

GENERACIONES

Los primeros pobladores de estas tierras fueron los Indios Muzos, luchadores terribles, vengativos y amante de su tierra, hasta que fueron aniquilados por la espada de los españoles y los perros amaestrados.

Mucho se habla de las gentes de esta región, pero básicamente los fundadores o colonizadores de Quípama ha sido la familia Medina, que se entrelazaron en matrimonio entre primos hermanos como lo relata el Señor Diomedez Medina, principal y único exponente de la Familia Colonizadora.

Luego viene la desbandada de personas procedentes de Cundinamarca quienes colonizaron lo que faltaba de Quípama, tales como: Los Perez, Paez, Mahecha, Murcia, Martinez, Rodríguez, muchas de estas familias se han ido de esta población, como los Murcia en cabeza de ananás Murcia, ya fallecido, los Molina, ya casi extinguidos por las grandes guerras que han tenido que soportar.

Pablo Enrique Orjuela principal líder de Quípama quien luchó por el desarrollo de la población. En Quípama han habitado infinidad de familias que atraídas por el fulgor verde y a codicia de las esmeraldas han dejado sus terruños, algunos se han radicado definitivamente, otros no se han encajado en el ambiente agreste de la región y han vuelto a sus lugares de origen.

CULTURA Y FOLCLOR

Nuestra Cultura y Folclor han sido matizadas y moldeadas por las costumbres traídas de afuera por los colonizadores cundinamarqueses, Tolimenses, Santandereanos y Bogotanos. El carácter indomito de los Muzos se ve reflejado en los pobladores de hoy en día en Quípama, se conservan muchas costumbres de nuestros antepasados como la de sembrar maíz, yuca, ahuyama, frijol, que son la base del plan de alimentos de nuestras gentes. El machismo es muy marcado en su forma de actuar, aunque por la violencia acaecida de la mujer ha sido pilar fundamental en la formación de los Hijos. Se ha convertido en muchos casos en padre

y madre a la vez. La idiosincrasia del hombre Quipamence esta muy marcada por la actitud arrogante del esmeraldero.

El hombre es de la calle, se dedica a los negocios, a los juegos de azar, (naipe, gallos, tejo, dados, etc.), son poco amantes del progreso social por andar en el afan de engrosar sus arcas. El ego es muy marcado, no hay una coalición de Comunidad. Son unidos para empresas peligrosas, aman su terruño.

El espíritu Quipamence es alegre, festivo, amante de la vida facil, derrochador, orgulloso, introvertido, poco sociable, dependiente del poder, le gusta el placer de los Caciques adinerados, quienes son sus modelos de vida y a los cuales imitan. Son rencorosos hasta tal punto de no olvidar alguna falta por pequeña que sea.

Esto ha sido quisas un defecto en el cual han estado inmersos los pobladores, en guerras con sus pueblos vecinos. Se cree en los yerbateros, en el mal de ojo, se bañan con rigos, soban a los niños en el estomago para calmar la diarrea. Su sombreroaguadeño de cinta negra es quisas un distintivo para resaltar, su chacaro o carriel al estilo paisa y un poncho de tela blanca con cuadrícula, hacen de la vestimenta un poco alegre y fiestera.

Son amantes de la musica autoctona como la guasca, ha sido bastante por la cultura Mexicana, con sus rancheras y mariachis, aunque sus bailes autoctonos y ancestrales como el patirralo, las perdices, el tres como alegoria de torbellinos y guabinas, aun se conservan.

La chicha que los Muzos, Chibchas preparaban en ese entonces, hoy en dia aun se hace con los mismos secretos heredados de generacion en generacion, consiste en trillar mais seleccionado, cocerlo por varias horas, luego revolverlo con miel y dejarlo que se fermente despidiendo un olor a fuerte agradable, luego se mezcla con agua y mas miel y se deja nuevamente por dos dias o mas según el criterio del catador o del quien la prepara, esta bebida se hace unicamente para festividades especiales, como bazares, encuentros familiares, matrimonios, etc.

Se sirve en un recipiente de un fruto llamado totuma, que hace mas tipica la bebida, en muchas ocasiones cuando no se cuenta con moyas de ceramica se hacian en toneles de madera para depositar alli el liquido y mas adelante seria consumido por los invitados a la fiesta.

