



Ángel Félix Gómez



**MARGARITA
VEGETAL**



**Fondo para el Desarrollo
de Nueva Esparta**



Una asociación civil, privada sin fines de lucro, que tiene por objeto promover el desarrollo de Margarita y Coche.

FONDENE nace de la iniciativa de los importadores del Puerto Libre, quienes suscribieron un acta con el Ministerio de Hacienda en 1973, y se comprometieron a contribuir con el uno por ciento de sus importaciones para el funcionamiento de este Fondo, el cual ha venido desarrollando una fecunda labor en la promoción de la cultura regional, la investigación socio-económica, el turismo, el deporte, las artes, la pesca y el desarrollo social en general.

FONDENE ejemplo de una conciencia empresarial al servido de la comunidad.

Nuestra Razón es Margarita

Antigua Casa Aduana, Pampatar,
Isla de Margarita, Venezuela
Teléfono: (095) 622494 - 622342
624106 - FAX: (095) 622814



**Pampatar
Nueva Esparta
Venezuela**

**Fondo para el Desarrollo
de Nueva Esparta**



DIRECTORIO EJECUTIVO

PRESIDENTE _____

Luis Hernández Solís

VICEPRESIDENTE _____

Lic. José María Sanabria

DIRECTORES PRINCIPALES _____

Sr. Luciano Marín
Sr. Guaicaipuro García
Sr. Youssef Zaghbour
Sr. Nazih Hamzi Hamzi
Sr. Miguel Dib
Lic. Juan Vila Grimalt
Sr. Hussny Kassen
Sr. Juan Quilarque Mata
Sr. Eduardo Bringas

DIRECTORES SUPLENTE _____

Sr. Hichan Rajab Sade
Sr. Simón Lucena
Sr. Abdallah Nasserline
Sr. Hussein Rahi Sale
Sr. Luis Esquivel
Sr. Oscar González
Sr. Moravia Hernández
Sr. Rafael Hamzi
Sr. Manuel Hernández
Sr. Juan Pedro Pestana

GERENTE GENERAL _____

Dr. Gustavo Correa Viso

ASESOR LEGAL _____

Dr. Raimundo Verde Rojas

PRESIDENTE CONSEJO CONSULTIVO _____

Sr. Marcel Curiel

**COORDINACIÓN GENERAL
DEL FONDO EDITORIAL FONDENE** _____

Julio Bolívar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES 1996

Nuestra Razón es Margarita

© *Fondo Editorial FONDENE*, 1996
Antigua Casa de la Aduana, Pampatar - Nueva Esparta

I.S.B.N.: 980-332-070-X

Composición de textos: Utopolibris
Corrección de pruebas: Chevige Guayke
Portada: Carlos Lucas

Fotografía portada: Cristina Rosenberg
Edición al cuidado de Fidel Flores C.

Impreso en Venezuela por Impresos Omar
Printed in Venezuela

ÁNGEL FÉLIX GÓMEZ

**MARGARITA
VEGETAL**

CAPÍTULO I

PRIMERAS NOTICIAS SOBRE LAS ISLAS

El grupo insular que hoy forma el Estado Nueva Esparta fue descubierto en 1498 por Cristóbal Colón, en su tercer viaje. Sin embargo, en una bien documentada obra, el historiador español Juan Manzano y Manzano afirma que el descubrimiento de estas islas y del litoral Oriental Venezolano lo realizó el Almirante en su segundo viaje en 1494¹.

Lo cierto es, que la primera de las tres islas que hoy conforman el Estado Nueva Esparta, en ser poblada por los europeos fue Cubagua, la Cuagua aborígen, en cuyas inmediaciones se encontraban grandes placeres perlíferos. Ya para 1516, Cubagua, a la que también se llamó Isla Rica, era ranchería, para 1521 era asiento, en 1526 se convierte en villa y por Cédula Real del 12 de septiembre de 1528 alcanza la categoría de ciudad: Nueva Cádiz de Cubagua².

Cubagua es una isla árida, sin cursos de aguas ni pozos. Su vegetación es totalmente xerófila. Juan de Castellanos nos dejó escrito:

*“(...) Sin recurso de río ni de fuente,
Sin árbol y sin rama para leña
Sino cardos y espinas solamente”³.*

El agua necesitada en la floreciente ciudad de Nueva Cádiz de Cubagua era llevada desde la isla de Margarita, y principalmente del río Manzanares, en la costa de Cumaná. Es lógico suponer, que por la escasez de agua, lo árido del terreno y por la febril actividad de la pesca de perlas, la agricultura no existió en esa isla, por lo que el aprovisionamiento de vegetales se hacía desde Margarita y de la Costa Firme:

“Los cubagüenses se abastecieron, asimismo, de la Margarita con frutas y hortalizas de todas clases (...) Las fuentes de Cubagua lo confirman: en 1528 se regalaron al pirata Diego Ingenios algunas verduras frescas, y en 1545 un vecino de Margarita habla de melones, coles y otras verduras”⁴.

Como dijimos, la vegetación de Cubagua es xerófila, así debió ser desde siempre, alguno que otro árbol o grupo de arbustos interrumpe la monotonía del paisaje:

“Sin dudas, el primer edificio construido por los cubagüenses fue la ermita ‘Nuestra Señora de la Concepción’, mencionada documentalmente por primera vez en 1526. Su sitio, a unos escasos 800 metros de la ciudad, en la punta nororiental de la isla, se escogería por la incomparable belleza del lugar, frente a la hermosa silueta de Macanao, y por estar rodeada de un bosque de (es) pinos –‘arcabucos’ en un documento de la época– que todavía aparecen allí en el famoso mapa francés del siglo XVII”⁵.

Cristóbal Colón no pisó tierra margariteña, el primer europeo en hacerlo fue Alonso de Ojeda, en 1499; sin embargo, fueron los cubagüenses quienes comenzaron a poblarla y a realizar nuevos cultivos en ella:

“Los cubagüenses, al poblar su isla en 1522, también tomaron posesión de la vecina isla de Margarita, que consideraron como su hiterland natural. Por ser mas fértil, iniciaron en el valle de San Juan la explotación agraria de la isla. El valle pertenecía al cacique principal de la isla, Charaima, y por ello fue llamado también ‘Valle de Charaima’, o, simplemente, ‘Valle de la Margarita’”⁶.

Si bien es verdad que la explotación agraria de la isla de Margarita se inició en el valle de San Juan Bautista, el historiador Otte lo llama Valle de Charaima o Valle de la Margarita, siendo la realidad que, tradicional y documentalmente, recibe estos nombres el Valle del Espíritu Santo, por lo que creemos hay cierta confusión de lugares por parte del ilustre investigador.

Fueron Pedro de Alegría, Pedro Gallo y Pedro de Herrera los primeros europeos que se aposentaron en Margarita, residencia ésta que como apuntamos, se debió ante todo para la explotación agraria y pecuaria con el fin de abastecer a Cubagua:

“El rey

Alcaldes ordinarios de la isla de Cubagua: Sebastián Rodríguez, en nombre de Pedro de Herrera, vecino desa isla, me a fecho rrelación quel tiene e posee el valle de San Juan de la isla Margarita para pasto de sus ganados e bestias con las aguas e tierras de labor que en el ay, el qual tubo e poseyó Pedro de Alegría (...) el dicho Pedro de Alegría, su suegro, que fue el primer poblador desa isla y el primero que labró pan e cria (...)”⁷.

A medida que se iban agotando los ostrales, de Cubagua comenzaron a pasar sus pobladores a Margarita, pues preferían la cercanía de la tierra fértil antes tener que emigrar lejos, en busca de nuevos placeres perlíferos:

“Una Real Cédula del 10 de julio de 1536 hace referencia a un vecino aposentado en Margarita a quien se le había repartido ‘tierras y aguas’, empero, si no levantaba casa en el espacio de seis meses le serían quitadas. Se le excluía del apremio; pero no de la obligación”⁸.

En los Cedularios de Cubagua abundan las Cédulas concediendo tierras a pobladores de Nueva Cádiz que querían pasar a Margarita:

“La reina

Nuestras justicias de la isla de Cubagua: Sebastián Rodríguez, en nombre de Pedro Díaz de Castro, vezino de la isla de Margarita, me hizo relación que, puede aber tres años e más tiempo, (que) estando la dicha isla despoblada, se fue a avezindar en ella, e para en que labrar se le dió una cavallería de tierra con sus pastos e agua, e me suplicó se lo mandase a confirmar, o como la mi merced fuese; por ende yo os mando que veáis la dicha cavallería que assi está dada al dicho Pedro Diaz de Castro e siendo sin perjuizio de tercero se la confirméis, que confirmándola vosotros yo por

esta mi cédula la confirmo y apruevo e he por buena, e no fagades ende el Madrid, siete de agosto de mill quinientos e treinta e cinco años”⁹.

La cavallería (caballería), es una medida agraria equivalente a 60 fanegas o a 3.863 áreas, aproximadamente. A su vez la fanega tiene una equivalencia de 64 áreas y 596 miliáreas.

Las quejas por el reparto de tierras y solares en la isla de Margarita no se hicieron esperar, por lo que hubo los justos reclamos a la reina, y ésta restituyó algunas tierras y solares:

“La reina

Nuestras justicias de la isla de Cubagua: Por parte de Segismundo Venasay, vezino de la isla de Margarita, me ha seido fecha relacion que, estando la dicha isla despoblada se fué a vezinar a ella y tener su hazienda y labrança para sustentar y ha residido en ella, a cuya causa asi los vezinos que de la dicha isla se avian ido con otros de nuevo se han reunido en ella, y que los gobernadores, debiéndolo por esta razón darle repartimientos de tierras, le quitan de lo que tienen y hacen otras vexaciones, y me lo suplicó se lo mandase a dar, o como la mi merced fuese, o yo, acatando lo susodicho, tóbelo por bien; por ende yo vos mando que le deís y señaléis el repartimiento de tierras y solares y las otras cosas que se suele y acostumbra dar a las personas de su calidad que se van a avecindar a esa dicha isla”¹⁰.

Esta Real Cédula está fechada en Madrid el 14 de agosto de 1535. Pero, el aborigen margariteño, el guaiquerí, fue objeto de engaños por parte de los europeos, quienes en numerosas ocasiones con malas artes, lograron arrebatarse sus tierras de cultivos y sus aguas; de aquí, que la corona española mediante una Real Cédula del 03 de noviembre de 1536, prohibiera esas transacciones engañosas:

“La reina

Alcaldes hordinarios y otras justicias de la isla de Cubagua: Nos somos informados que los vezinos desa isla y de la Margarita conpran e an

conprado a los indios naturales desas islas repartimientos de aguas y tierras, sin licencia de juez ni justicia, de que los dichos indios an recibido agravio por ser incapazes y que, así por esto como por no thener en qué sembrar cacabi ni maiz los dichos indios se van desas islas a otras partes a buscar la comida, a cuya causa se an despoblado, y porque, como véis, si a esto se diese lugar esas dichas islas se acabarían de despoblar, de que Dios, Nuestro Señor, y nos seríamos deservidos, lo qual visto en nuestro consejo de las Indias, queriendo proveher en el remedio dello fué acordado que devía mandar dar a esta mi cédula para vosotros, por lo qual vos mando que, luego que la recibáis, hagais pregonar en esa dicha isla y en la Margarita que ninguna persona sea osado de conprar de los indios aguas ni tierras ni otra cossa alguna si no fuere ante nuestra justicia que o fuere de la dicha isla de Margarita, so las pena que vos pareciere, las cuales exsecutad en sus personas y bienes de los que lo contrario hizieren, y repartiréis a los dichos indios el agua y tierras que os pareciere que buenamente avrán menester para sembrar su casabi y maiz, y embiaréis al nuestro consejo de las Indias relación de cómo avéis fecho, e non fagades ende al”¹¹.

Pero a pesar de esta disposición, los atropellos en contra de las propiedades de los guaiqueríes insulares se siguieron cometiendo.

Los españoles no solamente pidieron tierras y aguas en Cubagua y Margarita, sino que también lo hicieron en Coche, tercera isla del grupo insular. Así, en una Real Cédula fechada en Granada, el 28 de julio de 1526 encontramos:

“El rey

(...) Iohan López de Archuleta, nuestro veedor de la isla de Cubagua me hizo relación de tres leguas de la dicha isla de Cubagua una isleta pequeña que se dize Conche, de dos o tres leguas al rrededor, despoblada y sin encomendarse a ninguna persona, y quel quería tener en ello sus labranças para proveimiento de su casa e de la dicha isla (...)¹².

Es evidente que el guaiquerí, eminentemente pescador, tuvo sus cultivos y fueron estos, especialmente los de maíz y yuca; ésta última destinada para la obtención del casabe. También debe pensarse, que el europeo al asentarse en Margarita, primeramente con el fin de convertirla en despensa de la Nueva Cádiz de Cubagua y posteriormente por el despoblamiento casi total de ésta a fines de 1541, hubo de incrementar los cultivos para satisfacer las demandas de la creciente población margariteña:

“Nada sabemos sobre los primeros rendimientos de producción agrícola de los cubagüenses en la Margarita. De acuerdo con las cuentas poco fidedignas, del diezmo de la Margarita, tomadas en 1533, el primer fruto corresponde al año 1525, con diezmo de diez fanegas de maíz”¹³.

El mismo Otte, al insistir sobre la producción agrícola de Margarita, apunta lo siguiente:

“El maíz probablemente se cultivó en la Margarita en épocas prehistóricas. Los cubagüenses continuaron el cultivo, y en 1525, de acuerdo con los diezmos, se recogieron 900 fanegas. Pero los años siguientes de 1526 y 1527 fueron tan estériles que no se pudo sembrar nada. De acuerdo con la misma fuente, a partir de 1528 se recogieron buenas cosechas, y en 1533 el diezmo, tras cifras de rendimiento de 70, 74 y 70 pesos correspondientes a los años 1530-1532, se arrendó en 212 pesos, lo que indica una cosecha muy alta. Sin embargo, la Margarita no bastó para abastecer a Cubagua de maíz. Lo mismo sucede con el cazabe, que en la segunda mitad del siglo XVI alcanzó allí grandes cosechas”¹⁴.

Los cultivos de Margarita sí debieron tener bastante importancia, pues en 1526 Marcelo de Villalobos pide prórrogas para levantar el pueblo solicitando además que los dos clérigos se pagasen con los diezmos provenientes de las labranzas de la Isla.

Posteriormente, quizás por la falta secular de agua, los sembradíos apenas alcanzaron para mantener a la población margariteña, así se

desprende de la información promovida por Pedro de Angulo, Teniente Gobernador, en representación de doña Aldonza Manrique, con motivo a reclamar ésta dos mil pesos de salario por su oficio. Fueron promovidos varios testigos para que dijeran sobre:

“(...) 2- Y ten si saben que en esta ysla los aprovechamientos que en ella ay y tienen los vezinos della es tan solamente de comida como el maiz, casavi, ganado vacuno y ovejuno e bestias cavallares e alguna cañafistola”.

Los testigos respondieron:

“Marcos Gómez: (...) ni ay en la isla minas de oro ni plata ni otra granjería mas que una poca labranza de maiz que cogen e algun casavi (...) que asimismo ay alguna cañafistola en poca cantidad que no se cogen cient quintales por año (...)

Rodrigo Valiente: (...) e los años que se coge maiz tienen los vezinos de que se sustentan de comida (...)

Francisco Carrión: (...) ni otra granjería de que vivir e sustentar si no es labranza de maiz y casavi (...)

*Gaspar Rodríguez: (...) ni otra granjería que una poca de labranza. (...)*¹⁵.

Esta información fue promovida en Santa Lucía de Margarita, el 13 de octubre de 1567.

Igualmente, la temprana deforestación que comenzó a hacerse de las montañas de Margarita, trajo como consecuencia la falta de maderas para la fabricación de viviendas y barcos. En una Real Cédula, fechada el 23 de septiembre de 1586, se ordena a *“los gobernadores de las provincias de la Nueva Andalucía y Venezuela (...) deis y hagáis dar a las personas que fueren a ella todo favor y ayuda”*¹⁶.

Fue Pedro Luis de Vargas, en su nombre y como Procurador de la isla de Margarita, quien hizo esta petición:

“(...) por falta que ay de madera para fabricar las canoas y navíos y casas de la dicha isla (...)”¹⁷.

Es de justicia consignar, que desde 1528 comenzaron a llegar a Nueva Cádiz de Cubagua, maderas desde la península Ibérica. Así, en la carabela “Santa María de Guadalupe” llegaron a Nueva Cádiz, el 11 de abril de ese año, 53 tablas de Utrera (centro agrícola de Sevilla) valoradas en 53 pesos.

Para 1609, Jorge Veneciano, vecino de Margarita: *“ha ofrecido traer limosna para cubrir la iglesia mayor, sesenta docenas de tablas que es lo que se necesita para entablarla y cubrirla. Hay mucha escasez de madera en la isla; en Tierra Firme cuesta la docena a 15 pesos; y en Sevilla mucho más baratas (...)”¹⁸.*

Además de los cultivos de maíz y de yuca, fue de vital importancia en la economía margariteña, el cultivo del tabaco. El incremento en el cultivo de esta planta, tuvo su razón fundamental en la crisis de la producción perlera. Según Otte, a quien hemos seguido en sus **“Estudios Preliminares”** de los Cedularios de Cubagua y Margarita, las plantaciones de tabaco en Margarita:

“Parecen que dieron comienzo en 1610, fecha en que, según declaración de vecinos de la isla, hubo que buscar nuevas fuentes de ingreso. En vista que la isla no tenía licencia de exportación directa de España, las remesas se registraban para Puerto Rico, y allí se hizo un nuevo registro para Sevilla. En 1588 la isla de Margarita solicita la exención de derechos de la exportación de los productos naturales de la isla a Sevilla. La corona no accede, pero otorga la reducción del almojarifazgo del 15 al 7 1/2%”¹⁸.

El 26 de agosto de 1606 se prohibió el cultivo del tabaco durante diez años, en Santo Domingo, Cubagua, Margarita, Venezuela, Puerto Rico, Cumaná y Nueva Andalucía:

“La razón de esta discriminación era el evitar que los holandeses, ingleses y franceses, encontraran, en sus incursiones, tabaco para embarcar. El

cultivo del tabaco había permanecido en manos de los indígenas. Otra finalidad que se buscaba era que éstos, al perder su trabajo habitual ‘traten’ de labrar minas y otras granjerías de más utilidad y beneficio para ellos y mis rentas y derechos reales”²⁰.

Esta prohibición de cultivar tabaco durante diez años, parece que no se cumplió a cabalidad, por cuanto para 1612 Margarita exportó para Sevilla 14.203 libras y en 1613 hubo un alza muy significativa, pues se exportaron 75.855,5 libras:

“En Margarita predominaban entre los exportadores vecinos de La Asunción, en su mayoría productores de los productos exportados. Figuran entre ellos los miembros de la oligarquía, como el depositario general Francisco González de Lugo, que en 1604 remitió a su hermano Tomás de Lugo en Sevilla dos quintales de cañafístola, y el alguacil mayor Antonio Veneciano, que en 1613, al marchar a España, se llevó 16.500 libras de tabaco de su propia cosecha.

Varios capitanes, como Juan Pérez de Amparán, Don García de Guzmán y Don Bartolomé de Vargas Machuca, exportaron tabaco, sin duda también de sus cosechas. Realizaron frecuentes importaciones varias mujeres, todas ellas vecinas de La Asunción: Doña Catalina Veneciano del Castillo, Doña Ana María Tello, Doña Luisa de Quiñones y Doña Andrea de Ulloa; entre los destinatarios de sus remesas figuran los mercaderes y empresarios más destacados del comercio de Sevilla con Venezuela, como los mercaderes Pedro de Allende y Fernando Pinto de Fonseca, y el capitán Pedro Luis de las Muñecas.

También entre los exportadores hay sacerdotes, como el padre Bartolomé de Almenara, clérigo de La Asunción, que en 1612 exportó 400 libras de tabaco, dirigida a un gorrero de Sevilla, y en 1613 otras 600 libras. En los pocos registros conservados no sobresalen los mercaderes. El más destacado, Juan de Mayorga, representó en Margarita los intereses de varios mercaderes y empresarios de Sevilla, entre ellos Pedro de Allende. En 1612 envió al caballero 24 de Sevilla Don Francisco Carreño de Rivera 1.000 libras de tabaco, producto de la venta de 202 botijas de vino que el regidor le había enviado de Sevilla. Además de Mayorga intervinieron en

el comercio de exportación los mercaderes Manuel Díaz de Tavera (socio de Jusepe Valera en Sevilla), Lorenzo Román y Juan Escano. Por último figuran entre los exportadores otros vecinos que como pasajeros se embarcaron para España y miembros de las tripulaciones”²¹.

En las primeras décadas del siglo XVII, Margarita también exportó cañafístola. Se conocían dos variedades, una llamada de Margarita y reputada como muy buena y con grandes propiedades medicinales. La otra variedad provenía de Cumaná, Barcelona y Guayana y se le conocía como cañafístola hedionda.

Entre los embarques de cañafístola podemos citar: los dos quintales exportados el 03 de agosto de 1604, y los siete quintales y seis libras exportados el 13 de julio de 1612²².

En Margarita para el momento de su descubrimiento había una exuberante vegetación y cursos de agua, aunque eran pequeños arroyos, conocidos posteriormente como río de La Asunción, río del Valle del Espíritu Santo, río de San Juan y río de Tacarigua, permitían al guaiquerí y luego al conquistador europeo realizar cultivos de subsistencia. Claro está que, a medida que la demanda de productos agrícola se hizo mayor, comenzó el requerimiento de más agua para los sembradíos. La cada vez más creciente utilización del agua de los riachuelos para los cultivos, obligó al Cabildo de La Asunción, en 1594, a regularizar por medio de unas ordenanzas el uso del agua del río que pasa por esa ciudad. Dichas ordenanzas fueron confirmadas por el Consejo de Indias por Cédula Real del 17 de enero de 1597. En dichas ordenanzas no solamente se regulaba el uso del agua del río, sino que también se obligaba entre otras cosas, a cercar las labranzas y sementeras, prohibiendo asimismo sembrar en las sabanas cercanas a la ciudad por estar éstas destinadas a pasto de caballo y ganado:

“(…) Itemordenamos y mandamos que cada principio de año se nombre del cabildo dos personas, las quales hagan limpiar y abrir los caminos reales

y pasajeros y el camino que va a el Copey, donde se coje agua para esta ciudad.

(...) Item por quanto en esta ciudad no ay otra agua sino la que trae el río, que está junto a ella, y está rrepartida por días en personas particulares para rregar las huertas y labranças que están por el dicho río abajo, y a veces toman todos el río, de manera que no viene ninguna agua por la madre para servicio desta ciudad, por ser el río muy pequeño, y padece de necesidad la republica, por lo qual hordenamos y mandamos que las personas que assi tienen los dichos rrepartimientos de agua los días que le cupieren dexen agua conviniente que venga por la madre abaxo para el servicio desta dicha ciudad, y que ninguna persona pueda tomar la dicha agua para regar, so pena de veinte pessos a el que lo contrario hiziere, aplicados por mitad para la cámara de su magestad y propios desta ciudad, y seis días de cárcel.

Item por quanto del dicho río de que vebe esta ciudad ay mucho deshorden, porque se lavan cueros y rraspan maiz en él y en el lavar de la ropa, es causa de que ay de ir por agua muy lexos el río arriva para beber, y para que se sepa y entienda de aquí adelante en las partes dónde pueden lavar los dichos cueros y rraspar maíz y en la parte dónde se a de lavar la rropa y tomar agua para beber, hordenamos y mandamos que de aquí adelante no se puede raspar maíz ni lavar sino fuere desde la puente que va a las cassas de Melchor López para avajo, y de allí para arriva hasta las cassas de Juan Gallego se lave ropa, y de allí arriva se coxa agua para beber, so pena de que a quien lo contrario hiziere, si fuere negro o negra o indio o india, se le den cincuenta acotes y si fuere blanco, pague de pena quatro pessos, aplicados para la cámara y propios por mitad”²³.

BIBLIOGRAFÍA

Capítulo I

1. Juan Manzano y Manzano: **Colón descubrió la América del Sur en 1494**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. Caracas, 1972. p. 110.
2. Enrique Otte: **Las Perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua**. Fundación John Boulton. Caracas, 1977. p. 87.
3. Juan de Castellanos: **Elegías de Varones Ilustres de Indias**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. Caracas, 1962. p. 105.

4. Enrique Otte: **Ob. cit.**, p. 291.
5. *Ib.*, p. 258.
6. *Ib.*, p. 263.
7. **Cedularios de la Monarquía Española relativos a la isla de Cubagua.** Fundación Mendoza. Caracas, 1961. t. II, pp. 109-110. En toda la obra al referirnos a ellos, lo haremos con: C. de C.
8. Marco Aurelio Vila: **Síntesis Geohistórica de la Economía Colonial de Venezuela.** Ediciones del Banco Central de Venezuela. Colección histórico - económica venezolana. Vol. XVIII. Caracas, 1980. p. 19.
9. C. de C. t. II., p. 22.
10. C. de C. t. II., pp. 22-23.
11. C. de C. t. II., pp. 61-62.
12. C. de C. t. I., pp. 12-13.
13. Enrique Otte: **Ob. cit.**, p. 262
14. *Ib.*, p. 292.
15. Manuel Pinto: **Visión Documental de Margarita.** Colección Matasiete N° 1. Ejecutivo del Estado Nueva Esparta. La Asunción, 1967. pp. 179 y ss.
16. **Cedularios de la Monarquía Española de Margarita, Nueva Andalucía y Caracas.** Fundación John Boulton- Fundación Eugenio Mendoza - Fundación Shell. Caracas, 1967. t. I., p. 142.
17. *Id.* de *Id.*
18. Jesús Manuel Subero: **Cronología histórica de Nueva Esparta.** Colección Madreperla. Ediciones Fondene. Margarita, 1983. p. 88.
19. C. de M. t. I., p. XXXIV.
20. Marco Aurelio Vila: **Ob. cit.**, pp. 49-50.
21. C. de M. t. I., pp. XXXIX-XL.
22. *Ib.* t. I. p., CXII.
23. *Ib.* t. I., pp., 243-249.

CAPÍTULO II

CRONISTAS Y VIAJEROS ANTE EL PAISAJE INSULAR

Desde los primeros tiempos de su descubrimiento y poblamiento, están demostrados los cultivos en la isla de Margarita. Cultivos no solamente de plantas alimenticias sino también de otros productos, como el tabaco, y de plantas medicinales, como la cañafístola.

Al lado del cultivo del maíz y la yuca, estaban las frutas silvestres como complemento de la alimentación, y otras frutas, como las higueras y granados, que desde los días iniciales del poblamiento, florecieron y fructificaron.

Entre los Cronistas y Viajeros que dejaron testimonios de los cultivos y de la vegetación de Margarita, encontramos a:

JUAN DE CASTELLANOS: (Alanís, Provincia de Sevilla, marzo de 1522, +Tunja, Colombia, 1607).

Juan de Castellanos es el primero en darnos una relación, aunque poética, no menos real, de la fertilidad de las tierras de Margarita. Al mismo tiempo, nos da una información de la vegetación existente a su llegada a la isla. En sus octavas reales hace mención de la vida bucólica y paradisíaca de la Margarita de aquellos días, a la que el Cronista exalta:

*Descubrióla Colon y este le puso
Aqueste nombre con que permanece,
Y allí Cubagua luego con el uso
De labor, la cultiva y enriquece:*

*El mas espeso bosque se dispuso
Para sembrar maices, y acontece
Después de cultivadas estas vegas
Acudir por almud hartas hanegas.*

*Hiciéronse muy buenas heredades
En los lugares mas acomodados
Y tomáronse muchas propiedades
De sitios para hatos de ganados:
Trujéronse de España variedades
De plantas con higueras y granados,
Demás de muchos frutos naturales
Que ella de suyo tiene principales.*

*Hay muchos higos, uvas y melones,
Dignísimos de ver mesas de reyes,
Pitahayas, guanábanas, anones,
Guayabas y guaraes y mameyes:
Hay chica, cotuprises y mamones,
Piñas, curibijures, caracueyes,
Con otros muchos mas que se desechan
E indios naturales aprovechan”¹.*

Los Cronistas y Viajeros llegados a Margarita unos, por referencias otros, aparte de las descripciones sobre usos y costumbres, también dieron muchas referencias sobre el paisaje y la vegetación insular. Ya hemos señalado algunas de las frutas citadas por Castellanos en sus Elegías. El mismo Castellanos, nos dice:

*Pasaban pues la vida dulcemente
Todos estos soldados y vecinos,
Donde la fresca sombra y dulce fuente
Al corriente licor abre caminos:
En el Val de San Joan principalmente
Eran los regocijos mas continos*

*Y á sombra de la ceiba deleitosa
Admirable de grande y de hermosa.*

*Con cierta cantidad no señalamos,
Por increíble cosa, tronco y cepa,
Pues toma tal espacio con sus ramos
Que dudo que mayor otro se sepa:
Tan bella, tan compuesta la pintamos,
Que hoja de otra hoja no discrepa;
Allí con el frescor del manso viento
Daba cien mil contentos un contento.*

*En torno de la cual los verdes prados
De naturales y traspuestas flores
Estaban todos tiempos estampados
De pinturas diversas en colores;
Y á vista grande copia de ganados
Que rodeaban rústicos pastores,
Y debajo de ramas tan amenas
Asientos puestos y las mesas llenas.*

*Allí también dulcísimo contento
De voces concertadas en su punto,
Cuyos conceptos lleva manso viento
A los prontos oídos por trasunto:
Corre mano veloz el instrumento
Con un ingenioso contrapunto,
Enterneciéndose los corazones
Con nuevos villancicos y canciones”².*

De estas octavas reales de Juan de Castellanos, se desprende que, en el Valle de San Juan había río: “al corriente licor”; además pone énfasis en el tamaño de la ceiba (*Ceiba pentandra* (L.) Gaerth), la cual debió ser gigantesca. Por otro lado, Castellanos menciona reuniones de músicos y poetas bajo la frondosidad de dicho árbol, lo que ha llevado a decir a Luis

Beltrán Guerrero, que bajo esa ceiba de San Juan se reunió la primera peña literaria o ateneo de Venezuela.

Esta ceiba gigantesca de la cual habla Juan de Castellanos, debe ser la misma que se conoció como ceiba de los Morales, por la cual otro Castellanos (Francisco), en el siglo XIX preguntaba, a la vez que decía: “*que podían ocultarse cien personas en sus lonjas*”³. Esta ceiba fue destruida por un incendio. Asimismo Francisco de Castellanos, pedía le informaran si todavía existía la ceiba de Valle Hondo. Esta ceiba fue famosa por encontrarse en la montaña de dicho nombre, y tal sería su gigantesco tamaño, que era divisada desde alta mar, sirviendo de guía a los marinos insulares. De esta ceiba de Valle Hondo, dijo el ilustre escritor venezolano Manuel Díaz Rodríguez:

*“(...) Margariteños, hijos de navegantes, navegantes a vuestra vez o padres de navegantes futuros, muy bien os servirá de sana y perenne admonición el ceibo aquel que, erguido en la cresta de uno de sus montes de vuestro valle de San Juan, es divisado de todas partes y de lejos por los navegantes de la isla. (...)”*⁴.

Nada sabemos de la desaparición de esta ceiba. En La Asunción existió asimismo, una ceiba muy grande la que llamó la atención al Consejero Lisboa en su viaje a la isla de Margarita, en 1852. De esta ceiba Lisboa escribió:

*“En la orilla izquierda del río (Lisboa, entró a La Asunción por el camino de Juan Griego) un poco más allá de un puente nuevo y elegante que da entrada a la ciudad, vi un gigantesco tronco de paineira (árbol que produce un algodón especial) que tiene su historia; el cual habiéndose incendiado fortuitamente pocos días antes de mi llegada, ardió en toda su parte superior, salvándose únicamente el tronco principal, que tiene de cuatro a cinco brazas de circunferencia. Cuéntase que allí fué donde el tirano Aguirre dió garrote al Gobernador de Margarita, Villandrando”*⁵.

Todavía existen ceibas célebres en la isla de Margarita, como: la de Los Robles, la de Toporo (Valle del Espíritu Santo), la de Atamo, la de la Plaza

Bolívar de Porlamar, una gigantesca en las márgenes del río San Juan, en el sector Fuentidueño. En el cauce del río Tacarigua, entre San Sebastián y Santa Ana del Norte, existen varias ceibas gigantes.

En Tacarigua existió una ceiba muy grande, de la cual se tomaban las hojas tiernas para hacer baños tibios contra la erisipela. La ceiba fue derribada ante la protesta de todo el pueblo, y quedó para eternizar el hecho, una cuarteta:

*“Existió una vieja gorda
que mucho bien adquirió
y por orden de un asunto
un cumanés la mató”.*

Esta información nos fue dada por el Cronista de Tacarigua, señor José Joaquín Salazar Franco. Como **asuntos** se conocen en Margarita a los nacidos en La Asunción, capital del Estado Nueva Esparta.

Entre los viejos agricultores de Margarita se habla del incendio espontáneo de las ceibas, y dicen que *“es un árbol del diablo, por eso crecen tan grandes y se queman solos”*.

GONZALO FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉZ (Valle de Valdés, Asturias de Oviedo, 1478, +Valladolid, 1557).

Este Cronista nos dejó la siguiente descripción de la vegetación de la isla de Margarita:

“(…) ni tampoco hay árboles en ella, sino algunos de guayacán, pequeños o enanos al respecto de los que en otras partes de estas Indias hay. Otros arbolillos hay muy bajos, a manera de zarzales o acechiches, sin algún fruto, y la mayor parte de la isla es un bosque cerrado de unos cardones altos de estado y medio o dos tan gruesos como las pantorrillas de la pierna.

Estos en cierto tiempo del año llevan la fruta, a manera de los higos, los unos colorados o rojos, los otros blancos: los colorados tienen la simiente menuda, como de mostaza, y llaman los indios a esta fruta yaguaraba. Es muy buena fruta al gusto y fresca, y en el árbol, o mejor diciendo cardón, está cubierta de espinas a manera de castañas, y cuando madura cáense las espinas y ábrense y quedan como higos. El otro género de frutas en cardones, de la misma manera es de fuera verde, y quieren parecer dátiles; pero son más gordos y lo de adentro es blanco, y la simiente como granillos de higos; y cuando se comen, que están bien sasonados, sale o sube a las narices un olor de almizcle o más suave. A esta fruta llaman los indios agoreros⁶.

FRAY PEDRO SIMÓN (San Largo de la Parilla: 12.8.1581, +Bogotá (¿?) 1623).

Este Cronista no hace ninguna descripción de la flora margariteña, pero al igual que Fray Pedro de Aguado, se refiere a la estada en Margarita de Lope de Aguirre. En su narración, ambos cronistas destacan la dureza del guayacán, que es el árbol regional del Estado Nueva Esparta.

Dice Simón:

“(...) salió luego con una parte de soldados y fue derecho a la plaza, donde comenzaron con hachas a cortar el rollo, que como era de un grueso palo de durísimo guayacán, era dar en él como en un durísimo pedernal, de manera que saltaba el acero de las hachas sin que él recibiera daños de consideración, que tanta es como ésta la dureza de este palo”⁷.

FRAY PEDRO DE AGUADO (Valdemoro: 16.02.1538, +Colombia, 1589).

Al referirse al mismo hecho señalado por Simón, anota:

“(...) Desde poco llegó Lope de Aguirre con sus presos, y se fue derecho con ellos a la fortaleza y dejándolos con todo recado y guardia, se salió con una

parte de sus soldados y se fue a cortar el rollo que estaba en la plaza, los cuales con hachas comenzaron a dar en él, y por mucho que trabajaron no lo pudieron cortar; algunos dicen que por ser de guayacán, que es palo muy duro”⁸.

En su obra, Aguado refiriéndose de nuevo a la permanencia de Aguirre en Margarita, dice:

“(...) mandó luego a los vecinos de la isla que le trujesen seiscientos cameros y algunos novillos para salar y hacer carnaje, y le hicieren gran cantidad de casabe”⁹.

Es de suponer que para mandar hacer “*gran cantidad de casabe*”, para ese año de 1561, había en Margarita grandes cultivos de yuca amarga.

FRAY IÑIGO DE ABBAD (Estadilla, España, 1745, + Valencia, España, 1813).

Era secretario del Obispado de Puerto Rico, a quien eclesiásticamente pertenecía Margarita. Abbad visitó la isla, entre mayo y agosto de 1773. Estuvo por toda Margarita e hizo descripciones de sus principales poblaciones, y de algunas especies de la flora margariteña:

“Yo digo que la isla por todas partes está cubierta de tunas, que en España llaman Igueras de Indias, estas se producen con tanta abundancia que no solo cierran el paso de los caminos, sino que nacen en los Tejados y Paredes de las casas. Este arbolito está armado de espinas por todas partes, su altura regular es de un estado y medio, sus ojas claras, y obladas que nacen de la punta de otras, de un palmo, ó tercia de largo, y media pulgada de gruesas, su jugo, o liquor, de un color rojo, su fruta es de la figura de un Igo, que vulgarmente llaman Igos de Arón, o de Indias.

(...) San Juan del Valle

La principal ocupación de estos habitantes es hacer Medias y Amacas de Algodón: también se cría en Margarita el añil, el charraguay

(Chaguarray: Charaguaney: Charo: Palo de Mora: Chorophora tinctoria (L.) Gaud. ex Benth & Hoio.f.), o tinte amarillo, y la Agalla que produce el Arbol de Guatapanaro, ó dividive, que da el color negro muy superior: esta Agalla empezó a traerse a España a cargo de la Compañía Guipuzcoana, y sus buenos efectos acrecentaron al principio la utilidad, pero la codicia de estos isleños, frustró tan buen pensamiento, los deseos de coger cada uno mejor porción de esta Agalla por el lucro que le resultaba, anticipó el tiempo de la cosecha cogiendola verde, y sin zason, por cuyo motivo degeneró el color del tinte, y se revocó la orden de la Compañía para comprarla, quedando privados del veneficio de esta producción que administrado bajo las reglas de un Gobierno económico hubiera fomentado esta infeliz Isla.

