONTACTOS REGIONALES CAUCA

Tierradentro	Centur	3507234666
Puracé - Cocono	Corporación Quilliparzá	3148126944
	Termales Pozo Azul Salinas	3145593146
Ruta del Maiz - Cajete	Contacto Ruta del Maiz	3108312453 - 3017783055
Aviturismo Zona Centro	Contacto Guia Aviturismo - Camilo Arturo	312 2370026
Ecodestino Sueño Paraíso	Contacto propietaria: Patricia Ordoñez	3154183005

RED DE MUSEOS EN POPAYÁN

Museo Arquidiocesano de Arte Religioso	Dirección: Calle 4 N° 4-56 Teléfono: 8242759 Horario de visitas: lunes a viernes de 9:00 a.m. a 12:30 p.m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. y sábados de 9:00 a.m. a 2:00 p.m. Correo electrónico: caelisahr@gmail.com
Museo de Historia Natural Universidad del Cauca	Dirección: Carrera 2 N° 1A-25, Urbanización Caldas Teléfono: 8209800, Ext. 2640 y 2626 Horario de visitas: lunes a domingo de 9:00 a.m. a 12m. y de 2:00 p.m. a 5:00 p.m. Correo electrónico: museohisnatural.ucauca@hotmail.com Sitio Web: www.museo.unicauca.edu.co
Casa Museo Guillermo León Valencia	Dirección: Calle 5 N° 9-82 Teléfono: 8241555 Horario de visitas: martes a viernes de 8:00 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 5:00 p.m., sábados, domingos y festivos de 10:00 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 5:00 p.m. Correo electrónico: museoguillermoleonvalencia@mincultura.gov.co
Museo Nacional Guillermo Valencia	Dirección: Carrera 6 N° 2-69 Teléfono: 8206160 Horario de visitas: martes a domingo y festivos de 10:00 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 5:00 p.m. Correo electrónico: museoguillermovalencia@mincultura.gov.co
Casa Museo Negret e Iberoamericano de Arte Moderno, MIAMP	Dirección: Calle 5 N° 10-23, Sector Histórico Teléfono: 8244546 Horario de visitas: domingo a domingo y festivos de 8:00 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. Cerrado los martes. Correo electrónico: museonegret@popayan-cauca.gov.co Sitio Web: www.museonegret.wordpress.com
Panteón de Los Próceres	Dirección: Carrera 7 No 3-42 Teléfono: 8209800, Ext. 1128 Fax: 8240683 Horario de visitas: lunes a viernes de 8:00 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. Correo electrónico: hoper93@hotmail.com
Casa Museo Mosquera	Dirección: Calle 3 N° 5-14 Teléfono: 8209800, Ext. 1131 y 1133 Fax: 8209916 Horario de visitas: lunes a viernes de 8:00 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. Correo electrónico: hoper93@hotmail.com



POPAYĀN ®