Las comidas típicas de la región, los sancochos de yuca y plátano de excelente calidad acompañado por un picante llamado aji chirca o cabrito.

Las fiestas campesinas son el recuerdo de lo poco que queda de su cultura, pues a sido transmitida de generación en generación perdiéndose en este proceso muchas cosas, en cuanto al folclor religioso se conservan costumbres como la visita de la Virgen por las distintas Veredas, la cual se encuentra un poco olvidada pero que al momento de realizarla se hace esta con la misma fe y respeto que en épocas anteriores.

Las fiestas religiosas son tenidas siempre presentes por los habitantes y se celebran en sus fechas, como el Sagrado Corazón, el San Pedro y Navidad, la Fiesta principal se celebra el 11 de Diciembre, esta tiene por finalidad conmemorar el aniversario de fundación del Municipio, se realizan diversos actos culturales y se rinden homenajes a su benefactor Gilberto Molina (q.e.p.d.).

ECONOMIA

Los habitantes de este Municipio se dedican básicamente a la minería, principal fuente de sustento, la Ganadería como alternativa de inversión, la agricultura en una forma artesanal, de autoconsumo y de comercio que gira entorno a la explotación de las esmeraldas.

LA MINERÍA: Es quizás la mayor actividad a la que se dedican los pobladores de esta región. Heredada de nuestros abuelos o de nuestros ancestros indígenas que fueron los primeros en dedicarse a la explotación y comercialización de la "Piedra Verde" dicho en idioma indígena "Tap y Akar", que son las más bellas del mundo por su color verde y su alto grado de pureza.

"el descubrimiento de las esmeraldas ocurrió el 9 de Agosto de 1564, en que caracoleando un caballero Español, por el recién fundado pueblo de Muzo, vio chispear bajo los cascos de su caballo un fragmento de aquellas piedras verdes, presuroso a recogerlo y aun cuando comprendía muy bien lo que significaba,

pregunto a un indio por el nombre del mineral, Tap y Akar fue la respuesta que en su lengua quiere decir PIEDRA VERDE, y le hablo de unos cerros en donde habia muchas, se traba en efecto, del cerro de Itoco situado a legua y media de la ciudad, en el que existia un pueblo indio.”

AGRICULTURA: En los años de la Colonia, la población de Quípama se dedico a talar los bosques, con metodos rudimentarios, sin tecnica se comenzaron a sembrar maiz, platano, yuca, café, cacao, pastos. Estos cultivos se hacia en forma de subsistencia, mas no en forma comercial.

La caña de azucar, tambien ha sido un cultivo importante, puesto que es pieza fundamental en la elaboración de la miel, para la fabricación de la bebida predilecta por los campesinos, “el Guarapo”.

Hacia los años 1960 a 1980, Quípama producía gran cantidad de café de buena calidad, pero poco a poco fue decayendo por la falta de atención a los cafetales, por otro lado la falta de mano de obra para la recolección del grano. La fiebre verde volvió a renacer como en la época de la conquista y las gentes dejaron la agricultura. Se dedicaron de lleno a la minería.

GANADERIA: En un comienzo para hacer una roceria, se tenía que ir a la Ciudad de Chiquinquira, para comprar una Novilla para la mantención de los obreros en el desempeño de la tala del rastrojo, hoy en día se encuentran ganaderías que tuvieron gran auge pero poco a poco decayeron por la crisis económica de la región.

PISICULTURA: Es realizada en el Municipio con el apoyo tecnológico de la Umata, se realiza con semilla de alevinos de Cachama, Mojarra roja, Yamu, Bocachico, Carpa Espejo.

ADMINISTRACION MUNICIPAL

Nestor Alberto Rojas
Juan Bustos Coronado
Alexander Suarez Alfonso
Uriel Fernando Anzola
Fabio A. Beltran Vega
Didimo Peña
Enrique Niño Avila
Blanca Gonzalez

Alcalde
Secretario General
Secretario Planeacion
Tesorero
Servicios Publicos
Aux. Tesoreria
Sec. de Despacho
Aux. Administrativo