(...) Pampatar

Su terreno es arenoso, cubierto de Tunas, cardones sin otra producción voluntaria. Con el cultivo suelen tener buenas cosechas de Maíz sino le faltan las Aguas, como sucede los mas de los años.

(...) Asunción

El territorio de esta ciudad es menos estéril que el del resto de la Isla, hacen buenas sementeras de Maíz, del que se suelen coger buenas cosechas, a veneficio de un arroyuelo que baja de la parte occidental de los cerros que la circumbalan cuio auxilio mantienen algunos Huertecillos que sirven de grande alivio y recreo de la vista cansada de mirar abrojos, y espinas por todos puntos.

En ella se dan plátanos mas delicados que en otras partes de la América, especialmente de las Bananas y Dominicos que son de un gusto muy especial, también algunos frutales como Mameyes, Guayabas, y Palmas de Cocos y Dátiles.

(...) San José de Paraguachí

Tiene algunas labranzas de Maíz.

(...) Santa Ana del Norte

En este territorio suelen ser mas abundantes, y seguras las cosechas de Maíz (...) En este territorio hay mucha arboleda de Algodón, que se produce naturalmente en los Montes y utilizan los Avitantes en la fabricación de Amacas, que es la Cama del país, y llevan a Tierra Firme e Islas siendo el precio regular de cada una ocho pesos¹⁰.

J. J. DAUXION LAVAYSSÉ: (Saint-Arilles, Francia, 1794, +Santiago de Chile, 1829).

Este viajero francés estuvo en Margarita en 1807. Con respecto a la flora insular, hace los siguientes comentarios:

(Camino de Porlamar a Pampatar): *“No veía alrededor de mí sino cactus arborescentes, algunas mimosas cubiertas de púas, plantas cuyo follaje estaba cubierto de barbas y espinas”*¹¹.

Sobre los cultivos de la isla de Margarita, escribió:

*“Los cultivos de la Isla alcanzan apenas para alimentar a sus habitantes. El maíz, el casabe y los cambures son sus principales recursos. Los cambures son excelentes pero muy pequeños, a causa de la aridez del suelo y de la sequedad del clima. Los habitantes cultivan en pequeña cantidad y solo para su consumo todos los productos de las Antillas; la caña de azúcar, el cafeto, el cacao, etc.”*¹².

*(...) Produce, aunque no importa, todos los productos tropicales que son la riqueza de Venezuela en otras provincias, y tienen muchas maderas de construcción y abundancia de piedras calcáreas, entre sus plantas medicinales se conoce el copei, de que ya hablé; el caraguai, especie de ananá silvestre rastrera, da una fruta en forma de banana, de la cual una parte es picante y dicen que es buen remedio para las afecciones del bazo y de la uretra; el chigüe-chigüe, que se parece al ananá y más enraizado en el suelo, cuya fruta cura las quemaduras”*¹³.

CHARLES BROWN: Charles Brown llegó a Margarita con la Expedición Británica, en 1819. En su libro hace relatos de la situación de la Isla como consecuencia de las guerras, especialmente las del año 1817; sobre la epidemia de fiebre amarilla desatada en Margarita en el año de su estada en ella, y sobre otros tópicos. Nos dice Brown:

*“(...) unas chozas pobrísimas construidas sobre la arena y cubiertas con hojas de cocotero”*¹⁴.

Sobre Juan Griego, puerto de su arribo, escribió:

“La mayor parte de sus habitantes son de un color oscuro y viven bajo los árboles de manzanillo que crecen a lo largo de la arena y de cuyas ramas cuelgan hamacas”¹⁵.

Otras observaciones hechas por Brown se refieren a:

“La costa de Margarita es rocosa y montañosa, pero en su interior el suelo es bueno y produce maíz, una pequeña cantidad de caña de azúcar y una diversidad de frutos, entre los cuales la más delicada es la piña”¹⁶.

AGUSTÍN CODAZZI: (Lugo, Italia): 11.7.1793, +Espíritu Santo (Colombia): 07.02.1859.

Habla Codazzi de los cultivos de Margarita:

“(...) café, maíz, plátanos, cocos, yucas, frijoles y un poco de cacao. (...) se divide la provincia en dos cantones que son: Asunción y Norte: tiene 12 parroquias y otros tantos vecindarios, en los cuales se cultiva café, caña, maíz, yuca, plátanos, frijoles, ñames, ocumos, cocos, algún cacao y frutos varios.

(...) El cerro de Copei se presenta escarpado al lado S. mientras al N. se prolonga en forma de colina terminando en el morro y Cabo de la Isla y ofreciendo en sus declives un terreno útil para cultivar algodón, maíz, frijoles, etc”¹⁷.

CONSEJERO LISBOA: MIGUEL MARÍA LISBOA: (Río de Janeiro: 1809, +Lisboa: 1881).

Llegó a Margarita por el puerto de Juan Griego, el 28 de diciembre de 1852. Además de describir costumbres, tradiciones y hechos pintorescos de la

isla de Margarita, nos da detalles sobre el paisaje de la misma, así como de los cultivos que encontró en ella:

“Árbol del pan

La isla de Margarita posee el terreno más fértil del mundo: mas como tiene poco agua nativa, los años en que escasea la lluvia, como en éste, la vegetación decae y sólo se mantiene bien en las orillas de los pocos ríos que la riegan. En uno de estos lugares se encuentra La Asunción, o como en general la llaman, La Ciudad; en verdad me causó mucho placer el contraste entre los verdes y lujuriosos campos en que entramos al pasar el portachuelo y las áridas laderas de la sierra que circundan el Cantón por el norte, cubiertas hasta las cumbres, pero de un cultivo enflaquecido y agostado por el sol. Los cocoteros, los bananos, el árbol del pan, el maíz y la caña, crecen en las cercanías de La Asunción, favorecidos por el riego del río con gran lujo y vigor”¹⁸.

En este párrafo hay que destacar que para ese año de 1852, todavía el río de La Asunción corría y sus aguas eran utilizadas para el riego.

En su viaje de La Asunción a Porlamar, Lisboa anotó:

“Atravesé el segundo anfiteatro que se abre para el sudeste de la isla, y al cabo de una hora el camino llano, seco y transitable por carros, atravesando dilatados campos de maíz, agostados por el sol, y campos cubiertos por el mismo espino de los alrededores de Barcelona, que me dijeron ser una especie de Campeche”¹⁹.

Nos continúa relatando el Consejero Lisboa, sus descripciones, cuando se dirige al Valle del Espíritu Santo, y asimismo cuando ya está en él:

“Caminamos por un terreno árido con la misma clase de vegetación que prevalece entre Porlamar y La Asunción, esto es, cardón y espinos; atravesamos varias sementeras de maíz, mustio y cabizbajo por la sequía. (...) Al aproximarnos al río cambió por completo el aspecto del paisaje:

fertilizado por el riego que suministra el río, entramos en un jardín donde la abundante y verde-oscura hoja del bananero anunciaba una riqueza de vegetación extraordinaria”²⁰.

Aquí también resaltamos el curso de agua del río de El Valle del Espíritu Santo.

“(…) El Valle

Sus arrabales producen en abundancia tamaras, cocos, mangos, fruta de pan, caña, maíz, algodón, cacao y mandioca, y los arrabales que lo rodean contienen copias de excelentes maderas de construcción y varias plantas medicinales”²¹.

Refiriéndose a otras formas de la economía margariteña, habla Lisboa de los tejidos de algodón y de sombreros de paja, que en nuestra opinión son los famosos sombreros de palma de dátil:

“Se dedican mucho a la pesca y a la navegación, poseen alguna industria fabril, exportan mucha teja, ollas, redes de un tejido de algodón fuerte cuyo precio varía de cinco a treinta pesos y sombreros de paja que se venden por un precio ínfimo y son muy buscados en toda la República”²².

El Consejero Lisboa da información sobre algunas plantas medicinales de Margarita:

“A las dos de la tarde del mismo día 30 de diciembre regresé a la capital teniendo a la vista las dos principales elevaciones de la parte agrícola de la isla: Matasiete a la derecha y Copei a la izquierda. Esta última montaña deriva su nombre de un árbol que en él abunda y que produce una resina usada en medicina para afecciones pulmonares”²³.

ANDRÉS AURELIO LEVEL: (Cumaná: 16.6.1835, +Caracas: 30.3.1894). El historiador Andrés Aurelio Level estuvo en Margarita en 1863. En Juan Griego fundó un colegio de segunda enseñanza. En su libro **La**

Margarita, nos hace interesantes y hermosas descripciones de la vida insular, entre ellas, algunas referentes al cultivo e industrias existentes para ese entonces, y en donde eran utilizados productos vegetales:

“(..). Aquella circunscrita al cultivo del coco del que extraen por el procedimiento más rústico algún aceite, uno de los artículos de su limitado comercio; del dátíl, cuyo exquisito fruto, tan bueno como el de Berbería, no ha habido quien se dedique a preparar pero cuya palma sirve para los sombreros de cogollo que tejen las mujeres y que por su baratura se han hecho muy populares en toda la República; en fin, de algunas otras sementeras, como de maíz, de caña, de ciertos menesteres y de algún algodón”²⁴.

“(..). También se tejen en Margarita encajes, letinas, encajes de embutir, medias, paños de manos, guantes, todas clases de labor de hilo, incluyendo los bordados, en que son habilísimas las margariteñas, y que envían a todos los puertos de la República donde son muy apreciados”²⁵.

“(..). Cuero tapeteao. Los cueros de cabra, oveja y venado, después de macerados por cierto tiempo, en una preparación cuya base es cal viva o la ceniza, se raspan y se lavan muy bien hasta que se desprenda perfectamente la raíz de todo el pelo o lana que los cubre; hecho esto, se sumergen en tanques (estanques preparados para la curtiembre), como ordinariamente se acostumbra para toda clase de cueros, es decir en un líquido que tiene por base la corteza del mangle y el dividive, muy abundantes en la isla, acompañándolas de otras sustancias tánicas”²⁶.

*“(..). Además de esta industria tienen fabricación de peines y peinetas de carey (*Ehelonía imbricata*), y la de sombreros, escobas, mapires (especies de cesto), que hacen con la palma de dátíl”²⁷.*

En los **Apuntes Estadísticos del Estado Nueva Esparta**, ordenados por el Presidente General Antonio Guzmán Blanco y publicados en 1876, aparecen muchos aportes sobre la economía agrícola de las islas que conforman el Estado Nueva Esparta:

“(..). cultivan el maíz, otros frutos menores, pero las frecuentes sequías impiden alcancen para el consumo, que de maíz es mucho y tienen

frecuentemente que llevarlo del Golfo de Cariaco, de Barcelona y otros puertos.

Tiene mui regulares haciendas de cocos, de donde se extrae aceite que es uno de sus artículos de comercio; y también caña. En éstas, para 1874 había algunos alambiques para destilar el ron, que se distribuían así: en el departamento Asunción 5; en el del Norte 7; en el de San Juan Bautista 4; en el de San José 4; en el de Sucre 4; en el de Porlamar 2; en el de Marcano 1. Todos estos alambiques son de 100 a 200 galones”²⁸.

Es fácil deducir, que para esos años había grandes cañaverales en Margarita para poder cubrir la capacidad de destilación de 27 alambiques censados y diseminados en toda la geografía margariteña. Estos Apuntes Estadísticos enfocan por Departamentos la producción agrícola del Estado. Así tenemos:

“(...) Departamento Capital - Asunción.

Sus Distritos son Asunción, Espíritu Santo y Pilar, cuyos productos anuales pueden estimarse así: 200.000 cocos, 500 cargas dulce y ron (de caña); maíz 5.000 fanegas; frijoles 100 fanegas; y en verdura, menestras, fruta como 2.000”²⁹.

(...) Departamento del Norte - Santa Ana.

Su producción principal es de los productos de la caña, que apenas basta para el consumo local”³⁰.

(...) Departamento de San Juan Bautista.

Produce mucho dátil”³¹.

(...) Departamento Villalba - Pampatar.

Produce algunos frutos menores”³².

(...) Departamento de San José.

Sus producciones pueden estimarse así: caña 2.000 cargas; miel, cocos 40.000; maíz 4.000 fanegas; algodón 1.000 quintales; café 50 fanegas; yuca y otros frutos menores como V 1.000”³³.

(...) Departamento Porlamar

Los productos principales son: dividive. (...)”³⁴

(...) Departamento San Pedro

Lo compone la interesante isla de Coche, donde además de su rica salina hai grandes trenes de pesquería. Mucho coco”³⁵.

En estos **Apuntes Estadísticos**, aparece la exportación de productos vegetales hecha por la Aduana de Pampatar en el período 1874-1875. Allí encontramos: “78.750 kilos de maderas de tinte exportados a las Colonias Holandesas con un valor de 11.180 venezolanos. Asimismo se exportaron 103 kilos de tabaco a las Colonias Francesas por un valor de 35 venezolanos”³⁶.

BIBLIOGRAFÍA

Capítulo II

1. Juan de Castellanos: **Ob. cit.**, p. 120.
2. *Ib.* p., 121.
3. Jesús Manuel Subero: **Crónicas Margariteñas**. Ediciones de la Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta, Margarita, 1981. p. 64.
4. Jesús Manuel Subero: **Libro de La Asunción**. Ediciones de la Fundación Cultural Conferry. La Asunción, 1977. p. 123.
5. Consejero Lisboa: **Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador**. Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela. Caracas, 1954. pp. 167-168.
6. Gonzalo Fernández Oviedo y Valdez: **Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme de la Mar Océano**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Caracas, 1962. pp. 56-57.
7. Fray Pedro Simón: **Noticias Historiales de Venezuela**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela de Venezuela. t. I. Caracas, 1963. p. 386.
8. Fray Pedro de Aguado: **Recopilación historial de Venezuela**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. t. I. Caracas, 1963. p. 213.
9. *Ib.*, p. 221.
10. Fray Iñigo de Abbad: (copia de un manuscrito perteneciente a la Biblioteca Arcaya J, p.s.n.).
11. J. J. Dauxion Lavaysse: **Viaje a las Islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional**. Instituto de Antropología e Historia. Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela. Caracas, 1967. p. 225.
12. *Ib.*, p. 263.
13. *Ib.*, p. 180.
14. Charles Brown: **Memorias de dos Expedicionarios Británicos de la Independencia**. Instituto Nacional de Hipódromos. Colección Venezolanista. Serie “Viajeros”. Caracas, 1966. p. 130.
15. *Ib.*, p. 132.
16. *Ib.*, p. 177.
17. Agustín Codazzi: **Obras Escogidas**. Biblioteca Venezolana de Cultura. Ministerio de Educación. Caracas, 1961. t. I. pp. 597-599.
18. Consejero Lisboa: **Ob. cit.** p. 171.
19. *Ib.*, p. 171.
20. *Ib.*, p. 172.
21. *Ib.*, p. 173.
22. *Ib.*, p. 180.
23. *Ib.*, p. 186.

24. Andrés A. Level: **Esbozos de Venezuela. La Margarita.** Ediciones de la Librería Venezolana. Caracas, 1942. p. 18.
25. *Ib.*, p. 74.
26. *Id.*
27. *Ib.*, p. 75.
28. **Apuntes Estadísticos del Estado Nueva Esparta.** Formados por orden del Ilustre Americano, General Antonio Guzmán Blanco, Presidente de la República. Imprenta La Opinión Nacional, por Fausto Teodoro de Aldrey. Caracas, 1876. p. 53.
29. *Ib.*, p. 71.
30. *Ib.*, p. 73.
31. *Id.*
32. *Id.*
33. *Ib.*, p. 74.
34. *Ib.*, p. 78.
35. *Ib.*, p. 79.
36. *Ib.*, p. 82.

CAPÍTULO III

ESTUDIOS CIENTÍFICOS SOBRE LA FLORA INSULAR

Es Adolfo Ernst, el que realiza el primer estudio científico sobre la flora margariteña. Entre el 28 y el 31 de mayo de 1873, hizo este estudio, al que intituló: **“Enumeración sistemática de las Plantas observadas en la Isla de Margarita”**. Fue publicado en **La Margarita**, de Andrés Aurelio Level. Hay que hacer notar que el propio Ernst, reconoce que: “Se ha seguido en esta lista el orden de las familias adoptadas por Grisebach en su **Flora of the British West Indian Islands**.”

“La enumeración de las especies no puede ser completa, puesto que no he visitado sino muy pocos puntos de la isla. Pero creo que aún así puede dar alguna idea de la flora margariteña, siendo además el primer trabajo relativo a ella de que tengo conocimiento”¹.

El estudio de Ernst, puede resumirse en las siguientes familias y el número de especies de cada una:

“Anonáceas: 1; Papaveráceas: 1; Crucíferas: 2; Caparidáceas: 4; Bixíneas: 2; Euforbiáceas: 21; Cariofiléas: 6; Fitoláceas: 3; Quenopodiáceas: 3; Salsoláceas: 1; Amarantáceas: 8; Nictagíneas: 4; Malváceas: 8; Bombáceas: 2; Bitneriáceas: 5; Ramneas: 1; Ampelídeas: 1; Eritroxíleas: 1; Malpigiáceas: 2; Sapindáceas: 3; Meliáceas: 1; Auranciáceas: 1; Zigofíleas: 2; Rutáceas: 2; Celestríneas: 2; Urticáceas: 1; Piperáceas: 5; Leguminosas: 33; Mirtáceas: 1; Combretáceas: 1; Cucurbitáceas: 6; Papayáceas: 2; Pasiflóreas: 1; Loasáceas: 1; Cactáceas: 5; Lorantáceas: 1; Rubiáceas: 7; Sinantáceas: 13; Plumbagíneas: 2; Apocíneas: 5; Asclepiadeas: 4; Escrufularáceas: 3; Solanáceas: 10; Bignoniáceas:1; Convolvuláceas: 7; Boragíneas: 10; Labiadas: 6; Verbenáceas:

9; Nayadeas: 1; Aroideas: 1; Palmas: 2; Comelíneas: 1; Gramíneas: 3; Liliáceas: 3; Dioscareas: 1; Bromeliáceas: 3; Musáceas: 1”.

Un total de 57 familias y 242 especies.

Parece ser que Ernst inició su recolección en La Asunción, la prosiguió en Santa Ana del Norte, donde se alojó en la casa del General Pedro María Brito González. El mayor número de especies recolectadas lo realizó en esa localidad. Luego pasó a Juan Griego donde se hospedó en la casa de Aniceto Narváez.

Da la impresión que herborizó a orillas del camino, excepción de la quebrada del río Tamoco, la cual visitaría en su estada en Santa Ana.

Hay una sola planta, recolectada o vista en Porlamar, la cual consigna como dada por don Benigno Campos. Su recolección la hizo en los siguientes sitios, con el número de especies recolectadas en cada uno de ellos:

La Asunción: 3; Santa Ana: 136; Camino de Santa Ana a Juan Griego: 15; Portachuelo: 1; Juan Griego: 3; Laguna desecada de Juan Griego: 1; Rocas al oeste de Juan Griego: 1; La Galera: 3; Arismendi: (La Vecindad): 2; Porlamar: 1; Cultivadas: 28; Quebrada del Tamoco: 5; Sin mencionar el sitio: 10.

Asimismo Ernst, dejó consignado:

“El arreglo de las familias está hecho de acuerdo con Engler y Prant’s Pflanzenfamilien, y los géneros y especies están ordenados en sus grupos respectivos, mientras que se lamenta que cada especie no pudo ser sujeta a un examen crítico por parte de un especialista.

*Se espera que este Catálogo con las plantas distribuidas sea de valor en un futuro trabajo sobre la clasificación de la flora venezolana”*².

JOHN ROBERT JOHNSTON

El norteamericano John Robert Johnston, estuvo por dos veces en Margarita. La primera de ellas en 1901, cuando en compañía de sus condiscípulos de la Universidad de Harvard: Austin H. Clark; O. O. Miller y Walter P. Jenkins, hizo recolecciones de plantas y animales entre los meses de junio y agosto. En 1903, volvió de nuevo Johnston a Margarita, esta vez en compañía del Dr. Albert F. Blakeslee y del ayudante Clifford Wilson. Hicieron recolecciones entre el 29 de junio y el 04 de septiembre de ese año.

El Trabajo de Johnston fue publicado en 1909 por la Sociedad de Ciencias Naturales de Boston. Johnston y sus colaboradores clasificaron 644 especies, distribuidas en 398 géneros y 102 familias. Puede resumirse este estudio de la siguiente manera, en donde se señalan las familias y el número de especies de cada una de ellas:

PTERIDOPHYTA: Gleicheniaceae: 1; Cyatheaceae: 23; Polypodiaceae: 55; Lycopodiaceae: 2.

SPERMATOPHYTES: Hydrocharitaceae: 1; Gramineae: 26; Cyperaceae: 14; Palmae: 5; Araceae: 4; Bromeliaceae: 15; Commelinaceae: 3; Liliaceae: 2; Amaryllidaceae: 4; Dioscoreaceae: 2; Iridaceae: 1; Musaceae: 3; Zingiberaceae: 2; Marantaceae: 3; Oechidiaceae: 21; Piperaceae: 6; Ulmaceae: 2; Moraceae: 3; Proteaceae: 1; Olacaceae: 1; Loranthaceae: 3; Aristolochiaceae: 1; Polygonaceae: 3; Chenopodiaceae: 3; Amaranthaceae: 13; Nyctaginaceae: 6; Batidaceae: 1; Phytolaccaceae: 2; Aizoaceae: 4; Potulacaceae: 7; Menispermaceae: 1; Annonaceae: 2; Aureaceae: 3; Papaveraceae: 1; Capparidaceae: 14; Cruciferae: 2; Leguminosae: 67; Oxiladeceae: 2; Erythroxylaceae: 2; Zygophyllaceae: 4; Rutaceae: 4; Simarubaceae: 3; Burseraceae: 1; Meleaceae: 2; Malpighiaceae: 4; Polygonaceae: 1; Euphorbiaceae: 33; Anacardiaceae: 4; Celestraceae: 2; Sapindaceae: 6; Rhamnaceae: 1; Vitaceae: 1; Tiliaceae: 4; Malvaceae: 13; Bombacaceae: 1;

Sterculiaceae: 4; Margraviaceae: 1, Guttiferae: 1; Bixaceae: 1; Violaceae: 3; Flacourtiaceae: 5; Turneraceae: 2; Passifloraceae: 4; Caricaceae: 1; Loasaceae: 1; Bignoniaceae: 1; Cactaceae: 10; Thymelaceae: 1; Lythraceae: 1; Rhizophoraceae: 1; Myrtaceae: 2; Combretaceae: 5; Melastomaceae: 4; Onagraceae: 1; Araliaceae: 2; Ericaceae: 1; Plumbaginaceae: 2; Sapotaceae: 2; Oleaceae: 1; Gentianaceae: 1; Apocynaceae: 10; Asclepiadaceae: 6; Convolvulaceae: 14; Boraginaceae: 18; Verbenaceae: 14, Labiatae: 7; Solanaceae: 23; Scrophulariaceae: 4; Bignoniaceae: 8, Martyniaceae: 1; Gesneriaceae: 1; Lentibulariaceae: 4; Rubiaceae: 17; Cucurbitaceae: 9; Campanulaceae: 1; Goodeniaceae: 1; Compositae: 30.

Hace asimismo Johnston, una clasificación de las plantas de Margarita según sus usos: maderas, plantas de fibras, gomas y resinas, tintes y taninos y medicinales.

También las agrupa por su distribución geográfica:

Plantas cultivadas	: 40
Cosmopolitas	: 66
Común en América Tropical	: 419
Limitadas a las Indias Occidentales	: 37
Limitadas a la América del Sur	: 82
Total	: 644

Johnston determinó 42 endemismos.

En las listas de plantas dadas por Johnston, encontramos:

CULTIVADAS: níspero, cocuiza, merey, piña, guanábano, anón, bellísima, pan del año, trinitaria, ají dulce, lechosa, patilla, naranja, coco, taparo, pepino, melón, auyama, chaco, (dos variedades), mango, yuca amarga, guate, cundiamor, plátano, rosa de berberia, tabaco, frijol, dátíl, totopo,

betulia, guayaba, quiscalia, ricino, caña de azúcar, jobo, tamarindo, limón y maíz.

MADERAS: níspero, guatacare, indio desnudo, dividive, merey, ajicito, cañafístola, copey, cautaro, toco, taparo, vera, guayacán, guácimo, manzanillo de playa, habillo, mangle amarillo, algarrobo, mahomo, cerezo, mamón, laurel rosado, candelero, mangle colorado y verraco.

PLANTAS DE FIBRA: cocuy, ceiba, maya, algodón, plátano, niguo, pringamoza morada.

GOMAS Y RESINAS: níspero, indio desnudo, cuica, copey, algarrobo y jobo.

TINTES Y TANINOS: onoto, dividive, yagrumo, añil, aguacate y mangle.

MEDICINALES: cují, cocui, guanábano, anón, cardo santo, astroloja, yuquilla, chivatera, achote, jazmín, indio desnudo, lengua de culebra, toco, olivo, ají chirel, fregosa, lechoza, brusca de Margarita, cañafístola, brusca, pepino, oreja de tigre, cautaro, caña de la India, escorzonera, guásimo, manzanillo, algarrobo, piña, túa túa, cariaquito morado, mango, paraíso, bretónica, escoba amarga, piñipiñi, aguacate, mapurite, flor escondida, guapote, verdolaga, verdolaga salvaje, escobilla, escoba blanco, jobo, verbena, juan de la calle, cumaná.

Johnston y sus colaboradores, en 1903 realizaron recolecciones de plantas desde el 29 de junio hasta el 04 de septiembre. Johnston da una altura máxima de 795 metros a la serranía del Copey, en el cerro San Juan, siendo la correcta de 930 metros.

Johnston ascendió la montaña desde el Valle del Espíritu Santo, posible sitio de su residencia. A partir del trabajo de Johnston, hemos reconstruido su itinerario de recolección:

	DÍA	SITIO	ALTURA DE LA RECOLECCIÓN	
Julio	01	El Valle		
	02	Montaña de San Juan	300 - 500 - 600 - 700	
	03	Colina Norte	150 - 200	
	04	Cerro El Piache	100	
	06	Montaña de San Juan	300 - 400 - 500 - 600 - 650 - 740 - 750 - 780 - 795	
	07	El Valle		
	08	Punta Moreno		
	09	La Asunción		
	10	Colina Sur	300	
	11	Montaña de San Juan	600 - 795	
	13	Punta Moreno		
	15	Colina Norte	60 - 300	
	16	Montaña de San Juan		
			Río de La Asunción	500 - 700 -790
	18	Colina Sur	300	
	19	Montaña de San Juan	500 - 550 -600	
	21	El Valle	150	
	22	Río de La Asunción		
			Camino de Juan Griego	450 - 500
	25	Camino de Juan Griego	300	
	26	El Valle		
	27	Montaña de San Juan	400	
	29	Río de La Asunción		
			Camino de Juan Griego	450
	30	Montaña de San Juan	400	
	31	Camino de Juan Griego	450 - 500	
	Agosto	03	El Valle	
		05	Isla de Coche	
		08	Colina Norte	
		09	Juan Griego (pueblo)	
		10	Punta Mosquito	
			Punta Moreno	
12		Río Asunción		
13		Camino de Juan Griego	300 - 400 - 450 - 500	

14	Tacarigua	
15	Tacarigua	
19	Camino de Juan Griego	450
20	Río El Valle	
22	El Valle	
27	Montaña de San Juan	
	Camino de Juan Griego	400 - 500
28	Montaña de San Juan	400 - 600 - 700 - 790 - 795
30	El Valle	
	Río El Valle	
31	Colina Sur	

FLORA DE LAS ISLAS DE MARGARITA Y COCHE, VENEZUELA.

Traducción: Dr. Luis Andrés Hernández

Versión: Ángel Félix Gómez

Basado en: John Robert Johnston. **Contributions from Gray Herbarium of Harvard University. New series.-Nº XXXVII. Flora of the islands of Margarita and Coche, Venezuela. Proceedings of the Boston Society of Natural History. Vol. 34. Nº 7. pp. 163-312, pl. 23-30. Printed for the Society, June, 1909.**

FLORA DE MARGARITA

Introducción

La isla de Margarita es solo una pequeña parte de Venezuela sin embargo, su flora ha demostrado tener un considerable interés, particularmente por la presencia de nuevas especies y por la distribución geográfica de otras.

La isla fue visitada en 1873 por el doctor Adolfo Ernst, quien publicó un catálogo de las plantas recolectadas.

El capitán Wirt Robinson visitó las islas en 1898 e hizo una recolección de pájaros y mamíferos.

En 1901, un grupo de cuatro estudiantes de la Universidad de Harvard, integrado por: Austin H. Clark, O.O. Miller, Walter P. Jenkins y yo, pasamos los meses de julio y agosto colectando muestras de la vida animal y vegetal de la isla.

En 1903, debido a la bondad de los amigos del Herbario Gray de la Universidad de Harvard, tuve la oportunidad de visitar de nuevo a Margarita, esta vez acompañado por el doctor Albert F. Blakeslee, quien se dedicó a la recolección de algas y hongos, y de Clifford Wilson, quien nos ayudó en nuestro trabajo.

Estas son todas las visitas realizadas a Margarita por científicos, quienes han suministrado datos de mucha importancia sobre las características de la flora y de las condiciones vegetales de ella.

Características físicas:

La isla de Margarita, vista desde Tierra Firme, a una distancia de 32 kilómetros, tiene dos montañas cónicas separadas por una larga faja de tierras bajas. Puede verse en el mapa que suministramos, que consiste en dos áreas poligonales irregulares conectadas por una faja de tierra.

Cada una de estas áreas se levanta de las tierras bajas hacia las colinas de las montañas, con una fila montañosa en el centro, dando a la distancia esta apariencia cónica.

Localizada aproximadamente a 11° Norte y a 64° Oeste (10° 51' 46" y 11° 10' 49" N-63° 46' 40" y 64° 24' 28" O., son las reales), Margarita tiene 67 kilómetros de longitud y 32 kilómetros de ancho. Está a 11 kilómetros de las

islas desiertas de Cubagua y Coche, y es la isla más grande de Venezuela, a lo largo de la costa que se extiende desde Curazao a Trinidad.

Los picos más altos de las dos porciones están separados por 42 kilómetros. La extensión relativa de los llanos, la parte baja de las montañas y las montañas mismas, pueden ser entendidas si consideramos las dos porciones consideradas en detalles.

Las montañas del este se levantan a 795 metros (930 m.s.n.m., es la real) y tienen muchas estribaciones en diferentes direcciones. Alrededor de las montañas y sus estribaciones, están los valles y los llanos, que en algunos casos llegan al mar. Al este y al norte están las que pueden llamarse las montañas salientes, que son menos extensas que las montañas centrales, de la montaña de San Juan.

Los bordes de la montaña de San Juan caen directamente al mar. La cima de esta montaña, entre los 650 y los 795 metros (930), está desprovista de árboles; las rocas desnudas aparecen en la zona baja. Ocasionalmente la cima de la montaña se ve en los días claros. A menudo, espesas nubes cargadas de humedad la cubren. A 30 metros de la cima hay un manantial hacia el lado de El Valle, y a 15 metros más abajo hay otro manantial. Aunque estos manantiales están al descubierto, parece que nunca se secan. Los densos bosques que cubren la montaña por sobre los 400 metros, atraen y retienen la humedad de las nubes, y así, junto con los dos manantiales proveen las fuentes para dos riachuelos que bajan.

En el mapa de la isla, se muestra que el risco de la montaña no solo se extiende de N. E. a S. O., sino que también se levanta gradualmente desde el oeste en una sucesión de colinas al punto más alto que está por sobre El Valle y San Juan, de allí bajando un poco a una distancia de kilómetro y medio, para luego caer abruptamente en el llano, cerca de La Asunción.

Cada una de las montañas, sucesivamente altas del oeste, asoma hacia el sur en forma de riscos que caen gradualmente hacia el llano abierto de San Antonio. Desde el punto más alto, sin embargo, procede un risco distintivo entre San Antonio y El Valle. Esta colina fue denominada por nosotros, Colina Sur, para nuestra conveniencia, junto con una similar al norte de El Valle, que llamamos Colina Norte. Juntas dan una curvatura que parcialmente encierra al valle más característico de la isla.

Más allá, alrededor de las montañas, hacia el N.E., está el valle grande de La Asunción, y al N.O. de éste, el de Tacarigua; y en el extremo oeste y del lado norte, opuesto al Valle está el valle de San Juan.

En este sistema de valles angostos que rodean la montaña, pueden esperarse torrentes montañosos en las épocas de fuertes lluvias, tal como ocurre.

Los valles de San Antonio y de San Juan, sin embargo, tienen solo lechos de ríos secos en tiempos normales; mientras los otros tres valles tienen riachuelos permanentes.

Los manantiales que antes mencionamos, son las fuentes de un río en El Valle que ha sido canalizado hacia un reservorio en la cabecera del valle, a una altura de 50 metros, y de allí es enviado a las villas de El Valle y Porlamar a través de tuberías. Hay diez pilas públicas y algunas privadas en la vía, a una distancia de 8 kilómetros.

El valle se bifurca hacia su cabecera, y en el norte hay un barranco estrecho por el que corre un pequeño río. Esta quebrada se usa para lavar y se pierde en el suelo antes de llegar a la parte baja del valle. A una corta distancia, hacia el este de él, hay otro riachuelo que está destinado a regar tierras privadas, y de allí se surten tres reservorios.

La región entre El Valle y el valle de La Asunción no tiene características especiales, ni hay ningún río. Aunque abajo, en el valle de La Asunción hay un solo lecho de río con muy poca agua, a uno o a un kilómetro y medio arriba de la villa, a una distancia de uno o kilómetro y medio, hay no menos de ocho lechos de ríos, de los cuales seis siempre tienen agua corriente.

Un camino que pasa por la montaña a dicha altura, desde un lado del valle y alrededor del final del otro, ofrece una excelente oportunidad para estudiar los ríos. El valle es bastante curvo hacia el S.E., y gradualmente se alarga hacia el N.O.

Comenzando desde el S.E. los riachuelos o lechos de riachuelos fueron enumerados durante nuestra recolección, sólo por conveniencia, pero esta enumeración bien puede ser tenida como útil. El primero de los riachuelos, es de lecho llano y apenas perceptible, la tierra está húmeda y lodosa a ambos lados.

El segundo de los riachuelos es un poco más grande y forma “pozas” características, a intervalos. Debajo del camino, este río tiene un lecho escarpado y aparece en la superficie sólo ocasionalmente debajo de las rocas.

Intermedio entre este y el próximo río, hay una ligera elevación que se extiende desde una pequeña loma hacia el valle. Por el lado N.O. de esta loma está un barranco de 20 metros en cuyo fondo corre el río. La caída S.E. es muy escarpada, al lado N.O. la subida es gradual, un poco más allá está otro barranco de similar profundidad, y su lado S.E. es casi perpendicular; la bajada N.O. es gradual.

Un poco más allá del tercer riachuelo hay un barranco más profundo que contiene el quinto río; otro barranco menos profundo está cerca y allí se encuentra el sexto río. Estos barrancos se caracterizan por tener una bajada muy pronunciada hacia el lado S. E., y una subida gradual hacia el lado opuesto.

Los lechos secos del séptimo y octavo riachuelo son menos importantes y están un poco más lejos, muy cerca de la loma que separa el valle grande de La Asunción del de Tacarigua.

El valle de Tacarigua, el próximo en la serie alrededor de la montaña, es muy largo y tiene lados escarpados. El río llamado Río Blanco corre hacia el fondo del valle, y allí a los 11 ó 12 kilómetros desemboca en el mar. Su agua es muy impura, ligeramente lodosa y de sabor muy similar a la de los ríos de aguas sulfurosas. Adjunto al valle de Tacarigua está el valle de San Juan, el último de la serie que rodea a la montaña, y no tiene sino el lecho de un río seco de poca importancia.

Como se ha dicho, la montaña en su totalidad está cubierta de bosques espesos. La cima de la montaña de San Juan es la más expuesta. La parte más alta de estos riscos está cubierta por arbustos que decrecen gradualmente para dar lugar a árboles pequeños. Más abajo hay árboles muy altos. En todas partes, las rocas tienen proyecciones irregulares, ni siquiera en la parte más densa de los bosques hay un suelo de alguna profundidad, y los lechos de los ríos son sumamente rocosos.

Donde la caída de la montaña se interrumpe por alguna colina, cesan los bosques, pero la bajada es continua en los valles y los bosques se extienden a niveles más bajos. Esta última condición ocurre característicamente en El Valle, y en el valle de La Asunción, los cuales son los que merecen ser más detallados.

Los bosques de El Valle son espesos y descienden hasta los 50 metros, la altitud del reservorio de agua, aunque ellos ralean rápidamente en todas direcciones. Inmediatamente debajo de este terreno hay un extenso sembradío de cocoteros que llega hasta Porlamar.

La configuración de la tierra de El Valle, lo hace un lugar ideal para el estudio botánico. Las colinas del Norte y del Sur, como se mencionaron antes,

dejan una montaña hacia el sur y ambas dan origen a las lomas que corren hacia sí mismas, luego se separan una de la otra hacia lados opuestos. A uno o a kilómetro y medio de la montaña, la colina Sur gira hacia el S.E., y la colina Norte hacia el S.O., separada por una corta distancia, una de la otra; dejando así, una entrada hacia el valle. En esta pequeña área hay tierras expuestas a todos los puntos del compás. Existe un lecho de un río seco, que se extiende desde el pie de la montaña hasta el mar y que es importante en la estación lluviosa. Es allí donde crece la vegetación espesa de El Valle.

La Asunción es otro valle de importancia. La cabecera del valle, ya ha sido explicada en la descripción de los ríos de las montañas. La parte baja es bastante abierta y continúa con los llanos hacia el mar. Este valle se enfrenta a la zona N.E., de modo que obtiene el viento y la humedad. Las nubes, sin embargo, están generalmente a 400 ó 600 metros de altitud, de manera que es solo la parte elevada del valle, la que es extremadamente húmeda, por cierto, la parte más rica de la isla. Por otro lado, el valle es similar a cualquier otro valle de tierras bajas.

Interviniendo entre los valles, parcialmente rodeándolos y destacándose como figura central, están las colinas y pequeñas montañas conspicuas, por sus suelos rojos y su desolación. En el caso de montañas, alcanzan los 300 metros, las cumbres tienen escasos árboles diseminados. Otra clase de vegetación falta o está restringida a pequeñas áreas; muchas son matas de tiempos secos. Los suelos son rojos, y estas montañas se hacen grises por la presencia de piedra caliza. El terreno es suelto y fácilmente afectado por la acción del tiempo, tanto en pequeñas zonas, como en áreas más grandes, que se lavan rápidamente con las lluvias y chorrea montaña abajo. En tiempos de aguaceros fuertes, las montañas son devastadas por todas partes por su tipo de suelo, que sólo puede sostener vegetación de raíces muy cortas. En esta naturaleza de rocas se espera se encuentren cavernas de algún tamaño. A 20 metros de la cumbre del pico de la Cueva de Murciélagos, hay una gran cueva (Cueva del Piache) que se abre cerca de la cumbre y otra

hacia un lado. Aproximadamente a 100 metros del pie de la montaña hay un hueco en la roca por donde pude pasar sin mayores dificultades. Abajo hay una cueva de 3 metros de profundidad y suficientemente ancha para que quepan varios hombres. Ambas cuevas están habitadas por murciélagos y en la inferior hay numerosos lagartos.

La esterilidad de las colinas aumenta en varias partes de los llanos, exceptuando la boca del valle. La superficie del llano es ondulada en muy pocos lugares, en la mayoría de sus partes es arenoso, rojizo cerca de las colinas y blanquecino hacia el mar. En algunos lugares entre San Antonio y el mar, la superficie está recubierta por una capa de rocas partidas en pequeños fragmentos angulares, y en los que la acción del clima no ha hecho ningún efecto.

Cerca del mar, los llanos tienen varias lagunas y pueden ser vistas en el mapa.

En el llano, a una milla tierra adentro de Juangriego hay un pequeño pozo de agua salobre y siempre turbia (Laguna Honda), utilizada para lavar. En Punta Moreno hay una pequeña laguna unida por un estrecho canal a la bahía de Porlamar. En Punta Mosquitos está la Laguna Chica (Las Maritas), rodeada de manglares, tiene 6 kilómetros de largo y es navegable en parte. En Punta de Mangles y Punta de Piedras hay también pequeñas lagunas y pantanos con manglares. La laguna de Punta de Piedras está abierta al mar mediante un canal de un metro de profundidad y seis de ancho. En el borde del manglar hay un cuerpo de agua, circular, que tiene medio kilómetro de orilla a orilla.

Se espera se tenga una idea del lado este, según la descripción hecha de las características, que pueden ser consideradas cuando se discuta la distribución de las plantas, entonces tendremos un cuadro más amplio del distrito.

Uno puede ver a lo largo de la orilla, en intervalos, las lagunas rodeadas de manglares, luego la isla se extiende en un llano arenoso con cactus y plantas bajas expuestas al sol ardiente. La colina de color ocre, con pequeños bosques secos, los valles cubiertos de matas de cocos, y más arriba la montaña con su cima envuelta en nubes.

La tierra que une a las dos penínsulas, es mayormente una laguna llena de manglares (La Restinga), abierta al mar por el sur y a corta distancia del lado norte. Aunque la laguna tiene 11 kilómetros tiene poca agua. La península occidental (Macanao) de la isla, es de menor importancia que la oriental. Las condiciones tomadas aquí, son de referencias enciclopédicas y de observaciones que hicimos desde la montaña de San Juan, y en un viaje hecho a Coche desde Punta de Piedras, en un barco de Porlamar a La Guaira; y de algunas informaciones de habitantes del lugar.

De acuerdo con las enciclopedias, la montaña pico de esta parte de la isla es 60 metros más alta que la montaña más elevada de la parte este (Este error se mantuvo durante mucho tiempo. La montaña de San Juan tiene 930 m.s.n.m, y la montaña de Macanao 760 m.s.n.m.). Aunque a la distancia esto luce muy probable, no hay ninguna diferencia en cuanto a las características de la vegetación. Muy pocas de las montañas alcanzan la altura de un pico, la mayoría de los riscos son muy pronunciados y aparentemente no hay crecimiento de vegetación. Se notan numerosos precipicios, y bajo tales condiciones, aunque los picos están a menudo cubiertos por las nubes, hay poca humedad retenida y consecuentemente no hay ríos, ni manantiales, una condición que confirman los informes de los nativos. El único pueblo de Macanao en la costa occidental, se surte de un pozo de agua que es recogida en los aguaceros y se echa en tinajas y otros recipientes de barro cocido.

Hay una serranía más grande con pequeñas lomas que corren de este a oeste, con dirección al sur. Al N.E. hay una serie de colinas altas. El único

llano está en la parte N.O. La característica del lado occidental es similar a las montañas y llanos de la parte oriental.

Todos estos párrafos dan una idea de la topografía de la isla de Margarita. Es recomendable también, discutir cómo la temperatura y la humedad afectan las condiciones de la vegetación.

La descripción hecha, sugiere que Margarita es una isla muy seca. Durante el tiempo comprendido, entre el 03 de julio y el 28 de agosto de 1.901, hubo solo dos aguaceros en El Valle y cada uno duró mucho menos de una hora. Yo no observé aguaceros ligeros. Es de recordar que estos son los meses de la estación lluviosa en Tierra Firme que dista tan solo 32 kilómetros. En esta época, las condiciones parecían normales, habían naranjales, cocotales, que lucían muy bien y el fondo de los valles estaba lleno de hierbas.

Las observaciones realizadas desde el 29 de junio al 04 de septiembre de 1.903, fueron muy diferentes. En esta época los cocotales se estaban secando, los naranjales habían cambiado de color a la mitad de su crecimiento, y se encontró que la hierba era escasa.

La isla y específicamente El Valle, sufrían una gran sequía. De acuerdo con los habitantes, no había llovido por dos o tres años, y algunos dijeron que por cinco años. El tiempo de cinco años se demostró que no era una información correcta, según mis propias observaciones de 1.901, pero de todas maneras es una indicación de que hubo en los años anteriores muy pocas lluvias.

Los registros de 1.903, son los siguientes:

Julio 14: lluvia fuerte en Porlamar, ligera en El Valle.

Julio 17: ligeros aguaceros en El Valle.

Agosto 14: aguaceros muy fuertes en la montaña y en sus faldas, hasta El Valle. Los caminos de la montaña fueron barridos en muchos lugares; las quebradas se hicieron considerables más profundas. Llovió desde la medianoche hasta las diez de la mañana del día 15.

Agosto 21: hubo un aguacero muy fuerte en El Valle. Las aguas parecían ascender de El Valle hacia la cima de la montaña y regresarse y ascender hacia el otro valle. La lluvia era muy ligera en las colinas vecinas. Durante la tormenta e inmediatamente después de ella, se oían sonidos desproporcionados desde El Valle. Una investigación de lo que pasó, demostró una caída tan rápida de agua hacia un precipicio profundo. Más abajo las corrientes de aguas se unieron y fluyeron hacia el Río Seco. Los dos caminos que corren a una distancia de una Milla del pie de la montaña hacia la plaza de El Valle, se convirtieron en Verdaderos ríos. Los caminos se cubrieron de piedras y se tornaron como murallas, uno al lado del otro, de modo que se convirtieron en un pozo de agua. Media hora después de esta lluvia, los caminos se sumergieron y al unirse con el río, cerca de la plaza, formaron un torrente perfecto, por lo menos hasta las 7:25 de la noche.

Un factor muy diferente a la lluvia, fue la bruma pesada que casi constantemente cubría la montaña. Aproximadamente un tercio del tiempo, las montañas a una altura de 600 metros están dentro de las nubes. Muy a menudo, por las noches hasta las seis o las siete de la mañana, las montañas por sobre los 300 metros están dentro de las nubes, pero nunca de día, excepto en casos de tormentas. Las partes ralas de los bosques que parecen ser inevitables en todas partes aquí son muy pronunciadas. Donde previamente existía una vegetación húmeda, ahora en la mayor parte son mucho más secas, debido a que los arboles han sido talados para permitir que penetre la luz solar.

En los párrafos precedentes se ha visto, que comparados con otros distritos tropicales, Margarita casi no tiene lluvias. La Costa Firme en la

estación de verano tiene casi un aguacero diario, así lo es también en Trinidad que queda al N.E. de Venezuela.

Nuestros registros son en mayor parte del lado sur de la isla. Las excursiones hechas a Juangriego y a sus vecindades indican que es ligeramente mejor. Aunque la isla tiene un carácter casi desértico, debido al hecho de que recibe un intercambio del N.E., tiene sin embargo, una temperatura agradable. El promedio de mis registros son los siguientes: A las seis de la mañana 29°C; a la 1 p.m., que es la hora más caliente, 32°, 4. Estos registros corresponden a El Valle. Porlamar parece ser más caluroso. La parte más fresca, es desde luego, la cima de la montaña de San Juan. El promedio más bajo es de 25° C., se hizo un solo registro de 24,5° C., esta es una temperatura muy deliciosa, o la más deliciosa imaginable acá. A menudo con tiempo nublado y con brisa El Valle es muy fresco, pero las villas en los llanos son muy calurosas durante el día. Por las noches en todas partes, la temperatura es deliciosa.

CATÁLOGO DE LAS PLANTAS DE MARGARITA

El Dr. Ernst pasó el mes de mayo de 1873 recogiendo muestras en San Juan, Juan Griego y La Asunción (Ernst, no recolectó en San Juan). Su colección alcanzó 242 especies y son las primeras plantas que se registran en esa isla, pero desafortunadamente, parece que no hay disponibilidad de ninguna referencia sobre ellas. ¿Dónde están las muestras? No lo sabemos. Ciertamente no están accesibles en ninguna parte de Venezuela. Las únicas otras colecciones realizadas en Margarita y las únicas disponibles para referencias, son aquellas que hicimos en nuestras visitas de 1901 y 1903. En 1901 recolectamos más de 300 especies diferentes, recogidas principalmente desde el 04 de julio hasta el 22 de agosto en El Valle y en los llanos de Porlamar, con sólo viajes ocasionales a Juangriego, La Asunción y Punta Moreno.

En 1903, recolectamos desde el 28 de junio al 04 de septiembre, y encontramos que la región de El Valle sufría una sequía tan severa, que nuestras recolecciones tuvimos que hacerlas en las montañas. Hicimos un viaje a Juangriego, a Tacarigua y La Asunción; uno al Pilar, y varios a Punta Moreno y Punta Mosquito. También hicimos una excursión a la isla de Coche y a Punta de Piedras. En cada uno de estos viajes, en 1901 y en 1903, aseguramos entre 3.000 y 4.000 especies, todas las cuales están distribuidas en los principales herbarios de este país (Estados Unidos de Norte América), y en el extranjero. Quizá el lote más completo está en el Herbario Gray de la Universidad de Harvard.

Fue desafortunado, que la primera colección fuera distribuida incompleta y muy mal clasificada, pero esperamos que la presente lista de especies, junto con las citas, el número de las colecciones, y las fechas, puedan corregir los errores anteriores.

Las identificaciones, principalmente fueron realizadas en el Herbario Gray El señor O. O. Miller, en la excursión de 1901, ayudó a la identificación de la colección de ese año. En el resto del trabajo, he recibido la generosa asistencia del equipo de trabajo del Herbario Gray. El señor Oakess Ames, identificó parte de las orquídeas; el doctor Karl Mez, parte de las bromeliáceas; el doctor Casimir de Candolle, las piperáceas; el profesor Randkofer, una de las sapindáceas; el señor W. R. Maxon revisó la lista de los helechos. El profesor I. Urban hizo algunas correcciones a las identificaciones y ha publicado una lista de nuevas especies basada en mis plantas. Las colecciones de hongos y algas hechas por el doctor A. F. Blakeslee han sido identificadas por el profesor W. G. Fasrlow, y están depositadas en el Herbario de Cryptogámicas de Harvard. Esta colección no se incluye en la lista de las plantas de Margarita.

A todas estas personas que generosamente me han ayudado, y muy especialmente al profesor B. L. Robinson, bajo cuya supervisión se hizo este

trabajo, y a la señorita M. A. Day, bibliotecaria del Herbario Gray, que ha verificado las referencias, y me ayudó en el trabajo bibliográfico; a los dos, mis más expresivas gracias.

En el trabajo de identificación de las plantas anotadas en el presente catálogo, se encontraron dificultades, entre ellas, la gran falta de plantas americanas como punto de comparación y las condiciones inciertas de muchos géneros y especies americanas.

Estas dificultades han sido resueltas, especialmente por el alcance de la ayuda que recibimos de los especialistas a que hemos hecho referencia. Una cantidad de plantas quedaron en grupos, que todavía no han sido revisados.

Las citas en el catálogo, constan de las referencias originales de los nombres que son usados. Una referencia al primer uso del nombre científico, además de una referencia de la flora de Grisebach de las Indias Occidentales Británicas, y a la Flora Brasilensis de Martius. También se hacen referencias de algunas ilustraciones publicadas; cuando fue posible se citan monografías de varios grupos. Estos han sido los trabajos que han sido usados en conjugación con muestras de herbarios para hacer las identificaciones y determinar el carácter de las especies. De esta manera he tenido una idea de las especies, por esta razón me parece conveniente citarlo en esta lista. Además de esta referencia, también está la presencia de las especies en Venezuela, como un todo, para ser verificada mediante las referencias, tanto de publicaciones como de especímenes.

Todas las muestras que aquí se han reportado y coleccionado por Flender, por Rusby y Squire, por Robinson y Lyon, por Birschel, y por A. H. Moore, han sido personalmente revisadas por mí y comparadas con nuestro material. Otras referencias, con respecto a las especies de Venezuela, son tomadas de publicaciones y dadas sólo por el valor que ellas tienen bajo tales circunstancias. La referencia a Ernst, se hace de algunas de las páginas de este autor sobre flora y fauna.

Después de las citas de las especies de Venezuela, hago referencias de la presencia de especies de Puerto Rico, tal como fue encontrada en la Flora Portorriqueña de Urban. Estas citas están basadas en la comparación en mis plantas con las del profesor Urban, de modo que la distribución de las plantas de estas dos localidades está verificada. La última nota después de las especies, se da en referencia a su distribución general.

GERARDO BUDOWSKY

En 1948 estuvo en Margarita, comisionado por el Ministerio de Agricultura y Cría, Gerardo Budowsky, quien pasó cuarenta días en la Isla, a partir del 14 de septiembre. Dice Budowsky, que recorrió a Margarita ampliamente tanto en vehículos como a pie, incluso la parte interior de la Península de Macanao y la laguna de la Restinga. En el aspecto botánico, Budowsky tuvo la colaboración de H. M. Curran y L. Croizat.

Según su vegetación, Budowsky divide a Margarita en cinco zonas:

“1°.- Los manglares, que crecen en aguas saladas poco profundas o en las proximidades inmediatas de éstas.

2°.- Los planos costeros, que bordean la isla y forman una zona cerca del mar cuya extensión generalmente no pasa de 4 kilómetros. Son muy secos con una vegetación típicamente xerófila.

3°.- Los valles.

4°.- Las faldas interiores de las montañas, con bosques secos y generalmente secundarios con zonas de conuqueros.

5°.- La parte superior de las montañas (encima de 500 mts) que recibe mucha humedad, llegando a constituir verdaderas selvas húmedas de dimensiones variables”³.

Dice Budowsky, que en los manglares dominan las especies: *“mangle colorado, mangle botoncillo y mangle negro”⁴.*

En los planos costeros, identifica:

“(...) tuna, cardón común, cardón tapaculo, cardón yaurero, melón de sabana, caracuey, chigüichigüe, zábila, guarituco (sic), orégano, tomillo, palo blanco, yaque, dividive, cují, tarantán, guatacare, cuica, olivo, guamache, manzanillo de playa (...)”⁵.

En los valles, cita:

“(...) roble, palosano, toco, quebrahacha, guayacán, palo de ángel, pinopinito, pajuí, pachaco, muco, camoruco, cotoperiz (...) coco, dátil, limón, naranja, toronja, mamey, árbol del pan, catuche, níspero, anón, ponsigué, mango, jobo, tamarindo, merey, onoto, totumo, maco, almendrón, granado, icaco, higo, castaño, caimito, guayaba (...)”⁶.

En las faldas inferiores de las montañas, nombra:

“(...) copei, rastracueros, varias especies de ficus, taguapire, indio desnudo, yagrumo, algarrobo, ceiba, guayabo, gateado (...)”⁷.

En la parte superior de las montañas, cita:

“(...) canareques (bromeliáceas), copei, palma carana, macanilla, palma real (...)”⁸.

G. MARCUZZI.

En 1949, el doctor G. Marcuzzi visitó al Estado Nueva Esparta y realizó un estudio que tituló **Notas preliminares sobre la flora y la fauna de la isla de Margarita.**

Marcuzzi hace las siguientes anotaciones:

PORLAMAR: 1) Asociación de espinares (...) Formación de Castela erecta, Tribulus cistoides, Lemniscocereus giseus, Opuntia wentiania (...) Esta formación pasa gradualmente a una más rica en especies, donde se notan Croton rhamnifolius, Jathropa urens y grupos dispersos de dividive (Libidibia Coriaria).

2) Asociación de halófito de los médanos. Formación de Croton punctatus y Tribulus cistoides (...)⁹.

EL VALLE: 1) Al sur del pueblo: Asociación xerófila de Croton rhamnifolius, Croton ovalifolius, Opuntia wentiania, Lemniscocereus griseus, Acanthocereus pentagonus (sensu Britton & Rose) (...) se pasa gradualmente a una asociación tropófila (...) caracterizada por árboles, varios arbustos y rico desarrollo de plantas herbáceas, típicamente pterófilas. Aquí encontré Croton niveus y Croton fragilis. Además se notan plantas méxicas como Cheilanthes moritziana y Cyperus confertus, como también trepadoras (Dioscorea trifoliata). De este sitio provienen aún Pedilanthus cf. tithymaloides y algunas piperáceas¹⁰.

2) Colina del este del pueblo: Formación xerófila degradada ciertamente por la acción del hombre. Escasas agrupaciones de vegetación arbórea muy rica especialmente en dividive y de otras leguminosas de copa plana (...) especies dominantes son Poponax flexuosa, Emelista tora, Lemniscocereus, Melocactus caesiusus, Croton ovalifolius¹¹.

LA ASUNCIÓN: 1) Vegetación de los cultivos. Son típicas las cercas de Cardones y de Croton rhamnifolius (...) Abundan las pterófitas.

2) Vertiente sur del cerro Matasiete: Asociaciones xerófitas degradadas (...) Los prados, muy áridos y caracterizados por una gramínea (Cechrus echinatus). De los sitios peñascosos del cerro provienen algunas muestras de Croton Milleri¹².

LAGUNA HONDA: (Sitio cercano a Juan Griego): (...) alrededor de la laguna, en terreno no muy húmedo, crecen Jussieua sp., Cyperus sp., Laurembergia (serpicola sp.), Lantama cf. fucata, Lippia cf. micromera, Spilanthes cf. ocymifolia y, aún más lejos de la orilla Portulaca cf. pilosa. A la orilla crece una especie de Hetenthera (Pontederiaceae) en flor, junto con Heliocharis atropurpurea. En el agua hay un rico desarrollo de una especie de Marsilia y de Najas guadeloupensis¹³.

JUANGRIEGO: 1) Playa cerca del pueblo. Más lejos del mar hay una formación interesante de Tribulus cistoides y de Sesuvium portulacastrum (en flor) (...) ¹⁴.

2) Hacia el Norte, a las orillas de la salina (...) La vegetación aquí está caracterizada por especies halófitas: Atriplex sp. (estéril), Althenanthera sp. Sobre la colina que domina la salina de la parte del mar se nota la común vegetación xerófila ¹⁵.

PAMPATAR: (punta al este del pueblo) (...) La vegetación es muy escasa (al menos cuantitativamente) representada sin embargo, por especies no encontradas en otros sitios (Sida sp., Envolvurus sp., Tragus berteronianus) al lado de otras muy comunes (Castela, Lemaireocereus, Melacactus) ¹⁶.

CERRO DEL COPEY: Al pie del cerro, al lado oriental, hay exhuberantes cultivos de coco, mangos, guayabos, mamey, bananos. En esta región se notan las primeras epífitas. En la Serranía del Cerro empieza la selva de tipo subtropical, alterada sin embargo, bastante debido a la acción del hombre. En la selva hay un rico desarrollo de helechos (especialmente Lygopodium polymorphum, Blechum occidentalie, Polypodium repens, Adatium serratodentatum, Pteris sp.), aunque faltan los arborescentes, Araceas, Palmas, plantas trepadoras. Algo escasas las espífitas. Se notan muchas bromeliáceas terrestres. Las rocas están cubiertas por musgos, líquenes y hepáticas ¹⁷.

En una segunda parte de su obra “Localidades visitadas y ambientes examinados”: Marcuzzi asienta:

“Porlamar: Típica vegetación xerófila: Asociación de Cactáceas Euphorbiáceas- Leguminosas. Las cactáceas están representadas por Lemaireocerus griseus, Opuntia wentiania, y escasamente por Melocactus caesius. Cerca de la orilla del mar hay también Acanthocereus cf. pentagonus. Entre las Euphorbiáceas son muy abundantes las especies de Croton rhamnifolius y milleri, que generalmente se encuentran separados. Además, se nota Jatropha gossdypifolia. La Prosopis juliflora, solo en forma de pequeños arbustos estériles, parecen dominar sobre Libidibia coriaria (Dividive), que a menudo llega a proporciones de árbol y que en

esta estación presenta frutos en todo el territorio, además se hallan *Tribulus cistoides* (abrojo) y *Castela erecta* (retama). Aquí y allá hay unos pocos árboles de *Bumelia* sp. (*¿obtusifolia?*) y frútices de *Tournefortia*. Entre los cardones noté una trepadora (*Cissus* sp.). No observé epífitas. A lo largo de la orilla del mar hay varias plantas de una *Aloe* (*Zábila*) importada¹⁸.

San Antonio. Entre San Antonio y la Laguna Marita (...) La vegetación del medio xerófilo es característica por su monotonía: *Libidibia*, *Prosopis* (los dos de aspecto enano), (estéril). *Croton milleri* (interesante la ausencia de *C. rhamnifolius*), *L. giseus* (raro), *O. wentiania* y *Leloicactus caesius*; además *Jatropha gossypifolia*. Sobre algunos arbustos de *dividive* se notan algunas parásitas (*Phytirusa theobromae*). Abundante aún es la *Castela erecta*. Notable es el desarrollo de varias gramíneas que, generalmente, están poco representadas en el medio xerófilo: *Tragus berteronianus*, *Sporodulus virginicus*, *Boutelou americana*, *Aristida setifolia*. Además, viven en este ambiente *Envolvulus* sp. y un arbustico casi enano, estéril (*¿Poponax?*). Otras especies representan signos característicos de adaptación a condiciones de "pejus biológico"; se notan individuos muy pequeños de *Portulaca* sp. (Cf. *pilosda*), *Sida ciliaris*, con aspecto almohadillado, *Croton ovalifolius*, también de tamaño reducido. A esta asociación se le une una planta halófila (*Amarantácea*, sin flores), con hojas almohadilladas.

Donde el suelo está empapado de agua (...) el único elemento vegetal es *Sesuvium portulacastrum* (sin flores).

San Antonio: Alrededor del pueblo y carretera de Porlamar (...) hay un rico desarrollo de *Dividive*, *Prosopis*, *Pereskia* sp. (*¿guamacho?*), *Croton milleri*, que llega aquí a una altura de 2 a 3 metros, pero que generalmente es un frutex de 0.5 a 1.5 m. Secundariamente noté: *Casearia* sp., con frutos, *Capparis odoratissima*, con flores y frutos, una *Mimosácea* no determinada, un árbol de *Lisandrina emarginata*, *Pithecellobium* cf. *pittieri*, *Beureria cumanaensis*, árbol con frutos, *Lycium tweedianum*, generalmente un arbusto sin flores ni frutos, y *Emelista tora*, muy alta. Lejos de San Antonio hacia Porlamar, noté un arbusto muy desarrollado de *Melochia tomentosa* en flor. Además hay un desarrollo relativamente rico de epífitas, parásitas y lianas: entre las primeras existe, en abundancia, *Tillandsia recurvata*; entre las segundas noté una *Loranthácea* (*Phytirusa theobromae*), muy

abundante sobre el dividive; entre las lianas hay *Cissus* sp., y una especie de Asclepiadácea (*Metastelma campanulatum*).

El Valle: (...) Entre los vegetales noté: *Capparis flexuosa*, *Portulaca* cf. *pilosa*, *Euphorbia* cf. *dioeca*; *Sida difussa*, *Melochia tomentosa*, *Talinum* sp., *Indogofera* sp¹⁹.

Pampatar, inmediatamente al Norte del pueblo (...) Vegetaciones representadas por *Croton rhamnifolius*, *Castela erecta*, *Prosopis*, *O. wentiania* y *L. griseus*. Además, hay una hierba *Bastardia viscosa*, planta perenne (...) Más hacia el interior (un kilómetro más o menos), la vegetación es más variada, aunque seca, y caracterizada por la presencia de varios árboles de talla mediana, la mayoría de los cuales está provisto de espinas o agujones: *Fagara pteota*, *Pithecellobium* cf. *pittieri*, *Beureria cumanensis*, *Pereskia guamacho* (?), *Lyciumm tweedianumm*, *Malpighia puniceifolia*²⁰. Apostadero. Vegetación mucho más verde: árboles más alto y de follaje muy verde (*Guayacum* sp., *Cappariss odoratissima*, *Capparis flexuosa*, *Pereskia guamacho*)²¹.

Los Cerritos, hacia La Asunción, región de los cultivos (...) Se empieza a notar la presencia de plantas terófitas y, en general, herbáceas: *Talinum* sp., *Portulaca oleracea*, *Tragus berteronianus*, *Portulaca* cf. *halimoides*, *Sida diffusa*. De este sitio proviene también una muestra de *Croton rhamnifolius* con hojas extraordinariamente grandes y delicadas. Aquí noté, además, *Casearia silvestris*²².

Atamo. Vegetación muy rica, con varios elementos tropófilos (...) *Capparis coccolobifolia*, *Pithecellobium* cf. *pittieri*, etc.

Puerto Fermín: (...) Asociación de psamo- halófito de *Croton punctatus* e *Ipomea pescaprae*²³.

Marcuzzi, además, da cifras sobre la producción agrícola de la isla de Margarita, tomando como fuente, las estadísticas del Ministerio de Agricultura y Cría. Así, para 1946, cita:

<i>Cocos</i>	79.800.000 kgs
<i>Batatas</i>	22.500.000 Kgs
<i>Yuca amarga</i>	40.500.000 Kgs
<i>Maíz</i>	27.000.000 Kgs

<i>Frijoles</i>	<i>600.000 Kgs</i>
<i>Topochos</i>	<i>16.000.000 Kgs</i>
<i>Sisal</i>	<i>725.000 Kgs</i>
<i>Dátil</i>	<i>8.000 Kgs</i>
<i>Caña de azúcar</i>	<i>...²⁴</i>

Así mismo cita Marcuzzi, las especies con que en 1941 se reforestó la región de San Juan Bautista:

“(...) en el año 1.941 se plantaron en el territorio de San Juan Bautista maticas de las siguientes especies: Swietenia Candollei (Caoba). Cedrela sp. (Cedro), Leucaena (Durote), Casuarina (Pino de Australia), Plastymisciumm polystachium (Roble), Calophyllum (María) y Pardilo”²⁵.

INVESTIGADORES DE LA UNIVERSIDAD DE LOS ANDES

En 1955 investigadores de la Universidad de Los Andes, estuvieron en Margarita recolectando muestras de la flora insular. Desconocemos el resultado de estas investigaciones, sólo sabemos de su presencia en la isla, por informaciones periodísticas:

*“Profesores de la ULA exploran cerros de Margarita
Los profesores Alessandre Bernardi y Luis Ruiz Terán de la Facultad de Ingeniería Forestal de la Universidad de Mérida, se encuentran actualmente en el Estado explorando los cerros y valles.
Los educadores dijeron al redactor de este semanario que su visita a la Isla obedece al propósito de recolectar muestras botánicas para el herbario de la Facultad de Ingeniería Forestal de la Universidad de Los Andes”²⁶.*

El doctor Luis Ruiz Terán fue nuestro Profesor de Botánica y de Farmacognosia, en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Los Andes.

MAURICIO RAMIA

Otro trabajo realizado sobre la flora de Margarita, es el de Mauricio Ramia, titulado **Plantas forrajeras de la isla de Margarita**, fechado en 1960 por la Sección de Sabanas. División de Investigaciones, Dirección de Recursos Naturales Renovables del Ministerio de Agricultura y Cría.

Entre otras cosas de interés en este trabajo encontramos:

*“En la zona agrícola de conucos, tales como la de Santa Ana, Tacarigua, La Asunción, es frecuente el deshierbe de los cultivos con el doble fin de limpiar y de obtener pasto de corte para los animales. Es de notar que en este grupo de malas hierbas se encuentran algunos forrajes naturales de gran valor, como son el “cadillo bobo”, *Cenchrus pilosus*, la “granadilla”, *Panicum fasciculatum*, la “horquetilla”, *Digitaria sanguinalis*, la *Eileusine indica*, la “paja sabanera”, *Antheophora hermafrodita*, el “pie de gallo”, *Dactyloctenium aegyptium*, el *Chloris inflata*, la “yerba de perro”, *Wedelia fruticosa*.*

*(...) Se utiliza el follaje de muchos árboles como alimento del ganado. Mencionaremos como principales al “aco”, *Lonchocarpus* sp., el “cautaro”, *Cordia alba*, al “toco”, *Crataeva* sp., el “olivo”, *Capparis odoratissima*.*

*En la zona árida, caracterizada por la abundancia de “tunas” y “cardones” y en general por dominancia de plantas espinosas, los pocos animales ahí existente se sustentan del “ramoneo” del “guatacare”, *Beureria cumanensis*, del “guatapanare”, *Caesalpinia coriara*, el “picurero”, *Bumelia obtusifolia*, de ramas de “olivo”, ya mencionado, del pastoreo de una que otra gramínea, comola “yerbablanca”, *Aristida pittieri*, el *Tragus berterorianus*, el *Andropogon oschaemum*, de los suculentos tallos del “yaurero”, *Cereus margaritensis*, que se le suministra a los animales después de quitársele las espinas, y de las “tunas” *Opuntia* sp., quemadas previamente con el mismo fin.*

*En una oportunidad observamos a un campesino coleccionando hojas de “yagrumo”, *Crecopia* sp., para ser dadas a sus vacas.*

Nos manifestó el campesino que en una temporada de fuerte sequía se recurrió a dicha planta y desde entonces los animales se acostumbraron a

comerla. Presentamos este caso con el fin de indicar la forma que en momentos dados se llega para conseguir el sustento de los animales de la Isla.

(...) Son muy pocas las siembras de pastos mejorados. El censo de 1.950 indica 80 Ha. de pastos sembrados, no obstante dudamos que exista en la Isla esa cantidad de superficie. Los forrajes mejorados que observamos fueron “guinea”, *Panicum maximum*; y “pará”, *Panicum purpurascens*, la primera más frecuente en forma naturalizada. Una planta forrajera, el *Sorghum halapense*, de principios cianogénicos, nos fue indicada como una especie tóxica y muy perjudicial. En la Isla es conocida con el nombre de “yerba del valle” y según un agricultor de las cercanías de La Asunción, esta Gramínea, de difícil erradicación, había matado a varios animales, siendo su toxicidad mayor cuando se encontraba tierna o cortada y sometida a los rayos solares”²⁷.

Ramía, presenta al final de su estudio, una lista, por orden alfabético de los nombres vulgares de las plantas forrajeras de Margarita. En esta lista asimismo, aparecen el nombre científico, el hábitat, una pequeña descripción de las especies, y la importancia de ellas en Margarita y otras regiones del país.

Dicha lista es la siguiente:

Abrojo, Aco, Acurutú, Algodoncillo, Belemacho, Borracha, Bretónica, Cachimbillo, Cadillo bobo, Cadillo bravo, Carricillo, Cautaro, Corocillo, Cují yaque, Chacaca, Chaco, Dividive, Escoba de conejo, Fruto de tórtola, Grama, Gramelote, Granadilla, Guamache, Guatacare, Güíchere, Guinea, Horquetilla, Malojo, Olivo, Orégano, Paja cura, Paja sabanera, Pará, Patacón, Picurero, Pie de gallo, Pira, Plátano, Rabo de conejo, Ramoncillo, Retama, Saladillo, Taparo, Tiende suelo, Toco, Tomillo, Topotopo, Tripa de pollo, Tuna, Verdolaga, Vidrio, Yaque, Yaurero, Yerba blanca, Yerba de basto, Yerba de chacaca, Yerba de laguna, Yerba de perro”²⁸.

ANDREW M. SUGDEN.

En 1983, Andrew M. Sugden presentó al Ministerio del Ambiente y de los Recursos Naturales, un informe sobre la vegetación de las zonas húmedas de Margarita. Dice Sugden:

“UBICACIÓN.

En las faldas superiores de los cerros del sector oriental de la Isla de Margarita, se encuentra una serie de selvas y matorrales siempre verde, las cuales deben su existencia al clima húmedo de las cumbres. Este clima resulta de las capas de nubes que se desarrollan con frecuencia y regularidad en los cerros que alcanzan una elevación de 450 m.s.n.m. o más. La vegetación siempre verde entonces tiene la forma de un archipiélago de pequeñas “islas” correspondientes a las cumbres, rodeadas por un “mar” de vegetación decídúa o xerófila. Estas “islas” están ubicadas en los siguientes cerros:

	<i>Altura aprox.</i>	<i>Área aprox. vegetación siempre verde (ha)*</i>	<i>Ubicación.</i>
<i>Copey</i>	<i>930</i>	<i>1.375</i>	<i>11° 00' 00" N 63° 53' 30" 0</i>
<i>Matasiete</i>	<i>650</i>	<i>300</i>	<i>11° 03' 30" N 63° 50' 30" 0</i>
<i>Tragaplata</i>	<i>700</i>	<i>175</i>	<i>11° 06' 30" N 63° 53' 00" 0</i>
<i>El Cacao</i>	<i>500</i>	<i>50</i>	<i>11° 08' 00" N 63° 54' 00" 0</i>
<i>El Mico</i>	<i>490</i>	<i>50</i>	<i>11° 05' 00" N 63° 53' 00" 0</i>
<i>Guayamurí</i>	<i>490</i>	<i>50</i>	<i>11° 05' 00" N 63° 50' 00" 0</i>

UBICACIÓN BOTÁNICA.

Las “islas” de vegetación siempre verde constituyen un ejemplar importante de vegetación húmeda montana de elevación baja (“low- altitude montana wer forest”), con la fisionomía determinada por la nubosidad y el viento. Esta clase de vegetación que no encaja en el esquema de Holdridge, está conocida de muy pocos sitios de Venezuela (solamente en Margarita y en el cerro Santa Ana, Península de Paraguaná).

* Datos compilados por fotointerpretación e investigación de campo.

La vegetación siempre verde alberga unas 275 especies vasculares. La gran mayoría de estas especies no se encuentran en la vegetación seca de la isla, aunque muchas son ampliamente distribuidas en el neotrópico. Las orquídeas y los helechos, representadas por unas 15 y unas 60 especies respectivamente, son muy escasas en las zonas secas de Margarita, aunque son abundantes en los cerros. Además, la flora nonvascular (musgos, hepáticas, líquenes y algas), todavía no bien clasificadas, está restringida en mayor parte a la vegetación siempre verde.

Las especies endémicas de Margarita se encuentran casi únicamente en la región siempre verde (...)"²⁹.

Podemos hacer un resumen del trabajo realizado por Sugden, de la manera siguiente:

Endemismos encontrados:

“Bactris falcata Johnston. Palmae. En la selva húmeda de Copey y Matasiete.

Blakea monticola Johnston. Melastomaceae. En el matorral achaparrado de los cerros Copey, Tragaplata y Matasiete.

Inga macrantha Johnston. Leguminosae. En las selvas nubladas de Copey.

Mikania jonstonei Robinson. Compositae.

Epidendrum johstonii Ames. Orchidaceae.

Estas dos últimas especies se encuentran en la región siempre verde”³⁰.

Plantas antillanas:

“Además, hay unas especies antillanas en los cerros de Margarita las cuales no han sido descubiertas en Venezuela continental:

Guettarda odorata. Rubiaceae.

Guettarda scabra. Rubiaceae.

Styrax glaber. Styracaceae.

Nectandra coriacea. Laureaceae.

Vaccinium latifolium. Ericaceae.

Cyathea arborea. Helecho arborescente.

Glomeropitcarnia erictifolia. Bromeliácea. (Esta gran bromeliácea abundante cerca de la cumbre del Cerro Copey y de distribución restringida en la Península de Paria (Edo. Sucre) y Trinidad”³¹.

Las especies más importantes localizadas por Sugden en el Cerro de Copey son:

“Selva de transición. 400-500-600 m.s.n.m.

Clusia rosae. Guttiferae. Muy abundante, es el Copey que da el nombre al cerro y a la serranía.

Terminalia cf. amazonia. Combretaceae.

Croton xanthochloros. Euphorbiaceae.

Coccoloba odorata. Polygonaceae.

Maytenus Karstenii. Celastraceae.

Linociera carbaea. Oleaceae.

Ximenia americana. Oleaceae.

Casearia sylvestris. Flacourtiaceae”³².

“Selva nublada: 550-660-800 m.s.n.m.

Euterpe Karsteniana. Palmae.

Guaripa fragans. Nyctaginaceae.

Myrcia coriacea. Myrtaceae.

Nectandra coriacea. Lauraceae.

Dendropox arboreus. Araliaceae.

Tabebuia sp. Bignoniaceae.

Croton xanthochloros. Euphorbiaceae.

Licania membranacea. Chrysobalanaceae.

Roupala montana. Proteaceae.

Inga macrantha. Leguminosae.

Maytenus karstenii. Celastraceae.

Styrax glaber. Styracaceae.

Guettarda scabra. Rubiaceae.

Dapnopsis americana. Thymeleaceae.

Ilex sp. Aquifoliaceae.

Rapanea guianensis. Myrsinaceae.

Terminalia acf. amazona. Combretaceae.

Geonoma pinnatifrons. Palmae.
Psychotria muscosa. Rubiaceae.
Solanum arboreum. Solanaceae.
Achmea flenderi. Bromeliaceae.
Vriesia splendens. Bromeliaceae.
Maratan arundinacea. Bromeliaceae.
Heliconia sp. Musaceae.
Pharus latifolius. Gramineae.
Lonanthus sp. Gramineae.
Adiatum tetraphyllum. Helecho.
Arthurium sp. Araceae.
Pleurothallis sp. Orchidiaceae.
Epidendrum sp. Orchidiaceae.
Guzmania lingulata. Bromeliaceae.
Thillandsia sp. Bromeliaceae.
Glomeropitcarnia erectiflora. Bromeliaceae.
Trichomanes sp. Helecho.
Polypodium sp. Helecho.
*Elaphoglossum sp. Helecho*³³.
 “Matorral achaparrado:
Clusia flava. Clusiaceae.
Blakea monticola. Melastomaceae.
Glomeropitcarnia erictiflora. Bromeliaceae.
Andropogon bicornis. Gramineae.
Soleria bracteata. Cyperaceae.
Epidendrium sp. Orchidiaceae.
Dicranopteris flexuosa. Helecho.
Pteridium aquilinum. Helecho.
*Polypodium sp. Helecho*³⁴.

No podemos dejar de resaltar la preocupación demostrada por Sugden, en cuanto a la cada vez más reciente destrucción de esta flora primigenia; preocupación ésta presente en el informe del cual hemos obtenido nuestra información. Asimismo, por las denuncias hechas por este investigador y por

el doctor Francisco Ortega, de Unellez, en el VII Congreso Venezolano de Botánica, realizado en Caracas en el mes de mayo de 1983.

Nos dice el doctor Sugden, en su informe:

“VEGETACIÓN INTERVENIDA Y PERTURBADA

Antes de los últimos diez años la vegetación siempre verde de los cerros del sector oriental de la Isla de Margarita no fue intervenida por actividades humanas de una manera extensiva. Los conucos se extendieron desde las tierras bajas hasta el límite inferior de la selva de transición. Los efectos de los cultivos son marcados en las faldas occidentales del cerro de Matasiete, los valles orientales del cerro Tragaplata, y en los valles principales del cerro Copey (La Asunción, El Valle, La Sierra, San Juan Bautista). La mayoría de los conucos ya se encuentran abandonados. La actividad humana anterior en las selvas siempre verdes se restringía a la caza y recolección, probablemente con efectos no muy graves.

*Después de la construcción de la antena de la CANTV y de la carretera a la cumbre del cerro Copey en los primeros años setenta, ha habido un aumento considerable en la intervención y perturbación de la vegetación húmeda (aunque el cerro fue declarado Parque Nacional en 1974). Muchas especies leñosas pioneras que probablemente no se encontraban en la vegetación virgen invadieron los lugares abiertos y los derrumbes creados por las construcciones, por ejemplo *Psiidium guajava* (Myrtaceae), *Ceiba pentandra* (Bombacaceae), *Ficus* sp. (Moraceae), *Solanum* sp. (Solanaceae), *Tournefortia* sp. (Boraginaceae), *Trema micrantha* (Ulmaceae). También invadieron muchas especies herbáceas o rastreras, tales como *Desmonium* sp., *Jacquemontia pentatha* (Acanthaceae), *Stachytarpheta jaimacensis* (Verbenaceae), *Isotoma longiflora* (Campanulaceae) y varias compuestas y gramíneas. Además, la abundancia de algunas de las especies pioneras de la propia vegetación húmeda se ha aumentado, por ejemplo, en los casos de *Crecopia peltata* (Moraceae), *Chiococca alba*, *Guettarda odorata* (Rubiaceae), *Clidemia* sp. y *Miceniaa* sp. (Melastomaceae), *Borreira* sp., *Dioda* sp. (Rubiaceae), *Scleria bracteata* (Cyperaceae). La regeneración de la selva natural no sigue bien en tales sitios, y se encuentran unos lugares en las laderas de la*

carretera en las cuales la superficie del sustrato se ha mantenido descubierto durante diez años.

Otra intervención significativa es la tala de la selva para los postes de los cables eléctricos, en las faldas meridionales en el cerro Copey. En esta Zona el suelo no ha sido perturbado, y entonces pocas especies han invadido desde afuera, mientras que la abundancia de algunas especies herbáceas se ha aumentado demasiado (*Scleria bracteata*). Las especies de sotobosque ya no se encuentran, pero la mayoría de las especies arborescentes están regenerando por retoño, y se espera que la selva se recuperará.

Debido a la carretera, las selvas del Cerro Copey son mucho más accesibles, y las consecuencias pueden ser más graves que la de las intervenciones ya descritas. Los visitantes y los turistas aumentan las perturbaciones por la tala, la quemadura y por pisotear y botar basura. Además, las plantas son recolectadas para adornos de las casas y para ventas en jardinerías locales. Las espífitas (sobre todo las orquídeas y los helechos) y las palmeras jóvenes son llevadas con alta frecuencia. La recolección de las epífitas, en algunos casos necesita la tala de los árboles. La escasez de las plantas de las palmeras es marcada en muchos sitios.

LAS INTERVENCIONES Y LAS ESPECIES ENDÉMICAS

Hasta la fecha, las intervenciones ya descritas no han puesto a las especies endémicas de las selvas siempre verde en peligro de extinción.

Epidendrum johstani, aunque delicada, no tiene el aspecto espectacular de las otras especies de *Epidendrum* de la selva húmeda, y por eso no sufre las depredaciones de los recolectores. *Bactris falcata* se protege con sus espinas, pero es posible que algunas plantas hayan sufrido. *Inga macrantha* y *Blakea monticola*, aunque tienen flores atractivas, son inconvenientes para llevar. La posición de *Mikania johnstonei* todavía está desconocida. Afortunadamente, con la excepción de la última especie, se sabe que las especies endémicas todavía ocurren con frecuencia en las selvas siempre verde.

Sin embargo, aunque las especies endémicas no se encuentran en peligro específico, es claro que las selvas están sufriendo un empobrecimiento progresivo que amenaza toda la flora (y fauna). Un gran porcentaje de las perturbaciones puede ser evitada con la vigilancia, ya que hay una sola carretera a la cumbre del Cerro Copey (y ninguna manera de acceso fácil a las cumbres de los cerros Matasiete y Tragaplata). Todavía queda tiempo

*para salvar la vegetación montana de Margarita, con todas sus especies endémicas*³⁵.

Dramática por demás la exposición del doctor Sugden. Aun no se han efectuado los correctivos necesarios para preservar la vegetación húmeda de Margarita. Todavía los depredadores continúan destruyendo este tipo de vegetación, sobre todo la del cerro Copey.

En el VII Congreso Venezolano de Botánica, reunido en Caracas en mayo de 1983, el doctor Sugden conjuntamente con el doctor Francisco Ortega, ratificaron una vez más sus denuncias, las que con anterioridad había formulado el licenciado Jesús Hoyos, Director de la Sociedad de Ciencias Naturales La Salle. Es interesante transcribir, por su siempre actualidad, las declaraciones dadas por Sugden y Ortega, y aparecidas en el diario El Nacional, del 19 de mayo de 1983:

“En la isla de Margarita destruyen la flora de Cerro Copey.

En peligro algunas especies endémicas exclusivamente localizadas en esta región neoespartana decretada parque nacional.

El puente de Margarita existió, no como se pretende ahora, sino como un manto vegetal que prevaleció hasta la época cuaternaria, hace diez mil años atrás.

La afirmación proviene del investigador de la Unellez Francisco Ortega, delegado del VII Congreso Venezolano de Botánica. Su interesante ponencia tiene que ver con un estudio de la flora de la isla de Margarita cuya ejecución data de siete años atrás cuando este novel científico trabajaba con la Sociedad de Ciencias Naturales ‘La Salle’. No deja de manifestar su preocupación por el destino de esa región, concretamente por el parque nacional Cerro Copey a la que el doctor Francisco Ortega concede una importancia sin par. En este ecosistema se concentra gran parte de la vegetación primigenia de la isla, y reúne un considerable número de especies endémicas, es decir, únicas en el mundo y exclusivamente localizadas en ese cerro margariteño.

PUENTE DE MARGARITA

Presume el investigador que el puente que unió a Margarita con el Continente y con las Antillas Menores existió, por lo menos, hace diez mil años atrás cuando la isla estuvo conectada con la tierra firme por lo menos en tres oportunidades.

Servía en esta época como conexión y a lo largo del extenso tendido vegetal iban y venían especies de la flora y de la fauna que se fueron aclimatando en uno y otro punto, hasta desarrollarse como subespecies de las cuales se localizan valiosos exponentes en el Cerro Copey. Se trata de dos helechos arborescentes de las Antillas, uno de ellos y del Continente, el otro.

Siete años estuvo Francisco Ortega estudiando la flora de Margarita. Determinó que una vez aislado el territorio para adquirir su configuración actual muchas especies se quedaron allí y se formó una vegetación que para este investigador tiene importancia singular. 'Por eso Margarita amerita atención especial porque todo lo que hay allí es mucho más importante de lo que hay en otras partes, por el sólo hecho de ser isla', dijo. Se encuentran, principalmente en el Cerro Copey, especies endémicas en lo relativo a la flora y se conoce la existencia de algunos lagartos que sólo viven en ese Parque Nacional. El doctor Francisco Ortega denunció lo que él califica de destrucción incontenible en ese ecosistema margariteño.

CERRO COPEY SE EXTINGUE

Desde que la isla fue declarada Zona Franca se nota la presencia de personas que van al Cerro Copey a sustraer su flora. También algunos practican allí la cacería y en ambos casos esta gente incurre en actos ilegales por perpetrar hechos en un parque nacional.

Dueños de restaurantes que descubrieron las bondades de algunas palmas dejan huellas de su paso por el Cerro Copey en aquellos claros donde permanecían erguidas estas plantas, mientras muchas personas frecuentemente se llevan orquídeas y otras especies endémicas como adornos bien para uso personal o para decorar restaurantes, tiendas y otros comercios del Puerto Libre. O con propósitos mercantilistas.

La denuncia del doctor Francisco Ortega fue ratificada por el investigador inglés Andrés Sugden, de la Universidad de Cambridge, quien anotó: 'Hay bastante perturbación en Cerro Copey, hay bastantes sitios talados y la gente concurre a sustraer plantas para luego venderlas'. Este investigador trabaja en un proyecto de regeneración de bosques y sitios perturbados, por lo que escogió el lugar como campo de acción muy apropiado'³⁶.

JESÚS HOYOS

En 1985 apareció la obra **Flora de la Isla de Margarita**, del licenciado Jesús Hoyos. Este es un libro fundamental para el estudio científico, y a la vez para el conocimiento de los profanos, de todo lo concerniente a la flora margariteña.

La obra está dividida en dos partes principales:

Una primera parte introductoria con la descripción de la parte física de la isla, rasgos topográficos, clima, hidrografía, historia del estudio de la flora y notas fitogeográficas. Una segunda parte es el estudio sistemático de toda la flora de la isla. La descripción de familias, géneros y especies están acompañadas de claves dicotómicas. En la descripción de las especies se señala también su distribución, su incidencia en la isla, notas de etnobotánica y otros valores de la misma; se indica igualmente el lugar donde han sido colectadas con el número del colector. Más de 500 fotografías ilustran la obra.

El licenciado Hoyos entre los años 1977-1984 realizó recolecciones de la flora margariteña, bien solo o acompañado por otros botánicos.

Las plantas estudiadas por el licenciado Hoyos son, según la familia, los géneros y especies, las siguientes:

“NÚMERO DE FAMILIAS, GÉNEROS Y ESPECIES EXISTENTES EN LA ISLA MARGARITA

<i>FAMILIAS</i>	<i>GÉNEROS</i>	<i>ESPECIES</i>
<i>Acanthaceae</i>	20	25
<i>Aizoaceae</i>	4	4
<i>Amaranthaceae</i>	9	16
<i>Amaryllidaceae</i>	6	8
<i>Anacardiaceae</i>	5	8

<i>FAMILIAS</i>	<i>GÉNEROS</i>	<i>ESPECIES</i>
<i>Annonaceae</i>	1	4
<i>Apocynaceae</i>	11	16
<i>Aquifoliaceae</i>	1	2
<i>Araceae</i>	13	24
<i>Araliaceae</i>	3	4
<i>Araucariaceae</i>	1	1
<i>Aristolochiaceae</i>	1	1
<i>Asclepiadaceae</i>	8	12
<i>Avicenniaceae</i>	1	1
<i>Batidaceae</i>	1	1
<i>Begoniaceae</i>	1	1
<i>Bignoniaceae</i>	14	20
<i>Bixaceae</i>	1	1
<i>Bombacaceae</i>	2	2
<i>Boraginaceae</i>	5	16
<i>Bromeliaceae</i>	8	28
<i>Burseraceae</i>	1	2
<i>Cactaceae</i>	13	24
<i>Campanulaceae</i>	2	2
<i>Capparaceae</i>	5	15
<i>Caricaceae</i>	1	1
<i>Casuarinaceae</i>	1	1
<i>Celastraceae</i>	2	2
<i>Chenopodiaceae</i>	3	4
<i>Combretaceae</i>	6	7
<i>Commelinaceae</i>	9	13
<i>Compositae</i>	32	38
<i>Convolvulaceae</i>	6	22
<i>Cruciferae</i>	2	2
<i>Cucurbitaceae</i>	10	13
<i>Cupresaceae</i>	2	3
<i>Cycadaceae</i>	1	2
<i>Cyperaceae</i>	9	28
<i>Dioscoreaceae</i>	1	2
<i>Ebenaceae</i>	1	3

<i>FAMILIAS</i>	<i>GÉNEROS</i>	<i>ESPECIES</i>
<i>Ericaceae</i>	1	1
<i>Erythroxylaceae</i>	1	5
<i>Euphorbiaceae</i>	21	59
<i>Flacourtiaceae</i>	2	5
<i>Gentianaceae</i>	3	3
<i>Gesneriaceae</i>	7	7
<i>Goodeniaceae</i>	1	1
<i>Gramineae</i>	29	56
<i>Guttiferae</i>	2	5
<i>Hydrocharitaceae</i>	1	1
<i>Krameriaceae</i>	1	1
<i>Labiatae</i>	7	14
<i>Lauraceae</i>	4	4
<i>Leguminosae</i>	1	115
<i>Lentibulariaceae</i>	1	1
<i>Liliaceae</i>	8	13
<i>Loasaceae</i>	1	1
<i>Loganiaceae</i>	2	2
<i>Loranthaceae</i>	3	6
<i>Lythraceae</i>	5	7
<i>Malpighiaceae</i>	5	9
<i>Malvaceae</i>	14	22
<i>Marantaceae</i>	2	10
<i>Maregraviaceae</i>	1	1
<i>Martyniaceae</i>	1	1
<i>Melastomataceae</i>	3	6
<i>Meliaceae</i>	3	4
<i>Menispermaceae</i>	1	1
<i>Moraceae</i>	5	9
<i>Moringaceae</i>	1	1
<i>Musaceae</i>	4	6
<i>Myoporaceae</i>	1	1
<i>Myrsinaceae</i>	1	1
<i>Myrtaceae</i>	7	10
<i>Nyctaginaceae</i>	6	11

<i>FAMILIAS</i>	<i>GÉNEROS</i>	<i>ESPECIES</i>
<i>Ochnaceae</i>	2	2
<i>Olacaceae</i>	2	2
<i>Oleaceae</i>	2	7
<i>Onagraceae</i>	1	1
<i>Orchidaceae</i>	12	34
<i>Oxalidaceae</i>	2	4
<i>Palmae</i>	13	13
<i>Papaveraceae</i>	1	1
<i>Passifloraceae</i>	1	5
<i>Phytolacceae</i>	2	2
<i>Piperaceae</i>	3	13
<i>Plantaginaceae</i>	1	1
<i>Plumbaginaceae</i>	1	2
<i>Polygalaceae</i>	3	6
<i>Polygonaceae</i>	3	7
<i>Portulacaceae</i>	2	6
<i>Proteaceae</i>	2	2
<i>Punicaceae</i>	1	1
<i>Rhamnaceae</i>	1	2
<i>Rhizophoraceae</i>	1	1
<i>Rosaceae</i>	2	2
<i>Rubiaceae</i>	17	26
<i>Rutaceae</i>	5	13
<i>Sapindaceae</i>	7	6
<i>Sapotaceae</i>	4	5
<i>Scrophulariaceae</i>	5	5
<i>Simaroubaceae</i>	3	3
<i>Solanaceae</i>	11	32
<i>Sterculiaceae</i>	5	6
<i>Symplocaceae</i>	1	1
<i>Tamaricaceae</i>	1	1
<i>Theophrastaceae</i>	1	2
<i>Thymeleaceae</i>	1	1
<i>Tiliaceae</i>	2	4
<i>Turneraceae</i>	1	3

<i>FAMILIAS</i>	<i>GÉNEROS</i>	<i>ESPECIES</i>
<i>Typhaceae</i>	1	1
<i>Ulmaceae</i>	2	2
<i>Urticaceae</i>	3	6
<i>Verbenaceae</i>	9	19
<i>Violaceae</i>	2	6
<i>Vitaceae</i>	1	2
<i>Zingiberaceae</i>	5	10
<i>Zygophyllaceae</i>	4	4
<i>TOTAL</i>		
<i>Spermatophyta</i>		
117 (Familias)	580	1.053
<i>Pteridophyta</i>	37	90
 <i>TOTALES</i>		
<i>Spermatophyta</i>		
+		
<i>Pteridophyta</i>	617	1.143 ³⁷

“Plantas endémicas del Parque Nacional El Copey

Las plantas consideradas como endémicas se localizan en los bosques húmedos de la isla principalmente en el Cerro Copey. Entre ellas figuran: Bactris setulosa y Coccothrinax barbadense (Palmae), Blakea monticola (Melastomaceae), Inga micrantha (Leguminosae-Mimosaceae), Mikania johnstonii (Compositae), Epidendrum johnstonii (Orchidiaceae), Argythamnia erubescens (Euphorbiaceae), Croton margaritensis (Eriphorbiaceae), Clerodendron margaritense (Verbenaceae).

La bromelia Glomeropitcairnia erectiflora, tan característica de la cumbre del Cerro Copey, es de una distribución muy restringida ya que solamente existe en la Península de Paria (Edo. Sucre) y en Trinidad.

Existen en esos bosques algunas especies de origen antillano que no aparecen reportadas en el Continente venezolano como Cyathea arborea (Helecho arbóreo), Guettarda odorata y Guettarda scabra (Rubeaceae) y Nectandra coriacea (Laureaceae)”³⁸.

Fernando Cervigón, Premio Nacional de Ciencias, durante muchos años hizo recolecciones de plantas en la Península de Macanao, logrando clasificar 230 especies, distribuidas en las siguientes familias:

*Amarantáceas: 4; Amaryllidáceas: 3; Anacardiáceas: 4; Anonáceas: 2; Aráceas: 1; Asclepiadiáceas: 4; Avicenniáceas: 1; Bignoniáceas: 7; Bombacáceas: 1; Boragináceas: 10; Bromeliáceas: 4; Cactáceas: 17; Capparáceas: 9; Caricáceas: 1; Combretáceas: 2; Commelináceas: 2; Compuestas: 1; Convolvuláceas: 4; Cucurbitáceas: 3; Cyperáceas: 1; Erytroxyláceas: 1; Euphorbiáceas: 16; Flacourtiáceas: 1; Gramíneas: 9; Guttíferas: 1; Krameriaceas: 1; Labiadas: 1; Leguminosas: 47; Liliáceas: 1; Lorantháceas: 1; Malpighiáceas: 2; Malváceas: 9; Melastomatáceas: 1; Moráceas: 1; Myrtáceas: 3; Nyctagináceas: 1; Nympháceas: 1; Orquidiáceas: 3; Passifloráceas: 1; Phytolacáceas: 1; Piperáceas: 1; Plantagináceas: 1; Polygonáceas: 4; Rhamnáceas: 2; Rhizophoráceas: 1; Rubiáceas: 1; Rutáceas: 2; Sapindáceas: 5; Sapotáceas: 2; Scrophulariáceas: 1; Simaroubáceas: 1; Solanáceas: 7; Sterculiáceas: 3; Theophrastáceas: 1; Urticáceas: 1; Verbenáceas: 5; Zygophylláceas: 4*³⁹.

LUIS B. MATA G.

En 1992, el biólogo margariteño Luis B. Mata G., presentó en el marco del II Congreso Científico de la Universidad de Oriente, realizado en Margarita, un estudio preliminar sobre los Géneros de Macrolíquenes en la Zona Oriental de la Isla de Margarita. En dicho trabajo, Mata especifica que hizo colecciones en los cerros Tamoco, Las Guacharacas, Guayamurí, en La Sierra, Guatamare y la región costera de El Yaque. *“Inicialmente se reportan 8 géneros de Macrolíquenes saxícolas y/o cortícolas: Coenoqoniumm Ehrh. 1.820; Heterodermia Trev. 1.868; Leptoqium Ach. 1.821; Parmotrema Mass. 1.868; Pyxine Fries. 1.825; Usneaa (Dill) Adans. 1.763; Ramalina Ach. 1.810; Rocella Lam & DC 1.815; de los cuales, los seis primeros constituyen nuevas*

citas para el Estado Nueva Esparta, y los cinco primeros para las Dependencias Federales de Venezuela”.

“Tomando en cuenta los resultados anteriores, en los cuales un gran porcentaje de géneros son nuevas citas para la Isla, y debido a que ésta sufre actualmente un acelerado proceso de transformación urbanística con el subsiguiente deterioro ambiental de sus regiones naturales, es conveniente continuar con este tipo de estudios, con la finalidad de obtener un inventario completo de su flora liquenológica”⁴⁰.

BIBLIOGRAFÍA

Capítulo III

1. Andrés Level: **Ob. cit.**, p. 32.
2. *Ib.*, p. 34.
3. Gerardo Budowsky: **Vegetación y agricultura en la Isla de Margarita**. Divulgación Agropecuaria, Ministerio de Agricultura y Cría. Caracas, 1949. p. 4.
4. *Ib.*, p. 7.
5. *Ib.*, pp. 6-7.
6. *Ib.*, pp. 10-11.
7. *Ib.*, pp. 16.
8. *Ib.*, pp. 16-18.
9. G. Marcuzzi: **Notas preliminares sobre la fauna y la flora de la Isla de Margarita**. Tipografía La Nación. Caracas, s.f. p. 15.
10. *Id.*
11. *Ib.*, pp. 15-16.
12. *Ib.*, pp. 16.
13. *Id.*
14. *Id.*, p. 17.
15. *Id.*
16. *Id.*
17. *Ib.*, p. 18.
18. *Ib.*, p. 39.
19. *Ib.*, pp. 40-42.
20. *Ib.*, p. 42.
21. *Id.*
22. *Id.*
23. *Ib.*, p. 43.
24. *Ib.*, p. 25.
25. *B Ib.*, pp. 25-26.
26. El Margariteño N° 23. La Asunción, 03 de septiembre de 1955.
27. Mauricio Ramia: **Plantas forrajeras de la Isla de Margarita**. Separata del Boletín de la Sociedad Venezolana de Ciencias Naturales. Caracas, 1960. tomo XXI, No 97. pp. 275-297.

28. Id.
29. Andrew Sugden: Informe al Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (mecanografiado). Margarita, 1983.
30. Id.
31. Id.
32. Id.
33. Id.
34. Id.
35. Id.
36. En "El Nacional", Caracas, 19 de mayo de 1983.
37. Jesús Hoyos: **Flora de la Isla de Margarita, Venezuela**. Sociedad y Fundación de Ciencias Naturales La Salle. Caracas, 1985. pp. 125-128.
38. Id., pp. 63-64.
39. Fernando Cervigón: **Flora de la Península de Macanao, Isla de Margarita** (inédito).
40. Luis B. Mata. G.: **Géneros de macrolíquenes en la zona oriental de la Isla de Margarita (Venezuela). Resultados preliminares**. En: Boletín del II Congreso Científico de la Universidad de Oriente. Guatamare, 08 de noviembre de 1992.

CAPÍTULO IV

EL HOMBRE DE LAS ISLAS Y LA VEGETACIÓN

El margariteño siempre se ha preocupado por los árboles de su isla. Ha tenido clara conciencia de la utilidad de ellos, y de la importancia vital de su existencia para mejorar las condiciones ambientales de Margarita.

Vale la pena destacar la labor conservacionista del General José Asunción Rodríguez, quien en 1902, siendo Presidente del Estado Nueva Esparta, emitió un decreto verdaderamente importante para la conservación de la flora margariteña:

“J. Asunción Rodríguez

Presidente Constitucional del Estado Nueva Esparta

Considerando:

Que la riqueza pública, base del bienestar económico de los pueblos, está en manifiesta relación con la producción agrícola.

Considerando:

Que la escasez de las estaciones lluviosas, observadas desde algún tiempo en Margarita, reconoce por causa única la tala de los bosques, circunstancia que consecuentemente amenaza el porvenir de la isla, puesto que acarrea con frecuencia la pérdida de las cosechas anuales.

Considerando:

Que la mayor parte de las poblaciones margariteñas viven de la agricultura, y que es función del Gobierno aliviar la suerte de los asociados, cuando las necesidades de éstos así lo exijan.

Decreto:

Art. 1º.- Se prohíbe terminantemente en todo el territorio de la isla la tala de bosques y corte de árboles en los sitios que a continuación se expresan: En las montañas y cerros elevados; márgenes de los ríos, veras de caminos, y en general, en cualquier punto particular o egidos en que por la acción

del tiempo se hallan desarrollado y conserven ejemplares silvestres de los que abundan en la flora indígena del Estado.

Art. 2º.- Por razones de doble utilidad queda particularmente prohibido el derribo de los árboles y arbustos de dividive, como lo previene el párrafo único del Art. 94 del Código de Policía vigente.

Art. 3º.- A partir de la fecha en que se promulga el presente Decreto ningún ciudadano podrá hacer nuevas rosas (sic) en los cerros y montañas; debiendo, al contrario, ser abandonadas por los agricultores a juicio del Inspector General de Bosques y de la respectiva Junta Protectora de los Árboles, aquellas que se hubieran fundado antes con el sólo propósito de sembrar yucas, maíz, caña, plátanos y otras plantas anuas, aun cuando se hallaren en terrenos propios.

Único.- Exceptuándose de este número las plantaciones antiguas, provistos de ingenio para beneficiar la caña.

Art. 4º.- Los funcionarios a cuyo cargo correrá la inmediata vigilancia y conservación de los bosques y árboles serán: El Inspector General de Bosques del Estado y Las Juntas Protectoras de los Árboles.

Art. 5º.- El nombramiento del Inspector General de los Bosques cuyas atribuciones se extenderán a todo el Estado, será potestativo del Poder Ejecutivo. Los concejos municipales nombrarán en sus jurisdicciones las Juntas Protectoras respectivas, declarando a éstas bajo su dependencia y señalándole sus funciones propias, todo de acuerdo con las disposiciones del Código de Policía que versan sobre la materia.

Art. 6º.- Fuera del juicio a que hubiese lugar, en conformidad con las leyes comunes se impondrán multas desde diez hasta quinientos bolívares, a los que infringieren los Art. 1º, 2º y 3º de este Decreto, multas que se destinarán en su totalidad por este Gobierno al fomento del Distrito en que se cometiere la infracción.

Art. 7º.- El Secretario General queda encargado de la ejecución del presente Decreto.

Art. 8º.- Comuníquese a quienes corresponda y publíquese.

Dado en la Casa de Gobierno del Estado Nueva Esparta en La Asunción a 6 de noviembre de 1902. Años 920 y 440.-

J. Asunción Rodríguez.

Refrendado el Secretario General

H. Albornoz Lárez”¹

Ya sabemos que para 1941 se reforestaba la montaña de San Juan. Para 1942 con la eliminación del cargo del señor Agripino Molina, Jefe de la Reforestación de la Montaña de San Juan, las fuerzas representativas del Distrito Díaz, protestaron ante el Ministro de Agricultura y Cría tal destitución. En la prensa de esos días, el tema fue tratado con la importancia debida, y de los artículos aparecidos sobre el tema, hemos seleccionado:

“REMITIDO

San Juan Bautista: 4 de julio de 1942

Ciudadano

Ministro de Agricultura y Cría

Caracas.-

Muy apreciado señor Ministro:

El motivo de una resolución emanada del Despacho a su digno cargo y recibida como una noticia infausta por los íncolas de esta azotada región neoespartana, nos obliga a dirigirnos a usted para exponerle respetuosamente lo siguiente:

Recientemente nos fué dada la información que a partir del primero de julio del corriente año quedaba eliminado el cargo que venía ejerciendo el señor Agripino Molina como jefe de la Reforestación de la Montaña de San Juan, lo que pudimos confirmar más tarde al entrevistar al exfuncionario, quien no nos dejó huellas de duda al hacernos palpar la dolorosa realidad de una resolución que hoy pone a merced de algunos ignorantes campesinos la vida de diez y siete mil quinientos setenta y tres arbolitos de seis especies, transplantados; setenta y cuatro mil ochocientos disponibles para la siembra actual y diez y nueve mil que esperan en los almacigos la caricia de la mano del hombre para luego ser distribuídos en los cuarenta y nueve mil ochocientos hoyos que guardan la penumbra de la joven floresta, excepto una considerable cantidad que está germinando en ‘bancos’ preparados a poco tiempo para multiplicar nuestra desolada arboleda, abatida hoy pronunciadamente a través del riguroso celo de los funcionarios del ramo por la mano inclemente de muchos perversos que pululan alrededor de ella. En este momento, ciudadano Ministro, en que esa flora requiere los cuidados de los elementos destituídos, porque de esa flora depende el destino de un pueblo, donde el ochenta por ciento de sus

habitantes deriban el pan de minúsculos fundos agrícolas, alimentados por el sistema de riego cuyo caudal de agua lo surten los tres riachuelos principales de la montaña aludida, que hoy, por la carencia de vegetación a sus riberas simulan tres serpientes sitibundas, donde la Naturaleza no ha dejado sino los lechos de piedras en sus cauces, la demostración tangible de la miseria y el perfil de la tragedia que cada día se iba desvaneciendo ante la tesonera labor de este reforestador, capacitado para las funciones de su cargo y celoso cumplidor de sus obligaciones. Por tal motivo, ciudadano Ministro, no dudando de las dotes altruistas que lo caracterizan, elevamos hasta usted nuestras súplicas por la restitución al cargo del prenombrado Molina, ya que ninguna otra medida la consideramos tan eficiente como la que se venía desarrollando bajo la dirección de tan benéfico funcionario.

Somos de usted con toda consideración y respeto, amigos y compatriotas. Mariano Rodríguez R., Presidente del Concejo; Pedro Arocha Brito, Jefe Civil del Distrito; Briccio Montaña, Secretario de la Jefatura; José Manuel Lárez C., Juez del Distrito; José Asunción Morales V., Secretario del Juzgado; Miguel A. Fermín, Boticario; Luis F. Millán, Registrador Subalterno; Manuel Salvador Millán M., Administrador de Rentas; Silverio Salazar B., Oficial del Dispensario; Efigenio A. Velásquez, Jefe de Policía del Distrito; Dasio E. Marín, Boticario; Patricio Velásquez, Comerciante; José del Carmen Millán, Hijo, Joyero; Régulo Millán, Comerciante; Miguel Herrera, Comerciante; Perfecto Marcano, Agricultor; Pedro Fermín, Agricultor; Manuel Marcano R., Agricultor; José Augusto Millán, Comerciante; José Herrera, Comerciante; Pastor López, Agricultor; Manuel Marcano Mata, Agricultor; Octavio Marcano, Agricultor; Rogerio Marcano, Agricultor; Juan Díaz, Agricultor”².

Con la misma fecha (19 de julio de 1942), el periódico “Zona Libre”, inserta un artículo sobre la suspensión de las labores de Reforestación en Margarita. Este artículo aparece sin firma, pero no dudamos en atribuírselo al director del periódico, el siempre combativo Salvador Hernández, quien durante toda su trayectoria periodística, fue un luchador incansable para mitigar el problema de la sed en la Isla:

“SUSPENDIDOS LOS SERVICIOS DE REFORESTACIÓN EN NUEVA ESPARTA.

Se levanta la voz de la ciudadanía en un deseo de interrogar. El público no alcanza a comprender cual la mente que priva en los encargados de estabilizar el buen funcionamiento de los servicios públicos en la República. Se invierte tiempo, se gasta dinero, se fomenta, se logran beneficios y se avizora el fructífero rendimiento; y cuando todo está por culminar en una obra útil y en un estado plenamente compensador de lo invertido, llega la orden tajante, estranguladora, sin conciencia y como en explícito exponente del desbarajuste administrativo: las labores de reforestación quedan eliminadas totalmente; así, terminante y cruel, seca y despreocupada, como el bellaco que lanza una piedra al mar y al extinguirse la onda tras la zambullida, da la espalda y laconiza: listo, ya está!... El servicio de Reforestación en Nueva Esparta ha sido eliminado. Lo ha dispuesto el Congreso Nacional al borrar del presupuesto la partida para el mencionado servicio. Al parecer, no hubo una voz, que defendiera a Nueva Esparta, parece que los gestos se esfumaron y la medida arrazante de los cargos de ajustar el presupuesto se fueron por los predios de los más sufridos. Y a propósito, ¿qué se hicieron los cuatro representantes por Nueva Esparta en esos precisos momentos en que se iba a proceder a tan desajustado proceder?...

La forestación en Nueva Esparta tiene una historia breve que aún está presente; sí, presente para seguir interrogando a los que tan pronto emprenden obras y las sostienen entusiastamente, para más luego, sin darse por apercibidos de sus rendimientos, la hacen sucumbir con una simple supresión.

En el año 1937 se comenzaron las obras preliminares en las montañas de San Juan Bautista. En el año 39 ‘El Agricultor’, órgano del MAC, decía que había en almácigos 118 mil arbolitos, lo que en cierta manera difería con la realidad, pues para el referido año solamente había en almácigos 38 mil arbolitos. De aquella fecha acá el encargado de las labores de forestación trabajó con ardor y perseverancia, reportando al MAC periódicamente sus resultados. El Ministerio entusiastamente suplió tuberías, implementos agrícolas, semillas y hasta nos parece que en cierta (ROTO)

(...) He aquí, pues, la breve y triste historia de todo lo que comienza y no se le da fin en la Isla de Margarita.

Para el MAC nos parece que el tiempo perdido no tiene importancia, el dinero echado en seguimiento de una obra buena, tampoco es factor de tomarse en consideración. Los 100 mil y pico de arbolitos en los almácigos de San Juan Bautista parece que menos aún tienen importancia; lo mismo da que pensar de los implementos, las tuberías, el acondicionamiento del terreno, etcétera.

El Ministerio de Agricultura y Cría dió el tajo, pero lo dió lamentablemente en los momentos en que la isla comienza a sentir los efectos benefactores de la lluvia.

Los precisos momentos en que las transplantaciones se harían propicias y la estación se mostraba halagüeña.

Ante este nuevo y curioso procedimiento, más nos contraemos en la creencia de que Margarita para muchos organismos gubernamentales no es más que un mero campo de experimentación, donde ni siquiera se llega a esperar los efectos finales de cada experimento. Lamentable situación. Venezuela, así, administrada con despreocupación y apoyando la economía nacional en la falta de tacto, irá, irremisiblemente, de fracaso en fracaso hasta que al fin demos en las puertas mismas de la ruina o en desprestigio administrativo”^{2a}.

Las protestas de los habitantes del Distrito Díaz y del periódico Zona Libre, se hicieron sentir, pues, en su edición del 6 de agosto de ese año (1942), el periódico, da a conocer la continuación de la reforestación en las montañas de San Juan Bautista.

“Las obras de reforestación serán continuadas.

El Ministerio de Agricultura y Cría entra a traficar por la vía de la comprensibilidad. Ayer dispuso de la eliminación total de las obras de reforestación en Nueva Esparta y, a consecuencia de ello, repercutió la voz comedida de la generalidad en demanda de un entendimiento, basado en razones precisas y desligadas por completo de la frialdad del partidatismo, que de una vez por todas, deberá ser extirpado de raíz de nuestro medio.

Nosotros los de la prensa, recogimos las palpitaciones de nuestro pueblo y con el mayor interés por el bien de él, agrandamos el clamor en las escuetas páginas de este diario que viniendo del centro mismo del pueblo, clama por su bienestar general. Más luego, otros elementos de comprobada probidad y también dispuestos a cooperar por el bien común del margariteño, prestos reportaron al MAC sus opiniones y de allí que en una verdadera conjunción de principios sanos y justicieros, simplificaron el panorama, ya sencillo de por sí, que representa la Reforestación de las montañas margariteñas. A esas medidas aclaratorias se hizo presente la intención recta del Ministro del Despacho y he allí –según nos lo ha referido– ya se han dado los pasos necesarios para continuar las labores que de años se venían llevando a cabo bajo normas de honradez y perseverancia en el trabajo.

Ha prevalecido la comprensión y ojalá siguiera un curso bastante prolongado este estado de cosas que nos hace creer que al fin la Isla de Margarita va siendo tomada en cuenta.

Aprovechamos la ocasión para recabar la necesidad de seguir acoplando las buenas ideas, cada uno en sus esferas debe ir aportando lo que pueda, siempre y cuando se persiga el adelanto de la colectividad insular. Así como hoy que de todas las regiones se han levantado las voces serenas hacia un mismo fin, así debemos marchar en lo adelante.

Nada de personalismos, nada de complacencias, ni ponderar lo que no lo amerite, ni dejarnos llevar por la pugnacidad disolvente y estranguladora de los más rudimentarios principios de armonía.

La rehabilitación de las obras de Reforestación de Nueva Esparta marca un paso de lo mucho que podemos conseguir los margariteños si traficamos por las vías del comedimiento y el respeto a todo trance”³.

Don Heraclio Narváez Alfonzo siendo Gobernador del Estado Nueva, el 28 de diciembre de 1953, por decreto, declaró a enero, mes de la Reforestación en Nueva Esparta, asimismo instituyó diferentes premios para incentivar la siembra de árboles en la Isla.

Así, creó el Premio “Serranía del Copey”, de Bs 1.000,00, que se adjudicaba el día de la Fiesta del Árbol al poseedor del frente de casa mejor ornamentado con plantas de flores y arbustos.

Premio “Matasiete” de Bs 1.000,00, para el tenedor del mejor corral reforestado tipo huerto familiar. Este premio se adjudicaba el 31 de julio, día de la Batalla de Matasiete.

Premio “Guayamurí”, de Bs 2.000,00, para ser adjudicado el 17 de diciembre al agricultor que exhibiera el mayor número de árboles frutales sembrados y cultivados durante el año.

Indudablemente que estos incentivos del Gobernador Narváez Alfonzo rindieron sus frutos, y hoy día pueden verse, sobre todo en la vía principal de La Cruz Grande (Dto. Mariño) y en la calle Real de Santa Ana del Norte (Dto. Gómez), patria chica de Narváez Alfonzo, llamada la “Ciudad Jardín de Margarita”.

También fue preocupación de este gobernante, arborizar las orillas de las carreteras que en esos años se construyeron, y en la actualidad, se ven los frutos de este trabajo de reforestación en las márgenes de la carretera La Asunción-Manzanillo.

Pero la preocupación de Don Heraclio Narváez Alfonzo, lo llevó también a reforestar las montañas insulares. Tal hecho, lo encontramos reseñado en una noticia de prensa:

*“Campaña de Reforestación en Margarita,
Todo lo que se diga de la reforestación que se está llevando a cabo, en la Isla de las Perlas, no se podrá explicar en el papel, ni el verdadero valor que ella tiene, sin que se pueda palpar, para reconocer la magnitud de la empresa que el Gobernador de Estado, Don H. Narváez Alfonzo, inició el día 1° de Enero de 1954, mediante un memorable Decreto.
El Ejecutivo del Estado, en el programa que tiene por la Radio local, hacía invitación a la colectividad a la colaboración para embellecimiento de los frentes de las casas y de las Avenidas, instalando parcelas con jardines.
Después se veían por doquier a los hombres, mujeres y niños con palas y*

picos abriéndoles las entrañas a la tierra y depositando sus matas, al mismo tiempo de que se hacían merecedores al premio que con tal fin donaba el Gobernador Estadal. Terminada la primera etapa desde Porlamar a Juangriego se continuó hasta los cerros y en la madrugada del 31 de ese mismo mes, un grupo de 'escaladores de montaña', encabezados por Don H. Narváez Alfonzo, secundado por el Secretario General de Gobierno y muchos voluntarios pertenecientes al 'Club Excursionista de Margarita', que se constituyó para tal fin, se dieron cita al pie del Cerro Matasiete y comenzaron el ascenso reforestando desde la falda hasta el pico final, plantándose más de diez mil semillas, y para coronar la faena se colocó la enseña de la patria en lo más alto, recordándose a aquellos héroes que en ese mismo cerro dieron su vida en defensa la libertad. Al mismo tiempo, otras expediciones, de San Juan Bautista y Santa Ana, hacían lo mismo con los cerros Guaitoroco, Purulú y de la Cruz.

Hoy se puede ver el verdor de esos cerros y las parcelas de los frentes, y el trabajo de ese Margariteño, nacido en Santa Ana del Norte, es admirada por propios y extraños, los cuales no escatiman elogios para ensalzar su obra meritoria que coloca a su Isla en el lugar que le corresponde por su historia. Se reorganiza el Centro de Excursionistas de Margarita, y siempre encabezado por Don H. Narváez Alfonzo, en las madrugadas de todos los domingos emprenden su marcha cargando con sus 'Marusas' llenas de semillas y árboles pequeños, desafiando las inclemencias del tiempo y bajo torrenciales lluvias, las llanuras y los cerros de la Isla sienten las simientes de los puños, que caen sobre la tierra removida por los excursionistas, para darle en sus entrañas la espiga de mañana, y esto se hace sin tregua en su afán de completar lo más antes posible las tareas, y al llegar a los claros del día se ve éstos rodeados de gentes que al oír los cantos y gritos de alegría de los excursionistas salen de sus moradas a prestarles su colaboración.

El Gobernador Narváez Alfonzo, el enamorado de Margarita, el que sólo tiene en mente el engrandecimiento de su Patria Chica, sigue revolucionando sus ideas, para darle vida y ponerla al servicio del Turismo; y con la fé puesta en la reforestación, trabaja silenciosamente para hacer de ella la musa de Cantores y Poetas.

*Pedro A. Miranda*²⁴.

Ya hemos hablado que muchos Mandatarios Regionales han tenido una clara visión conservacionista, entre ellos el Dr. Luis Villalba Villalba, así para 1959, decía ante la Legislatura Insular:

“En Margarita, en aquellas faldas o laderas de las montañas, donde no se tala o se quema, como en las sierras y abras de Tacarigua adentro, el viajero puede observar la esbeltez y frondosidad de los ceibos y los algarrobos, de los cujizales y guatapanares, del pardillo y la palma real. Tales los cerros de San Juan Bautista, el del Copey en La Asunción y el de San Francisco en Macanao. No sucede así en aquellas zonas donde los conuqueros han venido desde tiempos remotos quemando y talando zonas erosionadas que menguan la riqueza forestal de la Isla. Un ejemplo no menos aleccionador es el que brinda el litoral marítimo del Municipio Tubores del Distrito Díaz, donde eran incontables y tupidos los manglares y hoy se encuentran raleados, porque sobre todo en épocas no muy lejanas fueron destruidos a causa de la explotación industrial en grande que para la extracción de corteza de mangle, leña, etc., se venían haciendo constantemente en ellos, al punto que la belleza de ese litoral marítimo producida por el verdor de los manglares, ha desaparecido, y de que se acarrearán ostensibles perjuicios a la industria de pesquería en especial, pues, según el parecer de los conocedores de la materia, los expresados manglares sirven de criaderos de peces, que, no hallando ya el amparo protector de los mismos tienden a alejarse cada vez más de esa antes rica y productiva región pesquera. Debe, insistimos, tenerse muy en cuenta que los manglares del Estado, antes de tupidas ramazones y ropajes soberbios, no se prestan a ninguna explotación industrial, y solo son capaces para los usos individuales de los pescadores, que los han menester para proveerse de un poco de leña, hacer estacadas, ranchos, etc., servicio que verifican de larga data, y es único que en puridad de verdad debería limitarse a su aprovechamiento, aparte de lo expuesto con relación al fomento de la mencionada industria pesquera (...)”⁵.

Evidentemente que el aborígen de Margarita utilizaba la leña para cocer sus alimentos, así como para el horneado de su cerámica. En los años de auge de Nueva Cádiz de Cubagua, se multiplicó el consumo de leña, la que era llevada desde Margarita.

Tradicionalmente la leña utilizada en Margarita era tomada de las zonas xerófilas, sin que se hubiera producido un deterioro del ambiente. El carbón vegetal también fue utilizado como combustible. Para la fabricación de carbón se necesitaban permisos especiales. Esta industria del carbón funcionó principalmente en la Península de Macanao. Este carbón no solamente abastecía el consumo local de Margarita sino que era llevado para su venta a Tierra Firme y a las Antillas vecinas.

Los permisos concedidos para la fabricación del carbón eran dados para el uso de madera seca y nunca para árboles vivos. Así, encontramos la siguiente petición y su correspondiente permiso.

“Solicitud de Permiso de Explotación.

Ciudadano Intendente de Tierras Baldías y Bosques del Estado Nueva Esparta.

La Asunción.-

Yo José Jesús Rodríguez, mayor de edad y vecino de Porlamar formulo por ante el ciudadano Ministro de Fomento por el autorizado órgano de usted; la siguiente solicitud:

Existe en jurisdicción del Municipio Tubores del Distrito Díaz de este Estado un lote de terrenos baldíos constantes de mil doscientas cincuenta (1.250) hectáreas más o menos, sobre el cual aspiro a que, en conformidad con el artículo 24 de la Ley de Montes y Aguas vigente, se me conceda un permiso anual ordinario para explotar leña seca. Los linderos del lote a que me he referido son los siguientes; tal como se ve en el croquis que, por triplicado, acompaño a la presente solicitud:

“Por el Norte, riveras del Mar Caribe, con una salineta intermedia llamada de Arestinga; por el Sur, riberas del Mar Caribe; por el Este salineta de Arapano y sitio denominado “Las Tetas”; y por el Oeste, terrenos de Mercedes Guevara”. La zona así deslindada no la cursa ningún curso de agua, no existe tampoco en sus alrededores, y los árboles y cultivos circunvecinos son siembras de frutos menores y árboles de dividive. La vía marítima será la escogida para la salida del fruto.

Me comprometo al pago del impuesto superficial a que se refiere el artículo 32 de la citada Ley, así como también al impuesto de explotación que corresponda al producto que exploto, conforme a la tarifa del artículo 33 de la misma, y desde luego me declaro sometido a todas las prescripciones de dicha Ley y del reglamento para la Explotación de productos Naturales que me fueren aplicables, en consecuencia, suplico a Ud. dar a esa solicitud el curso de Ley.

Es justicia que espero merecer en La Asunción, a los cinco días del mes de agosto de mil novecientos veintisiete.

JOSÉ J. RODRÍGUEZ

Intendencia de Tierras Baldías y Bosques del Estado Nueva Esparta - La Asunción: 5 de agosto de mil novecientos veintisiete.- 1180 y 690 Presentada el 5 de agosto del presente año a las 2 p.m- Publíquese tres veces conforme a la Ley.

El Intendente

(L. S)

CARLOS R. GARCÍA”⁶.

No solamente las labores de reforestación han preocupado al margariteño, quienes han sentido un amor muy especial por los árboles. El poblador insular siempre ha tenido una clara conciencia conservacionista, porque sabe de la escasez de las lluvias que por muchos años y en incontables oportunidades se han alejado de la Isla, padeciendo ésta los rigores de la sed y la total desaparición de los cultivos. Por estas razones se cuida con amor al árbol, se comparte con él la gota de agua, se le prodigan cuidados especiales, bien para deleitarse con sus frutos o para cobijarse bajo su sombra. Esta gran preocupación lo ha llevado en numerosas ocasiones a protestar y denunciar la tala de los bosques. Así para comienzos de este siglo (1900), aparece una nota periodística al respecto:

“Tala de bosques

En los pueblos donde se han talado los bosques donde nacen los ríos, y en donde al curso de estos se le quita la poca vegetación que les da sombra, el verano es demasiado fuerte. Esto nos mueve a llamar la atención de los agricultores para que eviten en lo posible acercarse al río en la tala de los

montes, puesto que el Código de policía vigente, además de prohibirla dice: 'que no se permitirá en ningún caso cortar los árboles que estén a menos de cincuenta metros de distancia de uno y otro lado'.

Penas severas impone el mencionado Código al que faltare. Sépanlo los infractores de la ley”⁷.

Es muy importante volver a señalar el Decreto conservacionista del Presidente del Estado Nueva Esparta para 1902, General José Asunción Rodríguez (ver págs. 59-60).

En la década del 40, la sequía se hizo manifiesta en Margarita. La desesperación por la falta de lluvia y por la sed, era tal, que los periódicos de la época con marcada frecuencia, enfocaban el problema de la tala, como causa directa de la falta de lluvias:

“APAGONES

Y siguen bajando leña de la montaña sin hacer reparos de ella. Y la montaña se va quedando desnuda porque se llevan sus árboles. Y no hay agua.

La tala de los árboles es desde todo punto de vista perjudicial. La cantidad de leña que se consume en el Estado es fabulosa, porque bien sabemos, aquí no usamos carbón; pero llegamos a la encrucijada de que está terminantemente prohibido cortar árboles y me pregunto: ¿de dónde sale esa cantidad de leña que se consume?

El otro día estuve en Las Piedras y me sorprendí al contemplar nuestros cerros pelados, resecos y ayunos de toda vegetación, y a los lados del camino árboles cortados tirados en el suelo y más allá grandes arrumes de éstos convertidos ya en leña. Infiero en que en el Estado Nueva Esparta debe existir un Inspector de Tierras, Bosques y Aguas, dependiente del M.A.C., cuya misión es de velar a fin de evitar la tala de los árboles, sea por deporte o por comercio. Naturalmente que se argumenta de que vendiendo leña se benefician unos pocos, pero conservando los árboles nos beneficiaríamos todos.

El Despacho de Agricultura y Cría está actualmente en buenas manos, es decir, lo dirige un hombre dinámico, trabajador y que quiere a su país, de

consiguiente sus subalternos necesitan esforzarse en prestarle toda la cooperación posible a fin de que los problemas que incumben al Despacho a su cargo, sean solucionados a la brevedad posible.

*ZETA*⁸.

La campaña en contra de la tala siguió, y esta vez:

“CONTINÚA LA TALA DE LAS MONTAÑAS

Se ha hablado tanto de la tala de los bosques, se han sacado argumentaciones concisas, se ha dicho en diferentes matices de la falta de preocupación al respecto, que insistir nuevamente se nos antoja una de las tantas majaderías a la cual no se le prestará la atención que se merece. Pero a pesar de ello, queremos hacer todo lo que esté en nuestro radio de acción en pro de aquellos servicios que requieran mayor eficiencia. Las Leyes, las disposiciones suplementarias, los fiscales, los policías forestales, todo en conjunción vienen a representar una medida tendiente a evitar la tala de los árboles en las montañas y allende podría suponer que en Margarita, en lo que respecta al cuidado de bosques, todo va sobre rieles; pero no es así, prueba de ello es que a diario podemos ver a los vendedores de leña traficando por las calles, vendiendo sus cargas sin restricción alguna. ¿De dónde provienen esas leñas? ¿Quién permite cortar los árboles para convertirlos en astillas? Sin ambages y sin temor puede afirmarse que la leña proviene de las montañas insulares. Montañas que ya van quedando razuradas, permitiendo de esa manera la reducción alarmante del caudal de agua de los insignificantes manantiales que surten a determinados secciones de Nueva Esparta.

Los comentarios que se cotejan a este respecto me parecen carentes de importancia puesto que ni aquéllos, ni éstos, ni otros serán tomados en consideración como es debido, por las Autoridades a quienes compete. Ya lo hemos advertido.

Gritamos: ¡están volviendo la montaña leña! La mayoría censura y pide medidas radicales, pero esas medidas no aparecen. Inquiérase a los vendedores de leña de dónde la sacan!... Es una buena medida, acompañan a decir otros cuantos; ningún funcionario toma la iniciativa, entre tanto la devastación de las montañas sigue su curso, los manantiales se secan cada

vez más, la carencia de agua se acrecienta por momentos y el descontento se esparce bruscamente.

Hoy como ayer repetimos, todo en Margarita es problemas. Problemas que forman un haz cuantioso; que sirven de pesadilla a los dirigentes del Gobierno; que representan el calvario del Gobierno; que representan el calvario del pueblo insular. Agua, pesca, industrias, comercio, montañas, carreteras, yacimientos mineros, educación, etc., todos son problemas que requieren solución, y si no ésta, al menos atención inmediatamente, desde luego, comenzando por las de mayor urgencia como lo es la del agua para el abastecimiento de los habitantes de Nueva Esparta.

Ahora toca en esta oportunidad prestar atención a la despiadada manera como está siendo eliminada la forestación en Margarita. El hacha ha dado cuenta de buena porción de árboles, y si no se pone cese oportunamente, bien pronto tendremos, no montañas sino cerros pelados, calcinados por el sol y fantasmas que harán alejar aún más a las escasas nubes que han quedado en las cumbres donde el hacha no ha comenzado a tajar.

Leña o agua. Vida o muerte. Holgazanería o respeto. Es la disyuntiva; hay que actuar en pro o en contra de la tala de los bosques. Sí, en pro, tratando de eliminar por completo “el asesinato de árboles”, sí, en contra, continuar indiferente viendo bajar los burros con sus cargas de leña chorreando savia que se resta a la nutrición del corazón de la montaña que yace exhausta ante el empuje del hombre bárbaro que le cercena su corazón de árboles”⁹.

La denuncia de talas de montañas en esos años, se hizo cada vez más frecuente, por quienes verdaderamente se preocupaban por la conservación de los bosques margariteños. Para 1943, se escribe el siguiente artículo:

“Comentarios del momento

Se comete un crimen en las montañas del Valle.- Los autores se dan a la fuga.-Gestiones de las Autoridades. No solamente el hecho de quitarle la vida a una persona puede catalogarse de crimen; como tampoco solo debe señalarse como criminales a los que siegan vidas. Otras atrocidades que se cometen contra elementos vitales cabe situarlos en esa conjunción que define a los individuos bien por su maldad, o por la defensa de honor que arguyen o por cualquier otra circunstancia. Más aún, se presupone que en

la mayoría de los casos los individuos que hieren de muerte a otra persona es por que han visto mediar circunstancias de carácter grave y, casi nunca se cometen hechos de sangre por mero capricho; en cambio, pocos son los que le dan importancia a los delitos cometidos contra los elementos vitales a los pueblos y, cuando se comete una fechoría tómanla simplemente como tal, pero nadie habla de haberse registrado “un crimen”... porque, se tiene la errada creencia de que crimen es solo matar! Para esa desviada apreciación es que no se da la acepción requerida a los que cometen actos contra algo que atañe directamente a la colectividad, a causa de ser elementos vitales para su desenvolvimiento normal.

Margarita como todos sabemos está aprisionada entre las garras de la sequía que anualmente se presenta para desgracia de sus pobladores; Margarita no tiene agua por circunstancias diversas, entre ellas por la escasez de lluvia. También la reforestación de las montañas es cuestión que influye directamente en el problema del agua, motivo por lo cual se ha trabajado en diversas oportunidades a la siembra de plantas en las montañas de la Isla. De allí que por la necesidad que hay de lograr mayor volumen de agua de los riachuelos, es deber velar por la reforestación y evitar que se permitan talas en cualquier forma o magnitud.

Quitar un árbol a las montañas de Margarita es cometer un crimen...! Por eso es que hemos encabezado estos comentarios con un título enérgico y expresivo. Recientemente fue cuando sucedió el lamentable caso de que varias personas se fueron a las montañas del Valle del Espíritu Santo y a espaldas de los guardias forestales, quizás con la anuencia de algún o algunos cómplices, el hacha comenzó a cortar las yugulares de aquellos factores que tanta utilidad prestan a los habitantes de Margarita. Los arboles fueron cayendo uno a uno y la cantidad de varas se aproximó a setenta ante las miradas ávidas de los que llevaban a cabo su obra destructiva. Pero alguien que tuvo compasión de la montaña, o tal vez el árbol en su caída hiciera notar en su crujido un lamento demandando la intervención de la justicia para conjurar el crimen y tomara mayores proporciones, denunció lo ocurrido.

Descubiertos los autores por las Autoridades, aquellos se dieron a la fuga sin que hasta la fecha se haya logrado capturarlos. Respecto a los nombres de los individuos aún no los conocemos todavía.

Lorenzo Brito¹⁰.

El periódico Zona Libre siempre mantuvo una clara línea respecto al problema del agua, la sequía y la conservación de los recursos naturales del Estado Nueva Esparta; incluso su Director Salvador Hernández, estuvo detenido y se le siguió juicio en el año, por un artículo sobre la sed en Margarita, que fue considerado como subversivo por las Autoridades Regionales.

Para 1945 en Zona Libre se denuncia la tala de la montaña de Tacarigua:

“LA TALA DE LOS BOSQUES ES PERJUDICIAL

Ampliando nuestra anterior información con respecto a la despiadada tala que se llevó a cabo el 20 de octubre en la montaña de Tacarigua y cuya madera se encuentra decomisada de parte de los empleados de la Intendencia de tierras y bosques, tenemos que añadir que, ya se han abierto averiguaciones a establecer responsabilidades y castigar severamente a cuantos aparecieren culpables de tan censurables hechos. Según la información que hemos logrado, la cantidad de árboles que se derribaron el mes pasado en un solo sector de la montaña de Tacarigua asciende a más de cien, entre los que se cuentan algunos árboles de varios años que fueron transplantados y cuidados con gran esmero. De lo acontecido se dió parte inmediata a la Intendencia quien, al solicitar la cooperación del Gobierno del Estado le fue prestada con prontitud, con lo cual se logró actuar rápidamente y apresar la madera ya apilada. En cuanto a los presuntos autores de la tala, ya se están adelantando las averiguaciones que no es de dudar darán con los individuos que acabaron con un centenar de árboles de tanta utilidad de tierras de Margarita”¹¹.

A partir de los años sesenta cuando Margarita comenzó a transformarse de Isla apacible y de pueblos pequeños, en una Isla con un crecimiento desproporcionado y caótico; los pequeños pueblos y las ciudades comenzaron a expandirse por los cuatro horizontes, sacrificándose en muchos casos, pequeños bosques, sin que los urbanizadores se preocuparan por crear parques o pulmones verdes dentro de las urbanizaciones, dándose casos en

que los rellenos se hicieron sobre cursos naturales de las aguas de lluvia, lo que tarde o temprano ocasionará daños impredecibles.

**“GENERAL PEDRO DUCHARNE,
PRESIDENTE CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO NUEVA ESPARTA,**

Considerando:

Que la progresiva disminución del caudal de agua en las fuentes y manantiales del Estado, reclama de este Gobierno la adopción de las más eficaces providencias para la conservación de los bosques,

Decreto:

Art. 1° La vigilancia de los bosques en el territorio de esta Entidad se ejercerá por dos Inspectores, corriendo á cargo de uno de ellos la inspección en los Distritos Arismendi y Gómez, y bajo la del otro la de los que existen en los Distritos Díaz y Mariño.

Art. 2° Cada uno de dichos empleados, que se nombrarán por Decreto separado, devengará el sueldo mensual de ochenta bolívares.

Art. 3° La cantidad de ochenta bolívares en que excede la erogación decretada sobre lo presupuesto para el objeto en la Ley de Rentas y Gastos Públicos, se erogará por la Tesorería General del Estado, con cargo al Ramo de Rectificaciones é Imprevistos.

Art. 4° A los efectos legales dése cuenta de este Decreto á la Asamblea Legislativa del Estado, en su próxima reunión constitucional.

Art. 5° Comuníquese y publíquese.

Dado, firmado, y sellado en la Casa de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, á 2 de Diciembre de 1911.- Años 102° de la Independencia y 53° de la Federación.

(L.S.)

P. DUCHARNE

Refrendado.

El Secretario General,

(L.S.)

A. ROJAS VÁSQUEZ”12.

**“DOCTOR MANUEL DÍAZ-RODRÍGUEZ,
PRESIDENTE DEL ESTADO NUEVA ESPARTA,**

En atención a que es de vital interés e importancia en esta Entidad Federal el cuidado y conservación de los bosques y las aguas,

Decreto:

Art. 1° Se crea la Inspectoría General de Bosques y Aguas del Estado, con el sueldo mensual de ochenta bolívares (Bs. 80,00).

Art. 2° Se crea la Inspectoría de Bosques y Aguas de “El Copey” y “Matasiete”, con el sueldo mensual de sesenta bolívares (Bs. 60,00).

Art. 3° Se crea la Inspectoría de Bosques y Aguas de El Valle del Espíritu Santo y de La Sierra, con el sueldo mensual de cincuenta bolívares (Bs.50,00).

Art. 4° El Inspector General de Bosques y Aguas, además de las funciones de vigilancia general que corresponden a su cargo, ejercerá una vigilancia especial sobre las montañas de San Juan Bautista, Tacarigua y La Estancia.

Art. 5° Se nombra para desempeñar dichos cargos, a los ciudadanos Félix Gómez, José Jerónimo Marcano e Ildefonso Hernández, respectivamente.

Art. 6° Mientras se dicta la nueva Ley de Presupuesto, los expresados sueldos se pagarán con cargo al Ramo de Fomento.

Art. 7° Comuníquese y publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 9 de julio de 1925.- Años 116° de la Independencia y 67° de la Federación.

(L. S.)

MANUEL DÍAZ-RODRÍGUEZ.

Refrendado.

El Secretario General,

(L.S.)

M. A. MATA SILVA¹³.

“Bosques y Aguas -Dada la vital importancia de este Ramo en el Estado, y la necesidad de su conservación y fomento, se ha aumentado el personal de vigilancia y mejorado el servicio. Las disposiciones de la Ley de Montes y Aguas serán estrictamente cumplidas por las Autoridades y ciudadanos. En vista de ello, se recuerda que los únicos funcionarios capacitados para

conceder permisos de explotación de madera, corte de leña etc., etc., e imponer multas a tal respecto, son el Ministro de Fomento y los Intendentes de Tierras Baldías. En las cumbres, vertientes, márgenes de los ríos, fuentes o pozos, orillas de los caminos y de más sitios considerados como zonas vedadas, la prohibición es absoluta. La atribución de las Municipalidades se reduce, conforme al Art. 48 de la Ley de Montes y Aguas, a hacer constar en forma legal que los lugares donde se proponga talar, rozar etc., están fuera de las zonas a que se refiere el Art. 49 de la misma Ley; pero no deberán extender certificación alguna sin que antes la Jefatura Civil de la localidad de un informe previo y preciso sobre el particular, mediante una inspección ocular efectuada por los Inspectores de Bosques y Aguas, y en su defecto por los Comisarios o Agentes de Policía. Como se trata tanto de conservar y fomentar los bosques y las aguas, como de proteger a la clase pobre y a la agricultura y a la cría en general, se advierte que por los referidos informes, constancias y permisos para talar, rozar y quemar con fines agrícolas no se cobrará emolumento alguno; y cualquier ciudadano a quien se le cobrare indebidamente podrá quejarse ante el Ejecutivo del Estado, en la seguridad de que le será reintegrado el pago hecho. Los interesados exhibirán por ante las Jefaturas Civiles los permisos que se les otorgue a los efectos de verificar su cumplimiento y recogerlos para ser remitidos a la Intendencia de Tierras Baldías. Para el aprovechamiento de árboles muertos o de leña seca, así como para la limpia y destrucción por el fuego, de tunas, espinas y basuras, perjudiciales a la agricultura y a la cría, tanto como a la higiene, a la gente y a los animales, no se necesita permiso, con tal que todo se haga de acuerdo con la ley y en lugar adecuado y conveniente”¹⁴.

**“DOCTOR MANUEL DÍAZ-RODRÍGUEZ,
PRESIDENTE DEL ESTADO NUEVA ESPARTA,**

En atención a que con motivo de la rigurosa sequía reinante en el Estado, se hace cada vez más necesario intensificar la vigilancia y cuidado de los bosques y las aguas, en cooperación a la mejor observancia de las sabias disposiciones nacionales sobre la materia,

Decreto:

Art. 1º A los efectos de la expresada vigilancia, se dividirá en tres zonas la región montañosa del Estado, así:

Primera zona: comprende las montañas de El Copey, La Sierra y El Valle del Espíritu Santo;

Segunda zona: comprende las montañas de Tacarigua, Santa Ana y San Juan Bautista, y

Tercera zona: comprende las montañas de Matasiete hasta El Cardón, y de La Estancia hasta la aguada de El Cacao en Manzanillo.

Art. 2° Corresponde al Inspector General de Bosques y Aguas la inspección en todo el territorio del Estado, y especialmente en la segunda de dichas zonas; y al primero y segundo Inspectores la primera y tercera zonas, respectivamente.

Art. 3° Se ratifica al ciudadano Félix Gómez el nombramiento de Inspector General; al ciudadano Ildefonso Hernández el de Primer Inspector; y se nombra para desempeñar la Segunda Inspectoría, o sea la correspondiente a la tercera zona, al ciudadano Rufino Caraballo.

Art. 4° Se deroga el Decreto de 9 de Julio de 1925.

Art. 5° Comuníquese y Publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 5 de Junio de 1926.- Años 117° de la Independencia y 68° de la Federación.

(L. S.)

MANUEL DÍAZ-RODRÍGUEZ

Refrendado.

El Secretario General, (L. S.) M. A. MATA SILVA¹⁵.

GUARDABOSQUES

El 14 de noviembre de 1914 se nombra a Carlos Caraballo como Inspector General de Bosques y Caminos¹⁶.

Para el 16 de marzo es nombrado un nuevo Inspector de bosques y Caminos. Desconocemos quién ocupó el cargo¹⁷.

El 09 de abril de 1922 es nombrado José Jerónimo Marcano como Inspector interino de Bosques¹⁸.

El 17 de julio de 1922 se nombra a Félix Gómez, Inspector de Bosques del Estado¹⁹.

Para el 23 de agosto de 1929 José Jerónimo Marcano es designado Segundo Inspector Subalterno de Bosques y Aguas²⁰.

Para 1941, Luis Rafael Pimentel, Presidente del Estado Nueva Esparta, considera que *“además del número de Policías Forestales, que tiene en actividad este Gobierno, se hace necesario el concurso de otras personas para resguardo de las plantas en determinadas zonas de la jurisdicción”*²¹. El ciudadano Gil Antonio González fue nombrado Policía Forestal ad honorem para Tacuantar, Municipio Adrián del Distrito Marcano.

“Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.-Secretaría General.- Dirección Política y Administrativa.- La Asunción, 18 enero de 1938.- 128° y 79°.

Resuelto:

Por disposición del ciudadano Presidente del Estado, se nombra al ciudadano Andrés Morales Vásquez para desempeñar el cargo de Policía Forestal con jurisdicción en el Municipio Tubores, Distrito Díaz, de esta Entidad Federal.

Comuníquese y publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado,

El Secretario General,

*R. FIGUEROA GONZÁLEZ”*²².

Los guardabosques jugaron un papel muy importante en el cuidado de la vegetación de Margarita. Para 1908:

“NUEVO INSPECTOR

*El Capitán Buenaventura Gómez ha sido nombrado Inspector de vías públicas y guardabosques de las Parroquias de Porlamar y Pampatar, puesto de reciente creación, al cual se le asignará sueldo en la nueva ley de presupuesto que se promulgará muy pronto”*²³.

Para 1936 era Inspector General de Bosques y Aguas, el ciudadano José Gil.

Félix Ángel Gómez fue durante muchos años, guardabosques y después Inspector General de Bosques y Aguas. Llegó a convertirse en una leyenda, dado el celo demostrado en el cumplimiento de sus funciones. Son muchos los autores margariteños que han escrito sobre este defensor de los árboles de Margarita.

“EL GUARDA BOSQUE FÉLIX GÓMEZ

Eran aquellos tiempos en los cuales en la Isla de Margarita no se usaban cocinas a kerosén y, desde luego, las de gas eran desconocidas. La leña era el sustituto obligado del gas, no sólo para los usos domésticos, sino también para los industriales. Se necesitaba de la leña para convertirla en carbón. La leña alimentaba los hornos de cal, como también los de las alfarerías. A diario se veían caravanas de personas con su haz de chamizas en la cabeza. El tocón de machete, junto con los chivos, iban acabando con cuanto retoño brotara alimentado por la lluvia recién caída. Ya los guatapanares, que antes regalaban sus frutos tintóreos, para la exportación, ahora se habían convertido en leña apetecida que mantenía la lumbre y daba buena brasa. Igual la producía el guatacare, que ya no era erquido sino rastrero, pero siempre con su fragante floración de blanco. El yaque espinoso con su alfombra de hojas y maracas. El candil de llama alegre. El arrancacabellos con rebeldía de esclavo. El Güíchere a cuya sombra, con la de la retama encontraba sombra el arisco conejo. El güeregüere de inflorescencias amarillas que aún verdes brindaba su llama efímera, por lo que había que estar atizando el fogón a cada instante, eso sí, no tan inconstante como la de la pega pega que se usaba seca y ardía rápido. Cuando nada se conseguía, ni jachos, ni la cenicienta mara, había que cocinar con carcanapire verde, que hacía lagrimear los ojos de la cocinera. Ninguna planta ni grandes ni chicas, se salvaba de los chivos, del voraz tocón de machete. Ni aun la cuica que no se usaba para leña; pero sí para la hermosa fabricación de artísticos trompos.

Pero para la venta de leña con fines industriales, los dueños de plantaciones sin tomar en cuenta que éstas se encontraban en cerros, montañas, laderas, planos o cuencas de ríos, empleaban el hacha para

arrasar con los árboles. Llegó la prohibición de cortar árboles verdes y se ingeniaron para envenenarlos y hacerlos secar; riego a base de kerosén o cualquier otro artificio criminal.

Cuando un gobernante con la preocupación y la conciencia conservacionista del General J. Asunción Rodríguez se dio cuenta de las nefastas consecuencias que para el futuro de la isla tenía acabar con sus recursos naturales renovables, trató de frenar esa situación. Lanzó su trascendental decreto sobre la materia. Surgieron Juntas Conservadoras y con ellas los Guarda Bosques.

De uno de esos Guarda Bosques quiero ahora referirme. Su nombre: Félix Gómez. Lugar de nacimiento: Santa Ana del Norte. Fecha de nacimiento: 21 de febrero de 1863. Fallecimiento: 23 de febrero de 1948. Padres: José Ángel Moreno y María Josefa Gómez. Todas las veredas de los cerros de Margarita le eran conocidas. Enamorado de la naturaleza. Defendía los árboles con apasionamiento. Estaba dotado de un sentido especial que lo llevaba siempre a sorprender al que trataba de infringir la ley, antes que el irreparable daño fuera cometido. Inflexible en la aplicación del castigo, lo que le atrajo más de una enemistad. Para él su deber, su razón de ser, era defender los árboles y él lo hacía con mano, con gesto adusto; pero con alma de soñador, de poeta o visionario. En la conservación de los árboles, estaba conservando su propia vida sembrada para el tiempo.

El General José María Bermúdez, siendo Presidente del Estado Nueva Esparta, le extendió su primer nombramiento. El General Guillermo E. Willet, lo designa Inspector General de Bosques y Aguas del Estado. Por cierto que al hacerle esta designación el General Willet le asignó un caballo y un revólver. Él con humildad le respondió: Gracias General, con mi burrita y mi machetico me basta.

Digno de eternizar el gesto ejemplarizante de quien sólo pensó en aves, flores, trinos, verdor y altruismo, como lo fue Félix Gómez. Su nombre debiera andar por la plaza del pueblo. En el coro de los niños. En la voz del pueblo. Porque por él hay pájaros que aún saben dónde fabricar sus nidos, mariposas jugar, y abejas aligeras su polen. Fue toda la herencia que dejó...”²⁴.

“Cuando yo iba a casa de don Casimiro, siempre pasaba, curioso por la casa de don Félix Gómez. Deseaba conocer a este señor, sumamente huraño,

que nunca salía al pueblo y que siempre fue guardabosques. De él se decía que era un cascarrabias, un hombre de malas pulgas, pero esto no era verdad. Sí debió tener un olfato canino y unos ojos de lince, porque a la distancia de kilómetros, olfateaba si algún agricultor estaba quemando en su conuco y veía si se había cortado un árbol. Fue incorruptible en el cumplimiento de su deber. Cuando algún agricultor quería ganarse su voluntad, regalándole una “mano” de plátanos, unas yucas o unas “perica guaras” le salía el tiro por la culata. Con nada se le compraba.

A Félix Gómez se le debe levantar una estatua, no sólo porque fue un hombre insobornable, especie muy rara hoy día, sino sobre todo, porque, gracias a él, nuestros valles y nuestros cerros todavía conservan sus árboles”²⁵.

“FÉLIX GÓMEZ UN NOMBRE EN LA CUMBRE

Felipe Natera Wanderlinder

Félix Gómez, nativo de la Villa de Santa Ana del Norte, de esta Isla hermosa, tenía para mi especial deferencia. Cuando llegaba de su conuco me regalaba mangos, ciruelas, y anones. Esto lo hacía con muy pocos, pero el recuerdo de mi madre lo llenaba, decía: fue una gran mujer. Vino con mi padre desde Píritu, Estado Anzoátegui, muy joven, de apenas veinte años. Se ganó el aprecio de sus vecinos, en especial de ese hogar que formaban Félix Gómez, su esposa Matilde e hijos. Rebosaban las atenciones y gran afecto para ella.

De Félix Gómez se decía en el pueblo que era brujo, probablemente por su forma de ser, huraño, de pocos amigos, no comunicativo, de gran carácter. Conversaba conmigo algunas veces, me daba buenos consejos. Una vez me dijo ante una pregunta indiscreta, no crea en brujerías, eso no existe, sino para los tontos, para los que se dejan engañar. Crea en Dios y nada más. Con algunas personas de confianza practicaba la medicina, aplicaba la botánica, lo aprendió en los libros de su padre José Ángel, ño Moreno, cuyos conocimientos demostró siempre. Una vez Joaquín Lugo, muchacho de la cuadra, sufrió quemaduras de primer grado, se debatía entre la vida y la muerte. Félix Gómez se acercó a verlo porque lo estimaba y al encontrarse con aquel cuadro de desesperación dijo: Perfecta Lugo, quien lloraba desconsolada por el estado del nieto, yo puedo hacer algo por el muchacho, se ve muy mal. Creo que lo que está a mi alcance en nada contraría las

prescripciones médicas. Esto para la familia del accidentado tuvo aceptación y alegría porque sabían que cuando Félix Gómez aplicaba conocimientos, curaba en verdad, tenían en él gran fe. Hizo una especie de lecho de hojas de plátanos, las roció con aceite de almendras y allí colocó a Joaquín. El alivio fue evidente y por la mañana al llegar el Dr. Bougrat éste movió la cabeza en señal de asentimiento, felicitó a Félix Gómez y le dijo: la clorofila ha hecho buen efecto. Todo va bien, sigan las otras indicaciones para evitar infecciones.

A aquel agricultor se le llamó para nombrarlo guardabosque, se sabía de su amor por los árboles y se constituyó en guardia severo de los mismos. Quien se atreviera a cortar un ramo, tenía que pagar arresto. Recorría las montañas de noche y de día, muchas veces con su fiel compañero, el sobrino Eugenio Gómez, delgado, alto, con bigotes, como la propia estampa del Quijote. Puso término al corte indiscriminado de leña. Se le temía porque aplicaba el castigo por igual. Se preciaba de cumplir con su deber. Cuando nadie lo esperaba, su figura emergía detrás de los árboles centenarios. No recibía regalos de frutas, las compraba cuando las necesitaba, decía no me comprometo con nadie.

Liberal empedernido, perteneció al grupo denominado –los moriquites– que jefaturaba el doctor Pedro María Brito González en Santa Ana. En Juangriego era el sector de los –godos– llamados –los borregos–. La enemistad entre esos bandos era manifiesta. Porlamar en su mayoría estaba con la causa –britista–, había una corriente de simpatía entre los dos pueblos. Félix Gómez envió a su hijo mayor Ángel Félix a que aprendiera a trabajar, fuera comerciante y estuviera entre gente de confianza. Alguien le preguntó que por qué había enviado al hijo tan lejos existiendo cerca oportunidades a lo que contestó rápido: “mejor pobre en Porlamar y no rico en Juangriego”. Así pensaban esos hombres comprometidos en las luchas políticas de la época. Pero ya borradas las diferencias, distante el sentir de aquellas guerras intestinas, cuando se dirimían las luchas con el fusil, el hijo viene a Juangriego y el nieto siembra su cariño y es factor importante en el Puerto de los Crepúsculos.

A Félix Gómez se le consideraba de gran valor personal, ello lo llevaba en la sangre, en el ancestro le venía por Francisco Esteban Gómez, la familiaridad y el apellido los unían al Prócer.

Existe la creencia de que por las noches de luna se le ve pasar veloz hacia las montañas, es consecuencia de una actuación que tuvo sus efectos extraordinarios. Félix Gómez se constituyó en una leyenda, en uno de esos héroes anónimos que libraron batallas por el bien público. Es necesario rescatar esos valores y ningún homenaje mejor en esta oportunidad que darle al parque que Fondene construyó en La Sierra el nombre de Félix Gómez.

Félix Gómez, el abuelo de los bosques cantado en el acento lírico de su nieto el poeta Ángel Félix Gómez, tan amante de los árboles. Entre sus tantos libros están: “Margarita, medicina popular”, investigación seria sobre el uso de las plantas. En “los olvidos”, que no son olvidos, sino presencia permanente, recuerda en el verso:

*El abuelo de los bosques
anduvo cincuenta años entre los árboles.
Voz de pájaro era la suya entre las ceibas,
guayamate su piel
en las tardes largas de Macanao”²⁶.*

“El Guardabosque Félix Gómez

José Joaquín Salazar Franco (Cheguaco)

FÉLIX ÁNGEL GÓMEZ o simplemente Félix Gómez, nació, vivió y murió en ‘El Norte’ (Santa Ana). Fue por antonomasia el ‘Guardabosque’ de Margarita. Mientras los años pasan sus recuerdos perduran. Desde muchacho empezó a amar a la naturaleza. Los animales y las plantas eran sus amigos. El agua y la pureza del ambiente eran su delirio.

Se hizo agricultor y aprendió todos los secretos de la tierra. Se hizo padre y se compenetró de los esfuerzos necesarios para levantar una familia.

Con una y otra cosa reunió la experiencia para luchar por la subsistencia. Lo nombraron “Guardabosque” y fue auténtico guardián de los bosques. Lo designaron “Inspector General de Bosques” y se dedicó en cuerpo y alma a inspeccionar los bosques a toda hora y con la mayor diligencia.

Para los campesinos, Félix Gómez era un ser superdotado. Un hombre excepcional. Con una intuición propia. Protegido por dos espíritus que todo se lo decían. Que todo se lo facilitaban. Tenía el olfato tan desarrollado que todo lo olía. Tenía el oído tan sensible que todo lo escuchaba. Tenía la vista tan radiante que todo lo escrutaba. Podía sin dificultad retumbar como el

trueno. Caminar a la velocidad del pensamiento. Elevarse en un santiamén a las cumbres más altas y bajar como un rayo. De allí que lo llamaban “El Cohete”.

Para algunos muchachos, Félix Gómez era mágico. Por las noches se transformaba en gigante y ponía un pie en “El Tamoco” y otro en “Guaitoroco”. Después se cambiaba y ponía un pie en “La Palma Real” y otro en “Matasiete”. Después se volvía a cambiar y ponía un pie en “Guayamurí” y otro en “La Valla”. Después se volvía a cambiar y ponía un pie en la montaña de “San Juan” y otro en la de “San Francisco” de Macanao, y así observaba en un momentico toda la Isla con sus huecos y recovecos.

Para otros Félix Gómez tenía contados todos los árboles grandes y llevaba una relación de todos los que iban naciendo y creciendo. Por eso, cuando tumbaban una mata, aunque la arrancaran de raíz y la hicieran desaparecer, iba derecho al sitio donde estaba y hacía castigar al atrevido.

Para otros, Félix Gómez le adivinaba el pensamiento a la gente y por eso, cuando pretendían tumbiar un árbol llegaba primero al sitio que los que pretendían tumbarlo y evitaba el siniestro. Y para otros, Félix Gómez hablaba con los árboles y ellos lo hacían su confidente. De allí que lo llamaban cuando presentían una tragedia.

A Félix Gómez todo el mundo lo respetaba. Nadie, absolutamente nadie, trató de hacerle daño, aunque andaba solo por dentro de los montes a cualquier hora. Félix Gómez no dejaba tumbiar ni quemar los árboles pero él tampoco los tumbaba ni los quemaba. Félix Gómez aconsejaba sembrar árboles y él era el primero en sembrarlos, porque creía como un convencido, que en los árboles estaba la salvación de la tierra. Félix Gómez decía que sin árboles no podía haber agua, ni pájaros, ni gente. Es decir, que sin árboles la vida era nula. Félix Gómez fue un visionario. Sabía que es muy cierto, que “al árbol debemos solícito amor”²⁷.

La Fiesta del Árbol era celebrada en toda la Isla con gran esplendor. Era un día especial en donde no sólo los educandos y sus maestros participaban, sino que toda la colectividad lo hacía dando un colorido especial a esta celebración.

Para 1918, El Sol, reseña la celebración de este día en Porlamar:

“Por disposición del Ministerio de Instrucción Pública se ha señalado el día de hoy para celebrar la fiesta del árbol y como ésta es de precepto para todas las Escuelas Primarias Públicas, según reza el artículo 42 de la Ley de Instrucción Primaria Pública, esta tarde a las cuatro se efectuará en la Plaza San Nicolás de esta ciudad la reunión de las tres escuelas federales, de una municipal y una particular con objeto de llevar a cabo un acto público en donde habrá recitaciones por algunos alumnos y ejercicios corporales y espirituales.

Se invita a la ciudadanía a darle mayor realce al festival y a coadyuvar a la realización de un acto público en el cual se vinculan las esperanzas de la naciente juventud porque en él se le enseña a verlo a cada paso que damos desde la humilde cuna de madera en que se nos mece al venir al mundo hasta el negro ataúd que ha de conducir nuestros despojos hasta el cementerio”²⁸.

“Estados Unidos de Venezuela.-Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.-Dirección Política y Administrativa.- La Asunción, 25 de Mayo de 1921- 112°y 63°

Resuelto:

De conformidad con la Resolución dictada por este Gobierno con fecha 20 del corriente, y relativa a la celebración de la Fiesta del Árbol en esta Entidad Federal, dispone el ciudadano Primer Vicepresidente en ejercicio de la Presidencia Constitucional del Estado, que dicha Fiesta se celebre en esta Capital de acuerdo con el siguiente

PROGRAMA:

Día 29 de Mayo

8 a. m. Reunión en el Parque “Luisa Cáceres” del personal y alumnos de los Institutos docentes existentes en esta Capital, con el fin de proceder a la celebración de la civilizadora Fiesta en referencia.

El Ejecutivo del Estado y todos los empleados públicos dependientes del mismo, así como los empleados nacionales y los municipales, las familias y los ciudadanos que deseen dar realce, para el mayor lucimiento, a la hermosa festividad, harán también acto de presencia en dicho sitio.

Música y fuegos artificiales.

A las 9 a. m. Desfile de la concurrencia hacia el sitio escogido para la construcción de la futura Casa Maternal, donde se efectuará la siembra de los árboles.

El desfile será en la siguiente forma; en el centro; a la cabeza, la Banda del Estado.

Luego, en seguida: El Ejecutivo y los empleados de su dependencia, el Jefe de las fuerzas acantonadas en esta plaza y su oficialidad, y los demás empleados nacionales y municipales, y los ciudadanos particulares.

A la derecha: el Colegio Federal de Varones y la Escuela Federal Francisco Esteban Gómez.

A la izquierda: las Escuelas Federales de Niñas y las del Estado.

A las 9 y 30 a.m. En el sitio destinado para la construcción de la Casa Maternal: Himno Nacional cantado por los alumnos de las Escuelas, acompañado por la Banda “Gómez”.

Conferencia alusiva a la festividad por el señor Director del Colegio Federal de Varones de esta capital. Himno de El Árbol.

Recitaciones por los niños y niñas de las escuelas.

Siembra de árboles por los mismos, divididos en grupos y dirigidos por sus respectivos Directores.

Se clausurará el acto con el Himno del Estado, cantado por los alumnos de los planteles y acompañado por la Banda.

Regreso al Parque “Luisa Cáceres” y terminación de los actos de la mañana.

5 p. m. Reunión en la Plaza de las Escuelas de los planteles de educación, funcionarios, familias y ciudadanos. Música y fuegos artificiales.

Homenaje patriótico ante el Busto del LIBERTADOR, consistente en cantos, recitaciones &.

8 p. m. Iluminación extraordinaria, y retreta ejecutada por la Banda “Gómez” en la Plaza de las Escuelas. Fuegos artificiales.

Se invita de manera especial al Jefe de las fuerzas acantonadas en esta plaza y demás empleados nacionales, del Estado y municipales, y a las familias y ciudadanos en general.

Se comisiona a los ciudadanos José Mercedes Hernández y Carlos Rafael García para organizar y dirigir el desfile de conformidad con lo establecido en este Programa.

Comuníquese y publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado.

El Secretario General. HORACIO CHACÓN G. ’29.

“Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta,-Dirección Política y Administrativa.- La Asunción, 25 de Mayo de 1922.- 113°y 64°

Resuelto:

De conformidad con la Resolución Ejecutiva dictada por este Gobierno con fecha 12 del corriente, y relativa a la más lucida celebración de la civilizadora FIESTA DEL ÁRBOL en esta Entidad Federal, el ciudadano Primer Vicepresidente en ejercicio de la Presidencia Constitucional del Estado, dispone, en acuerdo con el ciudadano Inspector Técnico de la Octava Circunscripción Escolar, que la expresada Fiesta se celebre en esta ciudad capital según el siguiente

PROGRAMA

Día 28 de MAYO

I.-8 a. m. Reunión de los Planteles Federales y del Estado en la “Plaza de las Escuelas” donde será distribuido el Boletín Oficial que contiene el Decreto por el cual el Ejecutivo del Estado establece, para el día de la Fiesta del Árbol, el premio denominado PAZ Y TRABAJO, como un estímulo para los niños y para el desarrollo forestal de Nueva Esparta. Música y fuegos artificiales.

II.- 8 y 1/2 a. m. Desfile de la concurrencia hacia el terreno donde se efectuará la siembra de los árboles.

El desfile será en la siguiente forma:

En el centro, a la cabeza, la Banda “Gómez” del Estado; en segundo el Ejecutivo, los empleados nacionales, del Estado y municipales, las familias y los ciudadanos en general.

A la derecha, la Escuela Federal “Luisa Cáceres de Arismendi” y las demás Escuelas de Niñas.

A la izquierda, la Escuela Federal “Francisco Esteban Gómez” y las demás Escuelas de Varones.

III.- 9 a.m. El acto de la siembra de árboles se efectuará en este orden: 1° Himno Nacional cantado por los alumnos de las Escuelas, acompañados por la Banda; 2° Conferencia acerca del árbol por el bachiller R. A. Osío Pérez; 3° Himnos al Árbol y al trabajo, vocal e instrumental, por los alumnos de las Escuelas y la Banda “Gómez”; 4° Siembra de árboles por los alumnos y alumnas de las Escuelas: cada Instituto hará en grupo la siembra de árboles que le corresponda, debiéndose tomar nota por el

Secretario de la Jefatura Civil del Distrito, del nombre de cada árbol y del niño o niña que lo siembre. Dicha nota será remitida a la Secretaría General, a los efectos del Decreto arriba expresado; 5° Clausura del acto con el Himno del Estado, cantado por los alumnos de los Planteles, y acompañados por la Banda. Regreso de la concurrencia al Parque “Luisa Cáceres”.

IV.- 10 a. m. Retreta en dicho Parque, por la Banda “Gómez”.

Fuegos artificiales.

V.- 2 p. m. El “Arismendi B. B. C.” como un homenaje a la fiesta del día y por la relación que existe entre el desarrollo del músculo y los trabajos agrícolas, empezará sus prácticas deportivas en el diamante de “El Mamey”.

VI.- 4 p. m. El “Antonio Díaz B. B. C.” compuesto de los alumnos del Colegio Federal de Varones de esta ciudad, tendrá en el salón principal del nombrado Instituto, sesión solemne en honor al árbol, así: (a) Apertura de la sesión, por el joven Jovito Villalba G., Presidente del Club; (b) Himno al Árbol, cantado por los Miembros del citado Club y las niñas Trina y Rosa Mata, Mercedes e Isabel Fermín, Angélica Malaver y Margot Villarreal, alumnas de la Escuela “Luisa Cáceres de Arismendi”; (c) Constitución de la Sociedad Protectora del Árbol, por los mismos colegiales; (d) Palabras alusivas al acto, por el joven Pedro Salazar Gamboa; (e) Derecho de palabra; (f) Clausura, por el joven Luis Villalba V.

VII.- 5 1/2. p. m. Baile infantil en los amplios corredores del colegio Federal de Varones.

VIII.- 7 p. m. Iluminación extraordinaria de las plazas y calles de la capital

*IX.- 8 p. m. Retreta en el parque “Luisa Cáceres”, por la Banda “Gómez”.
Fuegos artificiales.*

La misma Banda amenizará los diversos entre-actos de los Números III y VI del presente Programa.

Para el mayor esplendor de la importante y trascendental Fiesta del Árbol se invita a realzarla con su presencia a todas las personas amantes de esos torneos civilizadores.

Comuníquese y publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado,

El Secretario General interino,

M. A. MATA SILVA³⁰.

“Fiesta del Árbol

Estados Unidos de Venezuela.- Secretaría General del Estado Nueva Esparta.- Dirección Política y Administrativa.- La Asunción, 12 de Mayo de 1922.- 113° y 64° Número 568.- Circular.

Ciudadano Inspector de las Escuelas del Estado en el Municipio.....

Fijado como está el 28 del corriente para la celebración de la hermosa y civilizadora Fiesta del Árbol, según comunica el ciudadano Ministro de Instrucción Pública al ciudadano Primer Vicepresidente en ejercicio de la Presidencia Constitucional del Estado, y habiéndose dispuesto por Resolución Ejecutiva de hoy que este Gobierno coopere de manera decidida y entusiasta a dicha fiesta, de tanta importancia y trascendencia, para el más próspero porvenir de la Patria, desde luego que desarrolla en el niño el culto a la paz y al árbol, y por lo tanto el amor al trabajo, a la agricultura y a la industria en general, complázcome en dirigirme a usted, interpretando los sentimientos del digno Primer Magistrado regional, para llevarlo a su conocimiento, a fin de que proceda a la mayor brevedad a acordarse con el ciudadano Inspector Técnico de la Octava Circunscripción Escolar y con los Maestros de Escuela de esa localidad, para que, mediante la eficaz colaboración de la Primera Autoridad Civil respectiva y de los padres de familia, se dicten todas las medidas tendientes a dar a la simpática Fiesta del Árbol la significación que tiene, y a hacer que revista el mayor lucimiento posible, bajo los auspicios de la presente era de la Rehabilitación Nacional, en alto grado propicia para las más francas manifestaciones culturales de progreso y patriotismo.

Recomienda el ciudadano Ministro que la Fiesta del Árbol sea celebrada de preferencia en los terrenos cedidos para la Escuela Maternal y campo de educación física, y así me es satisfactorio decirlo a usted. Sería también muy conveniente que la acostumbrada siembra de árboles no resultara inútil, como a menudo sucede, quiero decir: que la que se efectúe sea de árboles frutales o de adorno, viables, en los sitios más adecuados, y que se interese el amor propio de los niños, de manera que se esfuercen en el cuidado y adelanto de los árboles que siembren. Desea además, este Gobierno, que con motivo de la bella festividad en referencia, se lean conferencias en que se recalque mucho sobre la estrecha relación que existe entre la conservación de los bosques y la de las aguas; sobre la suprema utilidad de los árboles principalmente, en regiones como Nueva Esparta, azotada con

frecuencia por la sequía; sobre el verdadero crimen que se comete al cortar un árbol útil por sus frutos, su sombra, su frescura o su belleza, y sobre el deber que tiene cada ciudadano de dejar, de acuerdo con el proverbio, POR LO MENÓS UN ÁRBOL A LA PATRIA.

Confío en que, consustanciado usted con las ideas anotadas, se servirá proceder en el sentido expuesto, y poner de su parte el mayor interés en que la Fiesta del Árbol resulte lo que debe ser en realidad: un verdadero culto apoteósico para el fiel y protector amigo del hombre, a quien da abrigo, riqueza y honor, cuya vida y prerrogativas sostiene, ofreciéndole sus ópimos tesoros y el asta en que se alza, como emblema de gloria, la enseña nacional. Dios y Federación,

*M. A. MATA SILVA*³¹.

Para 1926 era Presidente del Estado Nueva Esparta el gran escritor Dr. Manuel Díaz Rodríguez, quien en la plaza de La Asunción, pronunció un discurso con motivo de la celebración del día del árbol. Dada la importancia de este discurso, nos permitimos incorporarlo a este trabajo:

“Niños de las Escuelas:

Poetas y maestros, representandoos el árbol, unos en función de belleza, otros en función de utilidad, ya os habrán dicho la significación y trascendencia de esta fiesta periódica y el porqué de su empeño en infundir el culto del árbol en vuestros corazones infantiles. Unos y otros de seguro os lo han representado como un ser vivo, que sufre con sus nervios, sangra con su savia, llora con su resina, se lamenta con sus ramas agitadas del vendabal, y permanece, de la cuna al sepulcro, íntimamente asociado a la vida del hombre. Él, como ya poetas y maestros os lo habrán dicho, nos recibe, cuando nacemos, en el regazo de la cuna, protege nuestros primeros juegos y escapadas juveniles, nos da con su savia leche y vino, en su fruto vino, pan o miel, ampara nuestros amores, está presente a nuestra vida en la fabricación de la casa, nos acompaña a través de nuestras peregrinaciones en la estructura del navío, y, finalmente, nos acoge con el abrazo de la suprema despedida entre las tablas del ataúd.

Es justo que los poetas os hablen de él, porque él también es poeta, y poeta numeroso; canta con la lengua innumerable y diversa de los pájaros, y en

sus ramas ofrece fresco y fino cordaje de harpa o de lira a la maestría del céfiro. Y es justo que los maestros, aparte su deber especial en este punto, os hablen de él, porque también es maestro sin alardes pedagógicos. En el jardín, en el parque o en el bosque, fijaos en los árboles, y veréis como cada uno tiene su carácter y, viéndolos bien y con amor, aprenderéis, aun en los casos más difíciles a desentrañar el carácter de cada uno. Y así, poco a poco, llegaréis a convencerlos de una lección divina que rara vez aprovechamos. La araucaria, el almendrón, el ceibo y la palmera son fáciles y perfectos maestros de armonía. El bucare y el araguaney de Costafirme así como el roble de vuestros valles, cuando se cubre de flor, son la más cara lección de belleza. Algunos enseñan la magnanimidad y todas las virtudes generosas, como esos que a la sombra de su vasta y enhiesta arquitectura cobijan una prole exigente y dilatada. Y otros, por fin, predicán orgullo de buena ley y nos dan lecciones de constancia, de serenidad y fuerza, como esos árboles de las cumbres, copeyes gigantescos o laureles criollos que, hundiendo las raíces en la tierra originaria, sin abatirse ni humillarse, oponen la brillante cúpula de un follaje estremecido, a los embates del viento.

A mí, que no soy poeta ni maestro, sino gobernante humilde y primerizo, me corresponde, aunque sin perder nunca de vista las buenas enseñanzas de aquéllos, expresar a mi modo lo que el árbol significa en la vida de los hombres, él se halla también íntimamente asociado a la vida de los pueblos. A las primitivas artes de gobierno, como a la más primitiva y más ingenua administración de la justicia, él prestó su dosel de verdura sobre la frente de los patriarcas. La Historia no los hace ver en el origen y en el pleno desarrollo de todas las culturas. El nómada y el desierto no engendraron nunca civilizaciones, y cuando éstas, a la linde misma del desierto prosperaron, fue para sucumbir de muerte precoz y, Palmiro o Cartago, sus grandes osamentas, en la forma de ruinas de templos o palacios, nacen hoy a medias insepultas, sino sepultadas del todo bajo la arena.

La sistemática e irracional destrucción del árbol inicia el proceso geológico de la formación del desierto y abre a los pueblos el camino del regreso a la barbarie.

El árbol es, pues, un civilizador, y como pueblos y gobernantes, viejos y niños, todos honramos a los grandes civilizadores, a cuantos realizaron

algún esfuerzo eminente en pro de la cultura, es natural que rindamos también homenaje y culto al árbol, a quien es quizás el primero de los civilizadores en el espacio y en el tiempo. Fue y es un civilizador por ser en sí principio y reserva de riqueza, ya que sin la riqueza no hay cultura ni civilización posibles. De modo que ese civilizador fue y es al mismo tiempo un libertador, porque él nos redime de la miseria. Y así pueblos y gobernantes, viejos y niños venezolanos, a cada momento, como es de justicia y lo impone la gratitud, glorificamos a nuestros libertadores, a quienes en el orden político debemos independencia y libertad, es natural también que glorifiquemos como al primero de los libertadores al árbol, porque sin la fuerza, la prosperidad y la libertad económicas, tampoco hay libertad política segura. Por el hecho mismo de vivir, por el hecho mismo de su vida de relación, con sus hojas al aire y sus raíces en lo hondo de la tierra, él gobierna la índole del clima y el régimen de las aguas. Y él y el agua son indispensables a la agricultura, que es la riqueza positiva de los pueblos. Podrá decirse que me repito, pero eso nada importa si lograrse mi deseo de grabar esta sencilla verdad en vuestros cerebros de niños venezolanos: la fácil riqueza de las perlas, como la fácil riqueza de las minas en general, son pasajeras e ilusorias, en tanto que la riqueza de la agricultura, además de moralizadora por las actitudes que despierta y exalta, es inagotable y permanente. La gran prosperidad de California, la prosperidad inmensa del Brasil, empezaron tan pronto como esos pueblos, dando la espalda a veleidades mineras, dedicaron su esfuerzo a la agricultura. Fue en gran parte el señuelo de esa riqueza fácil, por la pesca de la perla o la explotación de las minas en general, lo que indujo a muchos de nuestros padres a destruir el bosque a la ligera, sin concierto ni medida, a sacrificar, en suma, a una riqueza inestable y transitoria, su riqueza permanente. Y el resultado está ahí, a vuestros ojos de venezolanos, está ahí a vuestros ojos de margariteños, que sentí la fiebre y la sed de vuestra Isla, tan infortunada cuanto bella, una sed que no es ya la del agua de riego para una agricultura precaria de sementeras escasas y raquíticas, sino esa otra sed, anticipo del desierto, que hondamente perturba si no amenaza la vida misma del hombre.

Un gran artista, que al mismo tiempo fue un gran sabio, decía: desgraciado el discípulo que no supera a su maestro. Significaba de este modo cómo el discípulo que no destaca por ninguna aptitud original, está condenado a

pasar, siempre en la sombra o la penumbra, tal como si jamás hubiese existido. Asimismo, por lógica analogía, se ha dicho: desgraciado el hijo que no supera a su padre. Bien sé que la ingratitud en el hijo es ley fatal, necesaria tal vez, porque no hay un hijo, ni aun el mejor, que cumplidamente satisfaga su deuda de gratitud contraída con el padre. Y la única manera, si no de satisfacerla, por lo menos de compensarla, consiste en superar al padre en alguna excelencia o virtud. Toca a todos nosotros, venezolanos, y particularmente a vosotros, oh niños, que sois los venezolanos futuros, rescatar la falta de nuestros padres. Rescatadla, consagrando al árbol respeto y amor, homenaje y culto. Ya sólo herirlo y maltratarlo inútilmente es gran pecado. No es necesario estar henchido de aquel suave y heroico amor hacia todas las criaturas, que fue el secreto divino de Francisco de Asís, para entender que herir o maltratar inútilmente a un árbol es pecado reprobable cuanto es pecado superfluo. Herido o maltratado, sufre, porque él también tiene sus nervios, sangra con su savia o llora con su resina. En nuestra mala acción, cuando lo herimos u ofendemos, resalta además la fea mancha de nuestra deslealtad o perfidia, porque se trata de un ser vivo que por su naturaleza no se mueve y que no puede por tanto evitar nuestros golpes. Y si maltratado o herido inútilmente es tan feo pecado, qué no será si inútilmente lo derribamos o destruimos.

La destrucción inútil del árbol, sobre ser falta imperdonable, es un crimen cometido contra nosotros mismos, porque el golpe con que damos muerte al árbol recae entero sobre nosotros. Si con verdad se ha dicho que quien compra un artefacto extranjero (como lo es el automóvil, hoy de moda por una urgencia ineludible) empobrece a la Nación, muy más directamente la empobrece y se empobrece así mismo quien destruye sus árboles. Cuando un gobernante, como sucede a menudo, movido de piedad, se vuelve de espaldas a la Ley y cede a las súplicas de un petionario pobre, que con los tenues, conocidos y melosos eufemismo de unas varitas para el rancho, o de unas chamicitas para el horno solicita el permiso de abatir unos cuantos árboles, no está aquel gobernante haciendo a ese pobre ningún bien de caridad, sino que está realmente haciéndolo aún más pobre.

Aparece dándole una ventaja personal pasajera, pero está en realidad empobreciéndolo como venezolano. Vosotros margariteños, que sentís tan de cerca el mal de vuestra Isla, podéis como nadie imaginar la catástrofe

que sería para la economía nacional si, talando a destajo la selva y destruyendo el árbol sin tasa ni medida en toda la extensión del país, llegara en el futuro, no digo a desaparecer, pero siquiera a mermar en la mitad el caudal de las aguas del Orinoco.

Sin duda necesitamos de la sustancia y la carne del árbol para las exigencias de la vida. Lo necesitamos para la armazón de nuestra casa, para nuestra comodidad en el mueble, para el beneficio y adelanto de la industria. Pero debemos economizarlo en usos y aplicaciones infinitos en que hoy neciamente lo despilfarramos y para los que puede sustituirse con el alcohol, o el carbón mineral, o el petróleo. Recordad que nuestro litoral es inmenso y es, puede decirse, un solo yacimiento carbonífero desde las Bocas del Orinoco hasta la Hoya del Zulia. Tal recuerdo, unidos a vosotros al acatamiento de la ley, podrá, haciéndoos amables esta última, suscitar en vuestro espíritu proyectos de bien para el mañana.

Margariteños, hijos de navegantes, navegantes a vuestra vez o padres de navegantes futuros, muy bien os servirá de sana y perenne admonición el ceibo aquel que, erguido en la cresta de uno de los montes de vuestro valle de San Juan, es divisado de todas partes y de lejos por los navegantes de la Isla. Venezolanos, debéis volver también los ojos, porque es de justicia y porque también os servirá de saludable admonición, hacia el hombre de Estado que, por primera vez en Venezuela, dictó en defensas del árbol sabias leyes y es en la cima del Poder, para todos nosotros los venezolanos, lo que el ceibo de San Juan para vosotros. Por su obra y su vida, él es a nuestros ojos constante lección de amor y de respeto al árbol, y no olvidéis que en su amor y su respeto al árbol se halla quizás la clave de su destino y de su fuerza. Si por la serenidad y la firmeza él nos recuerda a veces el bloque de granito, aún más veces nos recuerda a los árboles hermanos de vuestro árbol de San Juan.

Árbol de las cimas, desde la cima de la Nación tiende sus brazos a uno y otro confín, como gigantescos brazos de ceibo o de samán, protegiendo a la República”³².

Para 1932, la noticia periodística sobre la celebración de la fiesta del árbol es la siguiente:

“Habiendo sido fijado por el Gobierno Nacional el día 29 de mayo la celebración de la Fiesta del Árbol en la República, y en cumplimiento de la celebración de la Resolución dictada por el Gobierno del Estado, fue celebrada rumbosamente en La Asunción el domingo en la mañana. En Porlamar no se pudo efectuar el domingo debido a que la tierra estaba muy reseca para poder sembrar los árboles, que tuvieron una humedad tarde de auténtica fiesta, motivo por el cual fue celebrada la Fiesta del Árbol en la mañana del lunes con inmenso regocijo, porque la lluvia hizo el prodigio de favorecer la siembra”³³.

En 1934, el “Heraldo de Margarita”, vocero semioficial del Gobierno del Estado, reseña la celebración a efectuarse, así como el decreto del Ejecutivo Estadal:

*“La Fiesta del Árbol en Nueva Esparta
El Gobierno del Estado Nueva Esparta, interpretando siempre las patrióticas disposiciones del General J. V. Gómez, Supremo Magistrado de la Nación, quien se desvive porque todos los actos de la vida civil de Venezuela revistan en el territorio patrio -el mayor esplendor y lucidez-, ha ordenado que el día 27 de mayo, fijado por el Gobierno Nacional para la Fiesta del Árbol, sea celebrado en esta Entidad federativa de acuerdo con el Programa contenido en la Resolución Ejecutiva que, complacidos, publicamos a continuación:*

...

Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.- Secretaría General.- Dirección Política Administrativa.- La Asunción, 16 de mayo de 1934.- 125° y 76°

Resuelto:

Habiendo sido fijado por el Ejecutivo Federal el día 27 de mayo corriente, para la celebración de la Fiesta del Árbol en la República, dispone el Secretario General de Gobierno, Encargado de la Presidencia del Estado, que los actos que hayan de tener lugar en esta capital por tal motivo, se rijan por el siguiente

PROGRAMA

1°- A las 9 a.m. Los alumnos de las Escuelas Federales, del Estado y Municipales, que funcionan en esta ciudad y caseríos circunvecinos,

acompañados de sus respectivos Maestros, se reunirán en la Plaza “Francisco Esteban Gómez”, donde se organizará el desfile hacia el parque “Luisa Cáceres”.

2°- Antes de comenzar el desfile a que se refiere el número anterior y a presencia del ciudadano Presidente del Estado, los alumnos cantarán el himno UNIÓN, PAZ Y TRABAJO.

3°.- Llegada la concurrencia al Parque “Luisa Cáceres” se verificará una siembra de árboles y seguidamente el joven Jesús Prieto Salinas, de 6° grado de la Escuela “Francisco Esteban Gómez” expondrá algunas ideas acerca de la fiesta que se celebra.

4°.- Recitaciones alusivas al acto, por los alumnos de las Escuelas Federales “Francisco Esteban Gómez” y “Luisa Cáceres de Arismendi”.

5°.- Himno del Árbol cantado a coro por todos los alumnos de las escuelas concurrentes.

6°.- El joven Enrique González Boggen, cerrará el acto con unas palabras que dirá a nombre de las Escuelas del Estado.

7°.- La Banda “Gómez” del Estado, amenizará todos los actos, y de ellos se tomarán gráficas como recuerdo de tan civilizadora obra.

Se invita a los empleados nacionales, del Estado y Municipales, a las familias y a los ciudadanos en general, a concurrir a los actos anunciados.

Comuníquese y publíquese

Por el Ejecutivo del Estado.

El Secretario General Interino,

BASILIO NARVÁEZ”³⁴.

En 1942, el Programa de Actos para la Fiesta del Árbol en La Asunción, constaba de los siguientes puntos:

“1°.- Siembra de árboles.

2°.- El Secretario General dará lectura a la Resolución por la cual se adjudica la medalla de oro del premio “Paz y Trabajo”, y hará la correspondiente entrega al Director o Directora del Instituto respectivo.

3°.- Habrá las siguientes recitaciones: A un árbol poblado de niños, Poesía del Dr. M. A. Mata Silva, por la niña Graciela Solórzano, alumna de la Escuela Federal “Luisa Cáceres de Arismendi”; El Árbol, poesía de Atilio Arvelo, por la niña Petra Dolores Velásquez, alumna de la misma Escuela;

Canto a España (fragmento) de Andrés Eloy Blanco, por el joven Rafael Leandro Moreno, alumno de la Escuela Federal “Francisco Esteban Gómez”; Himno del Árbol, de Zorrilla de San Martín, por las niñas Elba de Guzmán y Carmen Tenías, alumnas de la Escuela Federal N° 26.

4°.- Conferencia sobre el árbol, por el señor Luis B. Prieto, Maestro N° 2 de la Escuela Federal “Francisco Esteban Gómez”.

5°.- En esta Fiesta del Árbol, los frutos y las flores como un homenaje de recuerdo a las madres que es “flor de flores”, se cantará por los alumnos de las Escuelas el Himno a las Madres.

6°.- Se clausurará el acto cantando el Himno del Estado, cantado por los alumnos de las Escuelas y acompañado por la banda, la cual amenizará también los intervalos de los expresados actos”.

Ese mismo día se realizaron otros actos:

“Reunión, como en la mañana en el Parque “Luisa Cáceres”. Selecciones musicales por la banda “Gómez”. Fuegos artificiales. En dicho parque tendrán efecto los siguientes números:

1°. El joven Víctor García Salazar, alumno del Colegio Federal de Varones, pronunciará palabras relativas a la repartición del árbol del dulce; 2°. Distribución del árbol simbólico de dulces entre los alumnos de las escuelas asistentes; 3°. Música y fuegos artificiales, con lo cual quedará clausurado el acto”³⁵.

“Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.-Dirección Política y Administrativa.- La Asunción, 19 de mayo de 1932.- 123° y 74°.

Resuelto:

Habiendo sido fijado por el Gobierno Nacional el día 29 de mayo corriente, para la celebración de la Fiesta del Árbol en la República, dispone el ciudadano Presidente de esta Entidad Federal, que se apruebe el siguiente

PROGRAMA,

DE LOS ACTOS CON QUE EL EJECUTIVO DE NUEVA ESPARTA FESTEJARÁ EN ESTA CAPITAL LA MENCIONADA FECHA.

I. A las 9 a. m. Los alumnos de las Escuelas Federales, del Estado y particulares que funcionan en esta ciudad y caseríos circunvecinos,

acompañados de sus respectivos Maestros, se reunirán en la Plaza “Francisco Esteban Gómez” donde se originará el desfile hacia el Parque “Luisa Cáceres”.

II. Antes de comenzar el desfile a que se refiere el número anterior y en presencia del ciudadano Presidente del Estado, los alumnos cantarán el Himno UNIÓN, PAZ Y TRABAJO.

III. Llegada la concurrencia al Parque “Luisa Cáceres”, se comenzará la siembra de árboles, y seguidamente la señorita Albina Noriega expresará a los niños algunas ideas acerca de la fiesta que se celebra.

IV. Recitaciones alusivas al acto por las niñas:

Carmen García Salazar, Ana Teresa García y Elvia Lucila Rothe Villarroel.

V. EL AGUA, canto escolar por los alumnos de las Escuelas Federales “Luisa Cáceres de Arismendi” y “Francisco Esteban Gómez”

VI. Recitaciones por los niños Enrique González B. y Jesús Ramón López.

VII. Palabras sobre el programa de Agricultura para las Escuelas Primarias por la Señorita Otilia Quijada.

VIII. Conferencia explicativa de la trascendencia de la fiesta que se celebra, por el Sr. Br. José Gustavo Villarroel, Director de la Escuela Federal Graduada “Francisco Esteban Gómez”.

IX. HIMNO AL ÁRBOL, cantado a coro por todas las Escuelas concurrentes.

X. Los Directores de las Escuelas obsequiarán a los escolares con un árbol de dulces, a nombre del Gobierno del Estado.

La Banda “Gómez” del Estado, amenizará todos los actos.

Se invita a los empleados Nacionales, del Estado y Municipales, a las familias y a la ciudadanía en general.

Publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado,

El Secretario General,

PEDRO PABLO MONTENEGRO”³⁶.

Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.- Secretaría General.- Dirección Política y Administrativa.- La Asunción, 16 de mayo de 1934.- 125° y 76°

Resuelto:

Habiendo sido fijado por el Ejecutivo Federal el día 27 de mayo corriente, para la celebración de la Fiesta del Árbol en la República, dispone el ciudadano Secretario General de Gobierno, Encargado de la Presidencia del Estado, que los actos que hayan de tener lugar en esta capital, con tal motivo, se rijan por el siguiente

PROGRAMA:

1°.- A las 9 a. m. los alumnos de las Escuelas Federales, del Estado y Municipales, que funcionan en esta ciudad y caseríos circunvecinos, acompañados de sus respectivos Maestros, se reunirán en la Plaza “Francisco Esteban Gómez”, donde se organizará el desfile hacia el Parque “Luisa Cáceres”.

2°.- Antes de comenzar el desfile a que se refiere el número anterior y a presencia del ciudadano presidente del Estado, los alumnos cantarán el Himno UNIÓN, PAZ Y TRABAJO.

3°.- Llegada la concurrencia al Parque “Luisa Cáceres, se verificará una siembra de árboles, y seguidamente el joven Jesús Prieto Salinas, de 6° grado de la Escuela “Francisco Esteban Gómez” expondrá algunas ideas acerca de la fiesta que se celebra.

4°.- Recitaciones alusivas al acto, por alumnos de las Escuelas Federales “Francisco Esteban Gómez” y “Luisa Cáceres de Arismendi”.

5°.- HIMNO AL ÁRBOL. Cantado a coro por todos los alumnos de las Escuelas concurrentes.

6°.-El joven Enrique González Boggen, cerrará el acto con unas palabras que dirá a nombre de las Escuelas del Estado.

La Banda “Gómez” del Estado amenizará todos los actos, y de ellos se tomarán gráficas como recuerdo de tan civilizadora fiesta.

Se invita a los empleados nacionales del Estado y municipales, a las familias y, a los ciudadanos en general a concurrir a los actos enunciados.

Comuníquese y publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado.

El Secretario General, interino

BASILIO NARVÁEZ³⁷.

“Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.- Secretaría General.- Dirección Política y Administrativa.- La Asunción, 22 de mayo de 1936.- 127° y 78°

Resuelto:

Fijado por el Ejecutivo Federal el día 21 del presente mes para la celebración de la Fiesta del Árbol en la República, dispone el ciudadano Presidente del Estado que los actos que hayan de efectuarse en esta ciudad capital con este motivo, se rijan de acuerdo con el siguiente

PROGRAMA:

I.- A las 9 a. m.-Reunión de las Escuelas en la Plaza “Francisco Esteban Gómez” de esta ciudad, y canto por los alumnos del Himno del Estado.

II.- A las 9 y 30 a. m.- En el Parque “Luisa Cáceres”: palabras y recitaciones alusivas al Árbol por los alumnos de las Escuelas Federales y del Estado. Himno “El Agua”.

III.- A las 10 a. m.- Siembra de árboles en el Parque anteriormente mencionado, Plaza “Bolívar” y otros lugares. Canto del “Himno al Árbol” por los alumnos de los Planteles educacionistas. Retreta por la Banda del Estado en el Parque “Luisa Cáceres”.

IV.- A las 11 a. m.- Desfile de los alumnos de los diferentes planteles por las calles de esta ciudad.

La Banda “Francisco Esteban Gómez” amenizará todos los actos enumerados en el presente Programa.

Se invita a los empleados Nacionales, del Estado y Municipales, a las familias y a la ciudadanía en general, a concurrir a estos actos, de cuyo cumplimiento cuidará el ciudadano Inspector de las Escuelas de esta Entidad Política.

Publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado,

El Secretario General,
BERNABÉ PÉREZ”³⁸.

BIBLIOGRAFIA

Capítulo IV

1. Jesús Manuel Subero: **Cien años de Historia Margariteña**. 1965. pp. 265 y ss.
2. Zona Libre N° 346. Porlamar, 19 de julio de 1942.
- 2.a. Id.
3. Zona Libre N° 358. Porlamar, 06 de Agosto de 1942.
4. El Margariteño N° 2. La Asunción, 05 de marzo de 1955.
5. Luis Villalba Villalba: **Mensaje a la Asamblea Legislativa del Estado Nueva Esparta**, La Asunción, 1959. pp. 13-14.
6. Heraldo de Margarita N° 67. La Asunción, 28 de agosto de 1927.
7. El Sol. Porlamar, 24 de junio de 1900.
8. Zona Libre N° 242. Porlamar, 05 de marzo de 1942.
9. Zona Libre N° 243. Porlamar, 06 de marzo de 1942.
10. Zona Libre N° 503. Porlamar, 11 de mayo de 1943.
11. Zona Libre N° 729. Porlamar, 10 de noviembre de 1945.
12. Memoria y Cuenta del Servicio General de Gobierno del Estado Nueva Esparta, 1912. pp.29-30. A partir de ahora se abreviará: M.C.S.G.G.E.N.E.
13. M.C.S.G.G.E.N.E., 1925. p. 25.
14. M.C.S.G.G.E.N.E., 1925. p. XIV.
15. M.C.S.G.G.E.N.E., 1927. p.11.
16. M.C.S.G.G.E.N.E., 1915. p. 57.
17. M.C.S.G.G.E.N.E., 1922. p. XXII.
18. M.C.S.G.G.E.N.E., 1923. p. X
19. M.C.S.G.G.E.N.E., 1923. p. XXXVII.
20. M.C.S.G.G.E.N.E., 1930. p. 28.
21. M.C.S.G.G.E.N.E., 1942. pp.71-72.
22. M.C.S.G.G.E.N.E., 1939. p. 7.
23. El Sol N° 279. Porlamar, 02 de febrero de 1908.
24. Jesús Manuel Subero. **Crónicas Margariteñas**. Ediciones de la Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta. Porlamar, 1981. t. I. pp. 48 a 50.
25. Andrés Márquez Gómez. **Árboles, pájaros y niños**. Edición de la Fundación L. M. Márquez Moreno. Caracas, 1976. p. 195.
26. Felipe Natera Wanderlinder. En: Margariteñerías N° 151, Febrero de 1984.
27. José Joaquín Salazar Franco, Id.
28. El Sol N° 406. Porlamar, 26 de mayo de 1918.
29. M.C.S.G.G.E.N.E., 1922. pp. 17-18.
30. M.C.S.G.G.E.N.E., 1923. pp. XXIV-XXV.
31. M.C.S.G.G.E.N.E., 1923. pp. 23-24.
32. Jesús Manuel Subero. **Libro de La Asunción**. Ediciones de la Fundación Conferry. 1977. pp. 330-334
33. Heraldo de Margarita N° 174. La Asunción, 28 de mayo de 1932.
34. Heraldo de Margarita N° 249. La Asunción, 30 de mayo de 1934.
35. Jesús Manuel Subero **Crónicas Margariteñas**. Ediciones de la Universidad de Oriente. Núcleo Nueva Esparta. 1981. t. II. pp. 224 a 226.
36. M.C.S.G.G.E.N.E., 1933. pp. 44-45.
37. M.C.S.G.G.E.N.E., 1935. pp. 18-19.
38. M.C.S.G.G.E.N.E., 1937. pp. 21-22.

CAPÍTULO V

LA LLUVIA, CARICIA QUE REDIME

La falta de lluvias siempre ha preocupado al neoespartano, quien ante la imposibilidad de sembrar en su propia tierra se ha visto precisado a emigrar a los campos de la Costa Firme, en donde se ha desempeñado como bracero. Sin embargo, tan pronto caían algunas gotas de lluvia el agricultor o conuquero margariteño, con renovadas esperanzas regresaba para abrir el surco. Todas las familias participaban en las arduas jornadas, y las más de las veces fueron menguados los frutos, pero la esperanza nunca se perdió. Con verdadero regocijo, por la prensa regional eran recogidas las noticias de las lluvias en Margarita, las que no solamente se veían como un hecho natural, sino que muchas veces se magnificaban en extremo, tal era la necesidad del agua para las sementeras y para calmar la sed. Así, para 1900, la prensa regional refiere:

“Lluvias. Marzo siquiera ha refrescado un poco con sus caricias selectas la abrasada tierra; en los primeros días del mes han caído en el interior algunos aguaceros.

!Ojalá continúen las lluvias, para ver si el pobre agricultor coge aunque sea un poco de frijol para el almuerzo y algo de maíz para su pan”¹.

Nos imaginamos la alegría de los margariteños para ese año, por cuanto un mes antes de esa lluvia referida, en el mismo periódico se pedía el milagro de la lluvia:

“Sementeras. -Bastante numerosas son las con que cuenta la isla, pero, desconfiando siempre de la intervención de lo Alto, creen nuestros labradores que se han de perder por falta de lluvia.

Tengamos fe en que á mediados de este mes lloverá; y la planta surgirá lozana con sus preciosos frutos para mostrar el poder de una mano providente.

Esperamos aún, y tengamos confianza en el que está arriba!”²

A veces la naturaleza se excedía, entonces la lluvia redentora se convertía en pequeña tragedia, por las inundaciones que causaba, así:

“Otra vez el pasado 29 de septiembre, para celebrar el cumple mes, se desbordó el río en el puente y con rojas y revueltas aguas se deslizó tumultuosamente por la calle de Pueblo Nuevo la que siguió en toda su longitud, atravesó la Plaza San Nicolás en su mayor anchura y, camino del mar, tomó la calle Guevara para solaz de los muchachos y desazón de los transeúntes. (...)”³

Como se sabe, el lóbulo oriental de Margarita es el más fértil y donde las lluvias son más frecuentes; sin embargo, hay veces que en el lóbulo occidental o Macanao llueve, mientras en la parte este persiste la sequía:

“En Macanao parte occidental de la Isla han caído fuertes lluvias últimamente y se están ya cosechando muchas auyamas y patillas.

En la parte oriental hay amagos de lluvia; y los agricultores que no se duermen en las pajas tienen yá la tierra preparada para sembrar maíz y frijoles”⁴.

El año de 1932 fue particularmente lluvioso en Margarita y en 1933 continuó la abundancia de lluvias, las que finalmente tuvieron su punto culminante el 28 de junio, cuando un ciclón azotó a la Isla. Después de este desastre natural continuaron las lluvias y hubo ubérrimas cosechas:

“(...) Debido a la bonita temporada de lluvias conque nos ha brindado el Cielo se encuentra de plácemes la agricultura de nuestros pueblos y sus laboriosos cultivadores de nuestros campos, viéndose en lontananza la promesa de una abundante cosecha, pues que la tierra es agradecida para

producir y hacer germinar la semilla que se le entrega, no necesita sino las caricias del líquido elemento”⁵.

Estas noticias sobre las lluvias en Margarita, recogidas como noticias de prensa, tienen su antecedente en un Oficio de Don Félix Bejarano, Gobernador subdelegado de Margarita, quien el 22 de setiembre de 1782, participa al Intendente Abalos:

“que hace veintidós días está lloviendo abundantemente, lo que hará renacer la agricultura”⁶.

La secular falta de lluvias en Margarita, en muchas ocasiones ha causado profundos malestares a la agricultura, los que se han traducido en grandes hambrunas que ha soportado el pueblo insular.

Para 1780, siendo Gobernador de la Isla el Teniente Coronel Don Félix Bejarano, hubo en Margarita una gran hambruna:

“(…) no tuvo mucha suerte: la pobreza de la Isla no le permitió realizar mucho, y en 1780 sucedió una de las más severas sequías padecidas en ella; más de mil personas perecieron de hambre y otros tantos emigraron para salvarse”⁷.

Han ocurridos otras hambrunas, una de ellas conocida como La Loca. De esta hambruna quedó la expresión popular: **ni cuándo La Loca**, cuando se quiere significar que no se desean comer ciertos alimentos, pues, durante esa hambruna se llegó a comer pescado con papelón, por no haber arepa, casabe o verdura con que acompañarlo.

Otra hambruna que se recuerda es la conocida como La Vaca. De ella quedó el recuerdo perennizado en una canción, una de cuyas estrofas dice:

*“Ahí viene La Vaca
por el callejón
y en los cachos trae
café y papelón”⁸.*

Para 1905 hubo no sólo en Margarita, sino también en la hermana Isla de Coche, una gran sequía, la que motivó la siguiente nota periodística:

“Muy serio

A causa de la sequía que atraviesan los pueblos del sur de la Isla y de la laboriosa Coche, acuden á este puerto multitud de botes en busca del más necesario elemento vital y se tienen que estacionar muchos días á causa de la aglomeración en las pilas públicas, mientras sus hermanos de allende se mueren de sed.

¿Por qué nuestro gobierno insular no dicta una ley como la que existía en años pasados en esta ciudad, de que los botes proveedores de agua puedan comprarla donde quiera la haya pagado el correspondiente permiso á las Rentas Municipales?

En Porlamar existen varias cisternas que se llenan en la estación lluviosa á las cuales podrían ocurrir los aguadores. Siempre hemos creído que el bien de la comunidad está por sobre nuestros mezquinos intereses particulares: y de allí se desprende el que a menudo abogamos por aliviar las cargas, demoras é impuestos demasiado excesivos á ese pueblo pacífico y laborioso”⁹.

La primera década y en parte de la segunda de este siglo, fueron las pocas lluvias en Margarita, agravándose con ello la crisis económica, tal se desprende de la siguiente información:

“Malestar Insular

La terrible crisis que atraviesa Margarita en la actualidad es debida a que “como una cataléptica se nutre con su propia sangre”. Ya han pasado varios años sin que haya habido cosechas en sus fértiles campos por ausencia de lluvias; la pesca apenas le ha dado resultado; y la perla, el último elemento por el cual le entraban algunos millares de bolívares anuales, es una

ilusión pasajera porque el resultado de la última pesca está aún estancado y lo será efectivo quizás para los comerciantes que se lucran con sus principales ganancias”¹⁰.

Ante las eminentes amenazas de sequía, los margariteños ocurrieron en muchas oportunidades a las ROGATIVAS. Consistía en sacar en procesión por las calles y caminos de la Isla a determinados Santos de mucha devoción, y entre rezos y cánticos se pedía al Señor, el beneficio de la lluvia para remediar las calamidades de la sequía y de la sed.

El primer milagro documentado de Nuestra Señora del Valle, ocurrió en el año de 1608. Una probanza evacuada en La Asunción por Diego García, Mayordomo de la Iglesia de Nuestra Señora del Espíritu Santo, así lo determina. En efecto, Diego de García pide se interroguen al Licenciado Cristóbal de Arce, Capitán D. García de Guzmán, Padre de Saavedra Escovar, Francisco González de Lugo, Contador Miguel Rubio, Antonio Álvarez, Padre Fray Diego de Almaguer y Juan de Alonso, todos vecinos para que digan:

“(…) si saben que en la dicha iglesia hay una imagen de nuestra La Madre de Dios de mucha devoción a donde los vecinos de esta ciudad y toda la Isla acuden con mucha frecuentación a visitar la dicha imagen y que este presente año habiendo en esta Isla grandísima seca y esterilidad habiendo precedido muchas prerrogativas y procesiones como se acostumbra en semejantes tiempos últimamente para una procesión de sangre se trajo la dicha imagen a esta ciudad en procesión acudiendo a ella con mucha devoción todos los vecinos de esta isla y llegando junto a la muralla de esta ciudad súbita y arrebatadamente habiendo hasta aquel punto el cielo y el tiempo muy claro y sereno y sin muestra ninguna de aguacero llovió copiosamente con mucho beneficio de las sementeras que patente y claramente se vió ser cosa sobrenatural y milagrosa y así lo publican y decían todos en general, alabando a Dios por las maravillas que manifestó con la intercesión de su Bendita Madre digan lo que saben vieron y entendieron”¹¹.

Según Jesús Manuel Subero, Cronista de Margarita, la última rogativa realizada en Margarita fue la del 28 de agosto de 1914. El mismo Subero aclara, que fue la última **oficialmente ordenada**. Parece ser que las rogativas se continuaron hasta el 1930.

El Vicario de la Isla Pbro. Eduardo de Jesús Vásquez, ordenó la rogativa del 28 de agosto de 1908.

“El muy digno señor Vicario Capitular conocedor de la escasez de lluvia de esta isla ha concedido por una parte de 24 actual que puede hacerse un Triduo de rogativas con la misa correspondiente para obtener del Señor el remedio de dicha necesidad. Puede sacarse en procesión la imagen del Patrón de la Parroquia, u otra en cuya intercesión tenga más confianza el pueblo cristiano. El señor Vicario está haciendo oraciones por esta misma intención y bueno sería hacer que asista a aquellos actos el mayor número de fieles para obtener la gracia deseada”¹².

Para 1829, dadas las precarias condiciones económicas de Margarita, por la ausencia de lluvias, familias enteras de margariteños, muy especialmente los agricultores, comenzaron un gran éxodo hacia la vecina Isla de Trinidad, lo que llevó al Dr. José Rafael Revenga, Secretario General del Libertador, a dirigirse al Presidente del Consejo de Ministros, exponiéndole la situación y proponiéndole soluciones:

**“EXPOSICIÓN AL PRESIDENTE DE CONSEJO DE MINISTROS
AL HONORABLE SEÑOR PRESIDENTE DEL CONSEJO
DE MINISTROS**

Señor:

Entre los diferentes informes que al atravesar el departamento de Maturín fué de mi deber procurarme, fijaron mi atención los que conseguí sobre la Isla de Margarita. Si ella servía para hacer contrabando de mulas desde la costa firme, no reporta otra utilidad que desacreditarse, y al mismo tiempo decae notablemente su comercio desde que por el decreto del 9 de marzo de 1827 no puede ya hacer como hacía el contrabando de efectos

extranjeros con todos nuestros puertos hasta el de Cartagena. De aquí ha resultado que la natural pobreza de la isla crece de continuo; que con ella crece el descontento de los habitantes; y que si como sucede bien frecuentemente falta en algún año las lluvias, quedan ellos reducidos a la desesperación, cual lo están ahora por haber sido sumamente escaso el año anterior. Antes que perecer están emigrando por familias enteras a la Trinidad y el Gobernador de la Trinidad que está ahora empeñado en un camino que atraviesa la isla, y a quien siempre mueve el deseo de engrandecer su isla, los estimula directamente a ello, concediéndoles agradables hospedajes y mayor jornal que el que se concede a los indígenas trabajadores. Está, pues despoblándose a toda prisa la Margarita; y aunque para evitarlo se ha ocurrido al medio de negar pasaportes, se elude esta dificultad trasladándose a la provincia de Cumaná, yéndose por tierra hasta la costa de Güiría y de allí a Trinidad en una marea, con pasaporte o sin él.

En años anteriores remediábamos los males consecuentes a una larga seca, empadronando algunos de los vecinos como militares, no exigiendo de ellos otro servicio que la labor del campo, proveyéndose al mismo tiempo de semillas y raíces que se produjesen con velocidad, y dándole un situado de dos mil pesos mensuales que se le daba. Entonces era menos conocido el camino de la Trinidad, aunque también era española; y no existía el aliciente adicional que ahora. Ha de buscarse pues, ahora, un remedio de otra especie, más duradero, y que si es posible haga restituir a sus antiguos hogares a los que ahora han emigrado.

Se conservan las semillas y raíces introducidas en años pasados; y ello prueba que no es aparente lo que de esta clase pudiera resolverse. Si pudiese establecerse allí un departamento de Marina, establecimiento a que por tanto motivos está llamada la Isla, no habría remedio más eficaz. Más no parece posible por ahora semejante establecimiento. Y atendiendo a que en gran parte nace la principal queja de los margariteños, de la especie de extrañamiento en que los dejó el citado decreto de 9 de marzo, ¿no sería muy conducente declarar que las mercancías extranjeras que por vía y con despacho de la Aduana de Margarita, se trajesen a la costa firme, no pagarían otros derechos que aquellos a que estuviesen sujetas si viniesen directamente de Europa. Una disposición como ésta conducirá a convertir a Margarita en puerto de depósito para el comercio de las Antillas,

fomentaría por consiguiente la ocupación de sus habitantes, regaría entre ellos más o menos considerables sumas de dinero al fin del año, atraería a los emigrantes y estaría en consonancia con lo que sobre aquella isla se dispuso en el decreto. Persuadido yo de ello, intento incluir esta indicación en un proyecto de reforma de la tarifa de que hoy estoy ocupado. Más he querido anticipar esta noticia al Gobierno, para que tome la materia en consideración. Sé que se le escribe, o que se le escribirá sobre lo mismo por otras personas con quienes yo las he tratado. Y por mi parte sólo debo añadir a lo dicho, que si no se quiere esperar a recibir aquellas indicaciones, que se obre en la persuasión de que nunca será demasiado temprano para aplicar remedio a ese grave mal.

Soy de V.S. con perfecto respeto muy obediente servidor.

Caracas, 24 de junio de 1829.- 19°.

*Dr. José Rafael Revenga
Secretario General de El Libertador”¹³.*

Desde los primeros tiempos de la presencia del poblador europeo en Margarita, comenzaron a construirse pozos para almacenar las aguas de lluvia. Así, en todo el litoral sur de la Isla, existen una series de excavaciones, en cuyos alrededores se encuentran restos de cerámicas hispánicas, que nos habla a las claras del aprovisionamiento de agua de lluvia recogida en esos pozos, por los pobladores de Cubagua. Juan de Castellanos, lo dejó asentado:

*“Luego también aquel indio Don Diego,
En aquesta maldad el mas horrendo,
A las cristianas casas puso fuego,
El agua con su gente defendiendo,
Sin ser parte por armas, ni por ruego
Para la coger ya, sino muriendo;
Y ansí después el agua que bebían
Desde la Margarita la traían.*

*De jagüeyes hidiondos y salobres,
Que el español sediento descubria,
Para sustento suyo y de los pobres
Indios de aquella rica granjería,*

*En barriles, ó cantaros de cobre
A la Punta –las– Piedras se traia,
Adonde la metían en bajeles
Allí hinchendo pipas ó toneles”¹⁴.*

**“José Asunción Rodríguez,
Presidente del Estado Nueva Esparta.**

Por cuanto los vecinos del Caserío Bolívar, Distrito Gómez de esta Entidad Federal, sujetos regularmente a los rigores de la sequía, en su deseo de remediar en lo posible esta calamidad, llevaron a efecto la construcción de un pozo de grandes dimensiones, a cuyo fin obtuvieron de las hermanas Antonia Boadas de Díaz, Juana Isidora y Alejandrina Boadas permiso para excavarlo, mediante promesa de compra, en unos terrenos en que las mismas son copropietarias, situados en el preindicado Caserío;

Por cuanto los vecinos del Caserío Bolívar, para su promesa de compra, contaron con el ofrecimiento que les hiciera la Municipalidad del Distrito Gómez, de sufragar el valor del terreno de ubicación del mencionado pozo, lo que hasta ahora no ha podido cumplir dicha Corporación, por razones económicas;

Por cuanto este Gobierno, atento siempre al bien de sus gobernados debe remediar esta necesidad, dada la imposibilidad en que se halla La Municipalidad del Distrito Gómez para sufragar la suma de trescientos bolívares (Bs. 300,00) en que las vendedoras estiman el valor de sus derechos en el terreno aludido, con tanta más razón cuanto que la adquisición proyectada será harto beneficiosa para los vecinos del Caserío Bolívar, ya que así podrán mejorar y conservar el pozo por ellos construido, haciendo como copropietarios del fundo en que este se encuentra ubicado, las obras que a tales fines creyeren convenientes,

Decreto:

Art. 1º Eróguese por la Tesorería General del Estado, con cargo al Capítulo de Fomento, la cantidad de trescientos bolívares (Bs. 300,00), en que las hermanas Boadas antes mencionadas, estiman el valor de sus derechos respectivos, en los terrenos en que está construido el pozo público del Caserío Bolívar.

Art. 2º Dicha cantidad se pondrá a disposición del Concejo Municipal del Distrito Gómez, a los efectos de la adquisición consiguiente, Corporación que contratará para el Caserío Mencionado, haciendo constar en el documento respectivo el uso a que se destinan los terrenos aludidos.

Art. 3º Dése cuenta a la Asamblea Legislativa del Estado, en la oportunidad legal.

Art. 4º Comuníquese y publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, 27 de abril de 1939. -Años 130º de la Independencia y 81º de la Federación.

(L.S)

J. ASUNCIÓN RODRÍGUEZ

Refrendado.

El Secretario General,

(L.S)

R. Figueroa González”¹⁵.

En la zona montañosa de Margarita se construyeron los llamados albercones, que no solamente recogían las aguas de lluvia, sino también la de los manantiales y riachuelos. Aún se conservan estos albercones hechos de piedras y de dimensiones más o menos grandes. Los más importantes, todavía existentes son:

Carocuesta, La Estancia, La Rinconada, La Aguada, Ochenta, El Chuare, Las Piedras del Valle, El Pozo del Chorro, La Poza de Cachimbita, Mata Hambre, El Estanque, La Sierra, La Sierrita.

Asimismo, en Margarita se excavaron numerosos pozos. De esa agua oscura, llena de impurezas, bebieron muchas generaciones de margariteños, quienes para clarificarla ocurrieron a métodos primitivos pero eficaces, como lo fueron: agregar cardones pelados a los recipientes con el agua turbia, para que los mucílagos precipitaran las impurezas. De data reciente, fue la adición de alumbre, para el mismo fin.

POZOS DE SANTA ANA DEL NORTE:

Pozo de Guincher (el nombre corresponde al de un alemán de nombre parecido). Situado en El Bronce.

Pozo Guzmán. Construido en los tiempos de Guzmán Blanco. Se encuentra al pie del cerro La Cruz.

Pozo de Ño Moreno. En el centro del pueblo.

POZOS DEL MUNICIPIO MARCANO:

Juan Griego: Pozo Caparrosa. En el cerro del mismo nombre.

Pozo de José Félix. Detrás del cementerio nuevo.

Pozo de Picho. Detrás del cementerio viejo.

Pozo de Ño Hilario: Camino de Altagracia. Detrás del pozo existió una laguna.

Pozo de San Pedro. En la vía hacia Altagracia.

Pozo Nuevo. De mucha importancia. En él existían las casimbas, que eran hoyos profundos donde pacientemente se esperaba a que manara el agua. Las casimbas de este pozo eran: La Niña, la de agua más dulce. La Esperanza, la más grande. La Cosa Comía, llamada así por los bordes irregulares. La Condenación y La Amargura.

Pozo del Junquito.

Pozo del Hato.

Pozo de los Ingleses. Al final de la actual calle Bolívar. De este pozo obtuvieron agua las tropas británicas que llegaron a Juan Griego, en 1819.

Laguna Honda.

Pedregales: Pozo de Lico.

Pozo Blanco.

Pozo de los Robles,

Pozo de las Lajas. Hasta este pozo distante a unos ocho kilómetros de Juan Griego, iba la gente masivamente a buscar agua. Existe una fotografía, donde una multitud con toda clase de recipientes, posa como testimonio imperecedero de la espantosa sequía de ese año. La fotografía tiene una leyenda, escrita por el intelectual José Lino

Quijada, y que dice: *“Dolorosa demostración en que 1812 personas de Juan Griego y sus alrededores se disputan a 8 kilómetros de sus hogares, la insalubre agua estancada en una charca. Mayo, 12 de 1931”*.

La fotografía fue tomada por Luis Velásquez.

Presa Ferrer. Gran estanque construido en las faldas de los cerros de Tacuantar.

Los Millanes:

Laguna de los Cueros.

Pozo de Remigio Marcano.

POZOS DE PAMPATAR:

Pozo del Horno. En la entrada a San Lorenzo

Pozo Luz. En El Paraíso.

Pozo Grande. En la calle Joaquín Maneiro.

Pozo el Paso. Junto al Castillo de San Carlos de Borromeo.

Pozo de Fernando Vásquez. Pozo de Montero, Pozo del Toco y Pozo del Medio, todos en El Catalán.

Pozo del Hato. En San Lorenzo.

Pozo de los Indriagos. En la Salina.

Pozo de la Zanja.

Pozo Grande. Allí acamparon los ingleses en 1819.

Pozo de Landaeta. En la Salina, en el camino hacia la Cueva del Bufón.

POZOS DE LOS ROBLES:

Pozo de La Auyama. En el hato La Auyama.

Pozo El Guatapanare. Cerca de Las Barrancas Coloradas.

Pozo del Roble. Muy grande y rodeado de robles centenarios. En La Sabaneta.

Pozo Peñas Blancas.

POZOS DE LA PENÍNSULA DE MACANAO:

Pozo de La Sabana.

Pozo Colorao.
Presa de El Tunal.
Pozo de La Carmela.
Pozo de Playa de Mula.
Pozo de La Auyama.
Pozo de Comején.
Presa del Morro de Robledal.
Pozo de Boca del Pozo.
Pozo de Boca Chica.
Aljibe del Horcón (el de mejor agua).
Pozo del Hato (frente a Guayacancito).
Pozo del Jagüey (frente a Boca del Río).
Laguna de Boca del Río.
Pozo del Güire (Boca del Río).
Presa de Murrión.

RÍOS DE LA PENÍNSULA DE MACANAO:

En la Isla de Margarita se da el nombre de río a cualquier cauce por donde corra el agua de lluvia. En esta parte occidental de la Isla, los cauces de las quebradas son bastante arenosas, explotándose en muchas de ellas minas de arena. Son profundas y bastantes numerosas. Si comenzamos en Boca del Río y seguimos rumbo Oeste hasta llegar a Punta Arenas y de aquí tomamos rumbo Norte hasta el Morro de Robledal, y luego enrumbamos hacia el Este hasta Punta Tunar y desde aquí rumbo Sur hasta llegar otra vez a Boca del Río, en el rectángulo formado, y en el mismo sentido vamos a encontrar los siguientes “ríos”:

Río de La Laguna.
Río de Los Robles.
Río de Guayacancito.
Río de La Vieja (entre Guayacancito y El Horcón).

Río Chacaracual (junto al Horcón).
Río de La Montaña (cerca de Morro Blanco).
Río de Boca del Pozo.
Río de Boca de Bacho (Robledal).
Río de La Presa.
Río Boquerón.
Río de La Barrica (cerca de Playa de Mula).
Río Playa de Mula.
Río Guainamal.
Río del Puí.
Río del Quebrajacho (cerca de La Pared).
Río de La Pared.
Río del Carro (junto al Tunal).
Río San Francisco.
Río de La Chica (cerca de Caracare).
Río Caracare.
Río El Pipe (junto a Comején).
Río de La Piedra (Comején).
Río del Chiro (Comején).
Río Murrión (Boca del Río).
Río Caño 'e Maíz (Boca del Río).
Río de Luca (Boca del Río).

“TU CARICIA REDIME AÚN SIENDO LEVE

(De la Isla a la lluvia)

Te esperaba hacía tiempo! Si supieras

cuán necesaria es a mi destino

la armoniosa canción de tu presencia,

tardo no harías tu suspirado arribo.

Con él, ya ves, a transformarse empieza

el ardoroso clima en que he vivido,

y me siento feliz bajo tu fresca

arrulladora voz de cielo y trino...

*Te esperaba hacía tiempo !oh cristalina,
sutil viajera a mi anhelar esquiva:
tu caricia redime aún siendo leve...
Y por ello ese inmenso desearte
y esa febril angustia que me hace
la existencia infeliz cuando no vienes!”
Francisco Lárez Granado¹⁶.*

Dada la escasez de lluvias en Nueva Esparta y el deficiente suministro de agua por los acueductos submarinos, consideramos que la única forma de reactivar la producción agrícola en el Estado, es mediante el agua del subsuelo obtenida por los pozos artesianos. Para 1990, la mayoría de los pozos artesianos existentes en Margarita están abandonados, perdiéndose así un valioso recurso que influenciaría en el riego agrícola.

Las primeras noticias que conocemos sobre pozos artesianos en el Estado Nueva Esparta, son las peticiones hechas al Presidente Cipriano Castro en 1900 por los habitantes de la isla de Coche. En efecto, en el N° 2 del periódico ocasional **“El Obrero”**, fechado en San Pedro, (Isla de Coche) el 30 de agosto de 1900, se anota:

“(...) Elevemos ante el Supremo Jefe de la Nación Benemérito Gral. Cipriano Castro nuestras súplicas, manifestándole la gran necesidad que tiene esta Isla de un pozo artesiano y podemos estar satisfechos de que seremos atendidos por tan invicto Caudillo. (...)”¹⁷

El periódico margariteño **“El Sol”**, se hace eco de esta petición del pueblo cochense, en su edición N° 145 del 10 de noviembre de 1900.

Tal era la sed de Coche que en cada edición de **“El Obrero”**, se hicieron frecuentes llamados a la perforación de un pozo artesiano. Hasta se soñaba con ello, así se desprende de la crónica ¡¡Sí hay remedio!!!, publicada bajo el seudónimo de Norming, en el N° 8, correspondiente al 25 de noviembre de 1900:

“Me encontraba en la población de San Pedro de Coche a las 12 de la noche. La claridad de la nube que penetraba parte de la plaza, reproducía en una sombra oscura el continuo movimiento de un molino, que al girar, soltaba abundantes chorros de agua y que el pueblo amotinado con estrepitosa algazara recogía en grandes y formidables envases.

La escena era extraordinaria y pintoresca. Una de aquellas fantásticas realidades que sorprenden a los espíritus menos poéticos.

De pronto desaparece la sombra, el molino y el gentío; y se presenta una mujer hermosa de severo rostro, representaba la sensibilidad, la ternura y el dolor; y acercándose al lugar del admirable y grandioso panorama, con voz dulce y suave, entona: “Soy la Diosa Caridad, que en donde asienta su real, si hay remedio para aliviar a la humanidad que desespera y sufre”. “El triunfo será siempre por los que luchan por el bienestar de ella”.

Esto dijo la hermosa virgen, que envuelta en matices de varios colores y con arte angelical y majestuosa desapareció.

La ilusión era cabal de Norming, que al despertar, notó que todo había sido una ligera y agradable pesadilla”¹⁸.

En 1901 el Gobierno Nacional autoriza los estudios para la perforación de pozos artesianos:

“Por resolución del ministerio de Fomento de fecha 4 del mes pasado se autoriza á una o varias Compañías nacionales o extranjeras para el estudio científico de los que se necesitan con más urgencia entre los cuales se hayan los de Coche y Margarita.

El Ejecutivo Federal contribuye con una parte de los gastos de exploración y comprará los pozos construidos cuyo volumen de agua saltante no baje de medio millón de litros al día.

Los trabajos de perforación son por cuenta y riesgo de la Compañía Constructora y el Gobierno se compromete á exonerar de todo derecho las máquinas, aparatos, herramientas, tubos, accesorios y demás objetos que necesite la Compañía para sus trabajos.

Como la sequía apura por momentos, y los pueblos desconfían de las promesas gubernativas, los margariteños esperamos ver ya realizados los nobles propósitos de nuestros gobernantes para esperar el mes canicular

con agua en las poblaciones que carecen de ella en la actualidad y desaparecerán si no se les remedia el mal con tiempo”¹⁹.

Para 1902, el Congreso Nacional aprueba la construcción de obras públicas en Margarita, por un total de ciento cuarenta mil bolívares, *de los cuales aparecen: (...) Bs 40.000 para un pozo artesiano en Coche.*

Da la impresión que este pozo se perforó, así como otros en nuestra isla de Margarita, pues es lo que se desprende al leer la siguiente nota, de “**El Sol**”, N° 192 del 24 de julio de 1903:

“Parece que nuestros agricultores se van poco á poco acostumbrando á los molinos de viento para aplicarlos al riego de sus campos. Hay muchos que esperan se normalice el país para hacer sus pedidos al exterior, al gran Pueblo del Norte de donde vienen los mejores artículos de esa especie”²⁰.

Es a partir de 1933, cuando se comienza a implementar una política de pozos artesianos, para aliviar el problema de la sed, y al mismo tiempo el agua para las labores agrícolas. Sin embargo , volvemos a repetir, lo que ayer constituyó un aporte significativo para paliar la falta de agua en Nueva Esparta, hoy necesita de una nueva implementación para recuperar los pozos artesianos existentes y perforas muchos más, pues ellos contribuirían en alto grado a que el labriego insular cuente con agua necesaria para sus cultivos. Por considerarlo de importancia, anexamos las informaciones periodísticas de la época, las cuales nos dan una visión de la pequeña historia de los pozos artesianos en la isla de Margarita.

“Estados Unidos de Venezuela.- Telégrafos Federales. Desde Caracas, el 3 de Octubre de 1933.

Sr. Dr. J. T. Sosa Altuna

Urgente.

La Asunción.

Nuestro único Jefe, Benemérito General J. V. Gómez, quien siempre está atento a las necesidades de los pueblos para satisfacerlas, me comunicó la laudable y trascendental resolución de que se proceda sin la pérdida de tiempo a dotar a ese estado de pozos artesianos que sean indispensables para surtirlo de agua potable, ordenando al efecto salir próximamente para ésa un técnico con el personal, y un equipo completo, y demás enseres de pozos artesianos, para la realización de esta obra, la cual grabará en el corazón de ese pueblo, con caracteres imperecederos, la admiración y la gratitud al glorioso fundador del progreso y del bienestar de Venezuela. Puede usted decir a los Neoespartanos, que el Ilustre Jefe del País, al resolverle esa ingente necesidad, les dá una prueba más de su cariño paternal con que lo distingue, y de su constante afán por la creciente prosperidad de esa hermosa Isla del Mar Caribe. Esta participación llenará de inmenso júbilo el corazón de ese pueblo, a quien ya oigo aclamar, entre los vítores del patriotismo y los pendones de sus glorias pasadas, el nombre inmortal de nuestro Ilustre Jefe, que con mano providente los colma de intensas y muy nobles satisfacciones.

Con inmensa complacencia me congratulo con Ud., por este suceso de gran resonancia patriótica.

Lo abraza su amigo.

RAF. FALCÓN²¹.

“Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.-

Presidencia.- La Asunción, 8 de octubre de 1933.- 124° y 75°-

Circular

Para Jefes Civiles de Distritos

Sus Capitales

Con la patriótica complacencia que demanda tan trascendental acontecimiento y a fin de que lo haga llegar a conocimiento de los habitantes de la localidad transcribo a usted el importante telegrama del General Rafael Falcón, Presidente de esta Entidad Federal, por la cual se impondrá el pueblo Neo-Espartano que nuestro Benemérito Jefe, General Juan Vicente Gómez, ha dispuesto dotar a Margarita de pozos artesianos, con lo cual se satisface una suprema necesidad de la Isla heroica hasta la

cual se tiende hoy, como en todo momento, la mano providente del Héroe de Diciembre.

Tal noticia que repercutirá en Nueva Esparta como una clarinada de público alborozo, habla muy alto de los nobles sentimientos del Jefe Ilustre para el cual está empeñada, de manera imperecedera, la gratitud del pueblo margariteño.

Por tan fausto suceso me congratulo con usted.

Dios y Federación.

*J.T. SOSA ALTUNA*²².

“BIENVENIDOS

Llegada de los ingenieros que dirigirán los trabajos técnicos de los Pozos Artesianos.

En el vapor holandés “Van Ressenlaer” que amaneció en Pampatar el jueves 19 de los corrientes, llegaron los señores ingenieros americanos, doctores, R. D. Brinkerhoff y Fred. Ward, que vienen a dirigir los trabajos técnicos de los Pozos Artesianos.

Los habitantes todos de Margarita están de júbilo con la llegada de los expertos ingenieros, porque ven que ya es una bella realidad el abastecimiento de agua potable para los pueblos que hasta ahora han venido careciendo del vital elemento.

Nos congratulamos con el Ejecutivo del Estado y habitantes de Nueva Esparta por tan feliz suceso, y sinceramente deseamos que el tiempo que pasen en esta tierra los mencionados caballeros, sea de gratas expansiones espirituales.

*HERALDO DE MARGARITA presenta su respetuoso y franco saludo de bienvenida a tan distinguidos huéspedes*²³.

“POZOS ARTESIANOS

Llegada del equipo.- Llega más personal. Por el vapor “San Antonio” que llegó a Porlamar en la mañana del 24 de los corrientes, se recibió el moderno equipo para los trabajos de perforación de pozos artesianos, por cuyo sistema se propone el Supremo Magistrado de la Nación, Benemérito General Juan Vicente Gómez, surtir de agua potable a pueblos enteros de esta laboriosa tierra margariteña, que han venido sufriendo, por largo tiempo, el tormento de la sed.

Con el dinamismo innato de nuestro querido Magistrado Regional, General Rafael Falcón, una vez que el vapor “San Antonio” hubo anclado en la rada de Porlamar, se procedió a descargar el pesado equipo, compuesto de motores, torres, bombas, taladros, tubos, etc, etc. Apenas realizadas estas faenas, el general Falcón dispuso todo lo concerniente para el traslado del equipo al sitio escogido por los ingenieros doctores Brinkerhoff y Ward, en donde se iniciarán los trabajos de perforación.

En el mismo vapor llegó el resto del personal que envía el Benemérito Gral. Gómez para estos trabajos, el que actuará bajo la competente dirección de los mencionados ingenieros.

Equipo completo y modernísimo; hombres experimentados, expertos en la materia, no es aventurado dar ya como seguro el éxito de la obra. Margarita, pues, está de plácemes, rebosantes de entusiasmo sus hijos, porque ven que pronto será una bella realidad el milagro del agua, gracias a la clara visión, al cerebro, al corazón del Eximio Jefe del País, Benemérito General Juan Vicente Gómez, quien siempre está atento a las necesidades de los pueblos, y sus problemas, para resolverlos sabiamente.

Las presentes generaciones de margariteños, como también las futuras, no se cansarán de bendecir la noble acción del General Gómez, acción de Patria; acción que requería de la voluntad de un hombre superior y de un auténtico benefactor, como lo es y lo ha sido siempre el Benemérito General Gómez. En la mansión del rico como en la choza del labriego, se elevara, a la hora del Ángelus, la oración fervorosa para dar gracias al Benefactor de esta hermosa tierra por el don precioso del agua con que...²⁴

“POZOS ARTESIANOS

Ya están montadas y probadas las maquinarias para la perforación, en La Vecindad de Santa Ana (Distrito Gómez), del primer pozo artesiano, del que se surtirán de agua potable las poblaciones siguientes: Los Millanes, La Vecindad, Juangriego y, probablemente, Altagracia. Al transmitir esta importante noticia a los habitantes del Estado, lo hacemos en la seguridad en que habrán de experimentar el mismo íntimo regocijo de que están hoy gozando los pueblos citados al palpar que ya es una bella realidad lo que hasta ayer (roto) ¡Adelante!”²⁵.

“POZOS ARTESIANOS

Ecos de Santa Ana.

Con encomiable actividad se han venido realizando los trabajos de perforación del pozo artesiano situado entre esta población y la de Arismendi. El domingo 4 de los corrientes, se colocó la tubería a una profundidad de 35 metros poco más o menos; operación que fue presenciada en la tarde por el culto Presidente del Estado, General Rafael Falcón, su ilustrado Secretario General de Gobierno, Doctor J. T. Sosa Altuna, y una nutrida concurrencia que se congregó allí anhelosa de apreciar el adelanto de tan importante obra. Los técnicos que ejecutan la obra en referencia se muestran optimistas respecto al buen éxito de la empresa, ya que, como se sabe, se encontró un volumen de agua surgente.

En su oportunidad informaremos de los resultados obtenidos así que termine definitivamente la instalación del mencionado pozo artesiano”²⁶.

CARTELERA SOCIAL

El Dr. R. D. BRINKERHOFF

Por el vapor holandés “Orange Nassau” que zarpó del puerto de Pampatar el próximo 30 del mes pasado embarcó con destino a Maracay el caballero norteamericano doctor R. D. Brinkerhoff, Ingeniero al servicio del Ministerio de Obras Publicas y quien, junto con el Dr. Fred Ward, hoy en Margarita, ha tenido a su cargo la dirección técnica de los trabajos de los pozos artesianos. El doctor Brinkerhoff va a Maracay lleno de satisfacción por el gran éxito obtenido en la perforación del primer pozo artesiano, en el trayecto de Juangriego y Santa Ana, cuya producción por minuto es de TRESCIENTOS LITROS. Nuestra atenta despedida al doctor Brinkerhoff, con nuestros deseos porque muy pronto lo veamos de nuevo entre nosotros”²⁷.

“LOS POZOS ARTESIANOS EN MARGARITA

El señuelo de muchos arios se convierte en bella realidad.

El 21 de los corrientes llevóse a cabo en las inmediaciones de la artística capilla de la Cruz Grande, las primeras pruebas del pozo artesiano que se construye allí, el segundo de los que instálase en este Estado, debido a la gran munificencia del Benemérito General J. V. Gómez, y dado también al constante afán de nuestro digno Magistrado Regional General Rafael

Falcón, en secundar con amplitud las patrióticas inspiraciones del insigne Benefactor Venezolano.

Todos los allí presentes nos quedamos contemplativos admirando al codiciado líquido que, tarareando su canción de vida emerge de los senos profundos de la tierra a refrescar los sitibundos labios de todo un pueblo, febriles y sedientos por la inclemente sequía.

Regladamente efectúose el aforo del volumen de agua del soberbio pozo, y culmina éste con un valioso rendimiento de QUINIENTOS (500,00) LITROS POR MINUTO o sea con la apreciable cantidad de TREINTA MIL (30.000,00) LITROS DE AGUA POR HORA!...

Al parecer, el vital elemento es de magníficas condiciones, y no dudamos que su potabilidad colmará cual bendiciones del cielo, los íntimos anhelos de los dichosos habitantes de Porlamar, por tanto, de satisfacciones generosas al noble inspirador de esta ingente obra, Benemérito General J. V. Gómez, a quien hoy la próspera y ejemplar Venezuela le debe el engrandecimiento moral y material que orgullosamente ostenta.

Es muy natural que para la titánica obra de engrandecimiento patrio necesitara el General Gómez de colaboraciones eficaces. Entre ellos descuellan por su honradez, competencia y fidelidad conque ejecutan sus mandatos, que para ellos son ley, el General Rafael Falcón y el Dr. J. T. Sosa Altuna, en cuyos pechos de hombres puros al servicio de la fructífera Causa Rehabilitadora, arde vivificante la llama de un auténtico patriotismo y sirve de nido a los altos ideales que certeramente difunde en el país la robusta mentalidad del predestino conductor de pueblos, el EXIMIO BENEMÉRITO GENERAL JUAN VICENTE GÓMEZ... “Ya está!”... “Ahora sí”. Así dirán después de haber palpado un aplastante chorro de cristalina agua, de tres pulgadas de diámetro, que en diez horas de consecutivo bombeo llenara un estanque de capacidad de TRESCIENTOS MIL (300.000,00) LITROS. Oigámoslo bien!... TRESCIENTOS MIL LITROS!!!!... Agua suficiente para abastecer, junto con el nuevo Acueducto, las justas exigencias de los residenciados en la floreciente ciudad de Mariño.

...Así, decimos, dirán los discípulos de Santo Tomás, incrédulos hasta ayer todavía por no haber visto construyendo los “enormes depósitos” que para otros eran principios incuestionables en el perentorio problema agua: dorada utopía de muchos que imaginábanse dotar por medio de élla a la

isla por medio de pozos artesianos, como ahora, pero horadando la tierra con picos y palas, "chícoras", escardillas, sistema anticuado que da una idea de cómo famélicamente pensaron... A pesar de todo aplaudamos tan siquiera la gestión de tan bello propósito, pero, en su condición de echadizo, dejémoslo en las penumbras del olvido y marchemos adelante, con entusiasmo y fé, batiendo palmas de mérito y admirando honradamente la enorme ola de progreso que viene desarrollándose en Nueva Esparta, al impulso de dos buenos servidores gomecistas, para quienes el mayor honor y estímulo estriba solamente en interpretar con hechos evidentes las supremas enseñanzas del Jefe, distanciándose ellos así de todo politiquero bastardo, en todos los tiempos y en todas las partes del mundo a la perfecta realización de los más grandes e inspirados propósitos.

La deseada agua en Margarita es un hecho consumado. El abastecimiento del precioso líquido para Porlamar queda asegurado para siempre. La maquinaria artesiana aleja para toda la vida de estos sufridos pueblos el espectro amenazante de la sequía, lo que era como una interrogación para esta patria chica de titanes. LOS TREINTA MIL LITROS que por hora vienen a reforzar el nuevo Acueducto muy bien lo justifica, Acueducto que acaba de construirse allí y que cual arteria bendita se extiende metódicamente por todas las calles de la ciudad llevando el líquido vital hasta las más modestas habitaciones.

El General Falcón, la antítesis de muchos, ejecuta las obras para después decretarlas. Hoy hemos visto brotar a borbotones el agua bienhechora del corazón de la madre tierra, "quien nos da lo que le pidamos"; luego veremos los depósitos; las maquinarias cloríferas y demás cosas útiles que tiene en proyecto, pero que pueden esperar.

El señuelo se convierte en bella realidad; los campos reverdecen; los pájaros hermanos del hombre como dijo el místico San Francisco de Asís, entonan sus himnos de alabanzas para pregonar por el Cosmo la incalculable trascendencia que para la vida de estos pueblos tiene el milagro de Moisés que se repite...

Setenta mil almas se ponen de pies para exaltar agradecidamente el nombre del Ilustre Mandatario Venezolano, General J. V. Gómez, quien al decirle al General Falcón que dotaría de agua a la Isla por medio de pozos artesianos, le entregó una maquinaria perfecta, personal idóneo y expertos

para que se hiciera realidad en esta tierra gloriosa el desesperante anhelo de tantos años!...

HERALDO DE MARGARITA envía sus respetuosas felicitaciones al Benemérito General JUAN VICENTE GÓMEZ; se congratula con el pueblo margariteño y tiene sentidas palabras de aplausos para el General Rafael Falcón y el Dr. Sosa Altuna, felices ejecutores en esta Entidad Federativa de las normas que ha trazado el Jefe en su política eminentemente rehabilitadora”²⁸.

“NOTAS DE PORLAMAR

Abril 1934.- El 21 de los corrientes fuimos gratamente sorprendidos por la fausta noticia de que en el pozo artesiano que se construye a las afueras de esta ciudad habíase encontrado agua en perfectas condiciones y en cantidad suficiente para llenar a cabalidad el objetivo a que está destinado. Ciudadanos amantes del terruño y que se dan perfecta cuenta de lo que significa para el adelanto material de nuestro pueblo ese sorprendente manantial de agua, exteriorizaron su contento con fuegos artificiales congratulaciones, etc, etc, y en aquellos momentos de júbilo pensamos, para bendecirlo, en ese hombre pródigo, benefactor de pueblos, Benemérito General J. V. Gómez, a quien Venezuela toda le tributa patrióticos homenaje de admiración y gratitud. También para nuestros íntegros gobernantes, General Rafael Falcón y Doctor Sosa Altuna, tuvimos la espontánea manifestación de un Bravo!, donde se cristalizó la elocuente expresión del pensamiento emocionado, que quisiera en una sola palabra condensar el galardón que merece el buen éxito de un noble empeño, la gloria del aplauso y la sentida promesa de un eterno agradecer. Y así, premurosos, al gres peregrinos ávidos de oración, nos encaminamos a ver brotar del costado herido de éste, nuestro sólido peñón, el fresco raudal de agua cristalina y pura que se convertirá luego en ópimos frutos de pulpa generosa, en sangre hirviente en el poblador isleño y transformados serán en vegetación exhuberante los cálidos eriales que hoy calcinan las plantas doloridas del pastor que mañana al frescor de la arboleda florecida, dirá sus ternuras a la amada a los eróticos sonos del rabel.

Vamos, pues, sedientos hijos de la sedienta Esparta, al borde de este manantial fecundo a meditar como los fieles de un culto sagrado ante el

milagro realizado por su Dios, en lo que fué ayer, lo que es hoy y será mañana esta ínsula gloriosa, que lleva en la virilidad de su contextura el ímpetu de todas las arrogancias y, en la vitalidad de sus esfuerzos, la sublime ambición de todas las grandezas. Vamos con la faz risueña y el espíritu grávido de halagüeñas esperanzas a contemplar este romper de alba después de noche tormentosa; vamos a oír como canta el agua en la superficie estéril la exultación sonora de su límpida pureza. Vamos a ver la huida sin refugio de ese fantasma asolador que agosta nuestros campos obligando a una acracia multitud a ambular por calles y caminos, infortunados medicantes del líquido elemento. Vamos, en fin, para desde el sitio pródigo atalayar el horizonte y recrearnos en los deliciosos espejismos que allá forjará nuestra fantasía de visionarios optimistas”²⁹.

*Chacón
Corresponsal*

“POZOS ARTESIANOS

Engalanamos hoy nuestra primera página con dos soberbias gráficas, donde se destaca con relieve de magnificencia el hermoso chorro de agua del pozo artesiano N°2, construido en el caserío Cruz Grande de la ciudad de Porlamar.

A nuestro distinguido amigo el Sr. General Rafael Falcón, activo y digno Presidente del Estado Nueva Esparta, fiel y decidido colaborador del Benemérito General JUAN VICENTE GÓMEZ, Supremo Magistrado de la Nación, le ha tocado en feliz hora la realización del anhelante señuelo de todos los margariteños, la realización efectiva de la obra de mayor trascendencia que efectuarse pueda en esta bella Isla del Caribe:

LOS POZOS ARTESIANOS.

*Con la sola adquisición de este monumental pozo es lo suficiente (aunque el Benemérito General JUAN VICENTE GÓMEZ ha vivido siempre en el corazón de todos los margariteños) para que quede grabado en el **CORAZÓN DE LOS NEOSPARTANOS CON LOS CARACTERES IMPERECEDEROS, LA ADMIRACIÓN Y LA GRATITUD AL GLORIOSO FUNDADOR DEL PROGRESO Y BIENESTAR DE VENEZUELA.***

En una explosión de patriótico entusiasmo y rebotante el alma de satisfacciones íntimas, habló así al pueblo insular nuestro querido Magistrado Regional General Rafael Falcón, al comunicarle al Dr. J. T.

Sosa Altuna, encargado para aquel entonces de la Presidencia del Estado, en su carácter de Secretario General, la buena nueva de que el Ilustre Jefe del País había dispuesto dotar a Margarita de agua potable por medio de pozos artesianos. Con la excelencia de este pozo vemos ya cristalizado en parte el feliz pensamiento del Ilustre Caudillo de Diciembre, y el cual más que todo, es una prueba abundantísima de la abundancia de agua subterránea que corre a raudales por los senos profundos de la tierra, haciéndonos así cifrar las esperanzas de que los otros que han de horadarse serán iguales a este o superiores.

Para calcular precisamente la magnitud de agua se hizo el aforo utilizando un compresor que, según personas autorizadas es deficiente y a pesar de todo ello pudo hacerse la apreciación bastante halagadora de QUINIENTOS (500) LITROS POR MINUTO.

Ahora, según la autorizada opinión del Ingeniero Ward, este pozo supera los cálculos primeros y a su concepto es algo verdaderamente muy bueno, uno de los mejores de los tantos que él conoce en su ya larga práctica de años que tiene familiarizado con trabajos de esta índole.

El Dr. Ward asegura que con un compresor más potente, el volumen de agua de este pozo excedería de MIL LITROS POR MINUTO, o sea a más de la cantidad de SESENTA MIL (60.000) LITROS POR HORA!!!! Dice también que es INAGOTABLE y en esa forma tan expresiva asegura la estabilidad de ese importante rendimiento.

La observación que puede hacerse al proceso de bombeo nos da a entender claramente la lógica del Dr. Ward en su afirmación: el pozo tiene una profundidad de 31 metros y manifiesta en columna de agua de 29; por la insignificancia de dos metros no lo catalogamos entre los de clase espontáneos. En pleno bombeo baja a 24 metros, es decir, desciende la columna de agua 5 metros bombeando continuamente las horas requeridas para una rigurosa prueba. Y en este nivel se mantienen sin bajar un centímetro, al contrario, es objeto de observación la creencia que existe en la ascendencia paulatina del precioso líquido.

La sencilla exposición que antecede nos demuestra bien a las claras que el pozo en referencia es efectivamente valioso hallazgo de un valor incomparable, máxime si tomamos en consideración la casi seguridad de su potabilidad, la hipótesis de que es inagotable, su importante volumen y el útil fin a que está destinado.

La auténtica labor de progreso o labor eminentemente patriótica que intensamente desarrolla en esta Entidad Federal, nuestro distinguido Magistrado Regional, Sr. General Rafael Falcón, inspirado siempre para la felicidad de Margarita en las máximas saludables y edificantes de su único Jefe, el Benemérito General JUAN VICENTE GÓMEZ, ha hecho con justeza la colectividad Neospartana, dispuesta siempre a rendir su homenaje a quien justicieramente lo merezca, la consagra con el sugestivo título de ADMINISTRACIÓN GRÁFICA. Y, es que naturalmente, el pueblo tiene sentido común y no vacila en calificar de gráfica y óptima la labor que realiza el General Falcón, una vez que las obras ejecutadas están a la vista hasta de los que no pueden ver. De esta manera el pueblo no engañado es el mejor porta-voz de la Administración-Falcón porque tiene la satisfacción de palpar la obra, que como hoy en clisé, ilustran la primera página de nuestro semanario.

¿Quién al ver estas gráficas duda de la efectividad de los pozos artesianos en Margarita?. I así, en todos los órdenes de la actividad oficial vemos como marcha hacia el progreso y se desenvuelve admirablemente en una gran circunspección, la Administración genuinamente gomecista del General Rafael Falcón, a quien ampliamente secunda con lujo de competencia, de honradez y lealtad el Dr. J. T. Sosa Altuna, cumplido y culto Secretario General de Gobierno”³⁰.

En un informe levantado por el ingeniero geólogo P. I. Aguerrevere en 1936, sobre la distribución de fuentes de aguas en la isla de Margarita, encontramos:

“Río de La Asunción: que sirve a las poblaciones de La Asunción, Pampatar y Los Robles.

Río del Valle de la Margarita: sirve a las poblaciones de El Valle y Porlamar.

Aguas de las fuentes Chuaima y El Güire: que servirán a la población de Punta de Piedras.

Aguas de las Fuentes Culantrillo, Encañado y El Toco; que servirán a las poblaciones de San Juan (La Plaza), Vergel, El Tuey, Guatacaral, Las Villarroeles, La Guardia.

Aguas del Río San Juan: que servirán a las poblaciones de El Gallo, El Macho, Boquerón, Las Cabrerías, Los Millanes, Juan Griego, Pedregales.

Aguas de la fuente Tacarigua: que servirán a Tacarigua, Santa Ana, La Vecindad y Altagracia.

Aguas de la fuente al oeste de La Plaza: servirán a las poblaciones La Plaza y Puerto Fermín.

Poblaciones que tienen algibes: Los Bagres, Las Barrancas, Pedro González, La Fuente, El Salado.

Poblaciones en que se construirán algibes: Las Hernández, Manzanillo, Boca del Río, Boca del Pozo, Robledal y la Isla de Coche”³¹.

“Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta. Dirección de Fomento y Contabilidad.- La Asunción, 17 de Diciembre de 1932.-123° y 74°

Resuelto:

Por cuanto ha sido rescindido el Contrato celebrado para la perforación de Pozos Artesianos en Nueva Esparta, reservándose el ejecutivo la disposición oportuna de los trabajos que se creyeren más convenientes sobre el particular, ordena el ciudadano Presidente del Estado que por la Tesorería General y con cargo al Apartado para Pozos Artesianos se cancele el vale otorgado por el ex-Tesorero General, ciudadano Mariano Montilla, con fecha 2 de Marzo del corriente año, reducido hoy a la suma de dos mil novecientos noventa y nueve bolívares cincuenta y dos céntimos; y que asimismo, de acuerdo con la facultad que le concede el Art. 6° de la Ley de Presupuesto de Rentas y Gastos Públicos vigente, se traspase a Caja Ordinaria, por el Ramo de Eventuales, el remanente de dicho Apartado, montante para la fecha a la cantidad de catorce mil doscientos un bolívares veinte y tres céntimos.

Comuníquese y publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado,

El Secretario General,

PEDRO PABLO MONTENEGRO”³².

*“Renato Rodríguez,
Presidente del Estado Nueva Esparta,
Considerando:*

Que el acueducto de Pampatar sufre escasez de agua, y en la región de “El Copey” existe un pozo tubular perforado por el Ministerio de Obras Públicas, a poca distancia de la tubería de dicho acueducto,

Decreta:

Art. 1° Adquiérase un equipo de bombeo para adaptarlo al pozo tubular de “El Copey” a fin de inyectar de agua el acueducto de Pampatar, aplicándose a dicho pozo los materiales que con tal fin les fueron comprados por este Gobierno a Sánchez y Co., de Caracas, en fechas 20 y 23 de abril último.

Art. 2° Los gastos que ocasione la obra a que se refiere este Decreto serán pagados por la Tesorería General del Estado, con cargo al Capítulo “Fomento y Obras Públicas”.

Art. 3° Comuníquese, publíquese y dese cuenta a la Asamblea Legislativa del Estado en sus próximas sesiones ordinarias.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 7 de octubre de 1942.- Año 133° de la independencia y 84° de la Federación.

(L.S)

RENATO RODRÍGUEZ.

Refrendado.

El Secretario General,

(L. S)

A. GARCÍA DELEPIANT”³³.

Todavía para 1959, se insiste en la necesidad de pozos artesianos para Margarita, así lo hace el Dr. Luis Villalba Villalba, Gobernador del Estado en su Mensaje a la Asamblea Legislativa:

“(…) Yo no pretendo arroparme con méritos ajenos; y porque no lo pretendo he de repetir aquí lo que muchas veces se ha clarineado desde la tribuna y el periódico: Que don Manuel Díaz Rodríguez, cuando ejerció la presidencia de mi tierra nativa, gestionó de Compañías especializadas en la perforación de pozos artesianos, como la Oil Well Suppey Co., técnicos,

ingenieros geólogos, para que en el terreno estudiaran el modo de hacer viable el proyecto de pozos para la Isla. El Presidente López Contreras hizo venir a Margarita al Doctor Pedro Ignacio Aguerreverre, quien después de largos y detenidos estudios de la geología de la Isla, llegó a la conclusión de que el agua del subsuelo estaba muy cargada de sales y no era adecuada para los usos domésticos. Bajo el régimen del Presidente Medina Angarita, Luis Rafael Pimentel fue abanderado de la política de embalses; y al lado de las observaciones del Dr. Aguerreverre, expuestas ante el Colegio de Ingenieros de Venezuela, en el sentido de que más que un problema de escasez era de saber administrar y distribuir razonablemente las aguas existentes, justo es que hagamos especialísimas mención del Dr. Manuel Silveira, quien como Ministro de Obras Públicas, como puede leerse en la Memoria y Cuenta que el Despacho presentara al Congreso Nacional en sus sesiones ordinarias de 1943, contrata en nombre del Ejecutivo Federal a la Consulting Engineers, C.A., el 18 de febrero de 1942, los estudios y levantamientos topográficos para el abastecimiento de agua potable a la isla de Margarita desde tierra firme y por evaporación del agua de mar”³⁴.

“EL AGUA DE MARGARITA

Sabemos que desde los días iniciales del descubrimiento, desde Margarita se llevaba agua a Cubagua, pero ante el aumento de la población de esta última Isla, el agua fue transportada entonces desde el río Manzanares. De esa agua llevada desde Margarita a Cubagua, nos habla Juan de Castellanos:

*“De jagüeyes hidiondos y salobres,
Que el español sediento descubría,
Para sustento suyo y de los pobres
Indios de aquella rica granjería,
En barriles, ó cantaros de cobre
A la Punta –las– Piedras se traía,
Adonde la metían en bajeles
Allí hinchendo pipas ó toneles”.*

El agua transportada a Cubagua era la encontrada en los innumerables pozos que los españoles excavaron en la costa sur de Margarita, cercanos a Punta de Piedras, población que se encuentra frente a la Isla de Cubagua. Pero en el interior de Margarita había agua de

manantiales, de represas y de ríos, que corrían, así nos lo señala el mismo Castellanos:

*“En grados es la misma conveniencia
De Cubagua que tiene al mediodía,
Cuarenta leguas la circunferencia
Y poco mas de seis la travesía:
Tiene de sanidad gran escelencia,
Pues ningunos humores malos cria,
Hay aguas represadas y corrientes
A lo menos en valles eminentes”.*

En las Ordenanzas del Cabildo de La Asunción de 1594, hay muchas disposiciones tendientes a regular el buen uso del agua.

En el Capítulo Quinto se ordena que “cualquier manantial de agua que estuviere descubierto no lo puede cercar ninguna persona”.

En el Capítulo Séptimo, se manda “que cada principio de año se nombre del Cabildo dos personas, las cuales hayan limpiar y abrir los caminos reales y pasajeros y el camino que va al Copey, donde se coge agua para esta ciudad”.

El Capítulo Noveno es estricto en cuanto se refiere al buen uso del río de La Asunción: “En el dicho rio de que bebe esta ciudad hay mucho desorden, porque se lavan cueros y raspan maíz y en el lavar de la ropa, es causa de que hayan de ir por agua muy lejos, el río arriba para beber (...) de que aquí en adelante no se pueda raspar maíz ni lavar cueros sino fuere donde la puente que va a las casas de Melchor López para abajo, y de allí para arriba hasta las casas de Juan Gallego se lave ropa y de allí arriba se coja agua para beber”.

Como vemos desde esos primeros días de nuestro poblamiento el margariteño se preocupó por la conservación del agua que desde siempre ha sido uno de los grandes problemas de Margarita.

Igualmente sabemos que el primer acueducto de La Asunción lo hizo el Gobernador Don Bernardo de Vargas Machuca, quien construyó “un acueducto hasta la plaza de Santo Domingo”. Esto fue certificado por el Cabildo de La Asunción el 19 de mayo de 1612.

Dada las frecuentes sequías, los margariteños construyeron jagüeyes para almacenar el agua de lluvia. Asimismo en las montañas, construyeron los llamados albercones, especie de estanque de rocas en donde se almacena

todavía el agua proveniente de los manantiales. Estos albercones sirven tanto para el regadío como para el consumo humano. Todavía existe en las zonas de Ochenta, Buena Vista y La Sierra en la cara sur de la Serranía del Copey; y en Fuentidueño y Tacarigua en el lado norte de la misma.

En los distintos pueblos de Margarita aún se recuerdan los pozos excavados para almacenar el agua de lluvia, pues no fue sino hasta muy entrado el presente siglo cuando se construyeron acueductos en los principales pueblos de la Isla. Hasta nuestros días algunos de la geografía insular, especialmente los de la Península de Macanao carecen de acueductos. A principios del presente siglo y hasta mediado éste se implementó una política de pozos artesianos, los que en su medida paliaron la sed del pueblo margariteño. Con la puesta en funcionamiento de los acueductos submarinos, estos pozos artesianos se descuidaron y hoy están en un completo abandono, dejando así desamparada a la Isla ante una contingencia natural o provocada, que interrumpa por largo tiempo el funcionamiento de los acueductos submarinos.

En las décadas de 1940 al 50, cuando el problema de la sed alcanzó niveles críticos, el agua era traída a Margarita transportada en gabarras y luego repartida en camiones.

Todas estas aguas, tanto las de pozos como las transportadas en gabarras tenían muchas materias en suspensión, por lo que el ingenio de los margariteños ocurrió a varios procedimientos para clasificar el agua. Uno de los más corrientes fue agregar cardones pelados a los recipientes con el agua turbia, y las sustancias mucilaginosas de estas plantas precipitaban las suciedades, quedando el agua clara. Igualmente se usó el alumbre que agregado al agua cumplía idéntica función que el cardón.

En la década de 1950 se construyeron en Margarita tres grandes embalses para represar el agua de lluvia, ellos fueron los diques de Guatamare, La Asunción y San Juan Bautista. Hoy día tienen poco mantenimiento, e igualmente junto con los pozos artesianos se han descuidado.

Desde 1960 comenzaron a construirse los acueductos submarinos que suministran desde Tierra Firme el agua a Margarita. El primero de ellos trajo el agua desde el río Carinicuaó y luego desde la represa de Clavellinos. Actualmente el agua que consume la población de Margarita proviene del embalse del Turimiquire.

El agua proveniente de los manantiales de las montañas de Margarita es considerada como potable y digestiva, asegurando muchos que se debe a las raíces de los árboles de las montañas que le comunican esas propiedades, entre ellas la raíz de Zarzaparilla.

Gozó de mucha reputación en todo el oriente venezolano el Agua Mineral de San Antonio, embotellada por Villarroel y Compañía. Un aviso comercial de 1921 anota:

“AGUA MINERAL SAN ANTONIO

Villarroel y Compañía

Porlamar: Isla de Margarita (Venezuela)

La apreciación clínica de este producto, lo señala como una de las mejores combinaciones salinas naturales usadas en el mundo. Es un agua de mesa igual a las reputadas de Vichy y otras.

En el grabado aparecen los antiguos propietarios de la fuente, quienes han hecho uso de esta agua toda su vida y cuentan con 120 años de edad. Análisis químico del agua de San Antonio.

Reacción, alcalina; residuo a 100°, 2,30 gramos por litro; materia orgánica, 76; residuo salino, 1,65.

Aniones- Cloruro, abundante; sulfato, poco; nitrato, vestigios; silicato, poco; fosfato, muy poco; carbonato abundante.

Cationes.- aluminio, muy poco; hierro, vestigios; armonio, O; calcio, abundante; magnesia, abundante; sodio, bastante; potasio, presencia.

Agua mineral cloro-bicarbonatada terrosa

A. P. MORA”

“SAN ANTONIO MINERAL WATER

Villarroel & C°

Porlamar: Isla de Margarita (Venezuela)

The Chemical appretiation of this product, points it out as hone of the best natural saline combinations used in the word. Irt is a table-water, equal to the creditable ones of Vichy and others.

In the out, the old owners of the source appear, who have used this water all their life and are. 120 years of age.

Anions.- Chloride, abundant; sulphate, litle; niter, O; nitrate, traces; silicate,

Litle ; phosphate, very litle; carbonate, abundant.

Cation.- Aluminium, very little; iron, traces; ammonio, O; calcium, abundant; magnesia, abundant; sodium, enough; potasium, present. Earthy chlow-bicarbonated mineral water”.

A. P. MORA”³⁵.

BIBLIOGRAFÍA

Capítulo V

1. El Sol N° 127. Porlamar, 08 de marzo de 1900.
2. El Sol N° 125. Porlamar, 15 de febrero de 1900.
3. El Sol N° 169. Porlamar, 5 de marzo de 1901.
4. El Sol N° 300. Porlamar, de diciembre de 1908.
5. Heraldo de Margarita N° 213. La Asunción, 20 de octubre de 1933.
6. Boletín del Archivo General de la Nación N° 125. Caracas, noviembre diciembre de 1944., p. 34
7. Guillermo Morón; **Historia de Venezuela**. 1971. t. II. p. 49.
8. Del folclor regional.
9. El Sol N° 218. Porlamar, 19 de febrero de 1905.
10. El Sol N° 396. Porlamar, 10 de abril de 1915.
11. Jesús Manuel Subero: **Crónicas Margariteñas**. Ediciones de la Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta, 1981. t. II. pp. 307 a 309.
12. Jesús Manuel Subero: **Crónicas Margariteñas**. Ediciones de la Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta, 1981. t. I. p.92.
13. Felipe Natera Wanderlinder (recopilación): **Zona Franca. Historia de una Reivindicación que se debía al pueblo margariteño**. Ediciones de la Fundación Cultural Neoespartana. 1967. pp. 40-41.
14. Juan de Castellanos: Ob. cit., p. 115.
15. M.S.G.G.E.N.E., 1940. pp. 10-11.
16. Francisco Lárez Granado: **Poesía Completa**. Ediciones Fundaconferry. 1982. p. 73.
17. El Obrero N° 2. San Pedro de Coche, 30 de agosto de 1900.
18. El Obrero N° 8. San Pedro de Coche, 25 de noviembre de 1900.
19. El Sol N° 160. Porlamar, 22 de junio de 1901.
20. El Sol N° 192. Porlamar, 24 de julio de 1903.
21. Heraldo de Margarita N° 221. La Asunción, 15 de octubre de 1933.
22. Heraldo de Margarita N° 222. La Asunción, 22 de octubre de 1933.
23. Heraldo de Margarita N° 223. La Asunción, 29 de octubre de 1933.
24. Heraldo de Margarita N° 224. La Asunción, 05 de noviembre de 1933.
25. Heraldo de Margarita N° 226. La Asunción, 19 de noviembre de 1933.
26. Heraldo de Margarita N° 241. La Asunción, 18 de marzo de 1934.
27. Heraldo de Margarita N° 244. La Asunción, 15 de abril de 1934.
28. Heraldo de Margarita N° 246. La Asunción, 19 de abril de 1934.
29. Heraldo de Margarita N° 253. La Asunción, 17 de junio de 1934.
30. Antena N° 104. Juan Griego, 19 de agosto de 1936.
31. M.C.S.G.G.E.N.E., 1933. p. 8.
32. M.C.S.G.G.E.N.E., 1943. p. 16.
33. Luis Villalba Villalba. Ob. cit., pp. 7-8.
34. Luis Villalba Villalba. Ob. cit.
35. Ángel Félix Gómez: **Historia y Antología de la Cocina Margariteña**. Armitano Editores. 1990. p. 132.

CAPÍTULO VI

LA AGRICULTURA, ESPERANZA DE SIEMPRE

Hemos dicho en numerosas oportunidades que el margariteño ha sido un hombre preocupado por sus árboles. Con ellos ha compartido la gota de agua. El insular está íntimamente compenetrado con sus paisajes de azules y verdes. La agricultura siempre, o casi siempre, ha sido de subsistencia. Ahora apenas es labor y esfuerzo, casi perdidos de los pocos agricultores que quedan. Los pueblos se han expandido, y las ayer tierras de cultivo, hoy son parte integrante de los pueblos con pretensiones de ciudades. El concreto avanza por donde antes había sementeras, llega hasta el pie de las montañas, y en muchos casos ya ha comenzado a treparlas. El trabajo en las ciudades y pueblos ha llamado a los descendientes de los viejos campesinos. No hay generación de relevo que se encargue, ni tan siquiera del huerto familiar. De la Costa Firme, donde hay ríos, cultivos masivos, llegan a Margarita los productos vegetales. Hay un total abastecimiento de ellos, entonces para qué perder esfuerzos en sembrar, se preguntan los dueños de las tierras. Es la realidad.

Los infortunios, las pequeñas alegrías, hicieron del margariteño un hombre recio, luchador, esperanzado en la gota de lluvia:

“Tres veces hace ya que el pobre agricultor queriendo aprovechar el invierno ha visto perder su cosecha y gastado el fruto de sus ahorros y trabajo diario. Muerta la agricultura, el terreno próximo á ser enterrado, celebrados los funerales de las industrias y el pueblo sin trabajo: He ahí la perspectiva que ofrece nuestra pobre ínsula (...)”¹

La agobiante sed, todavía presente en la Isla, a pesar de los dos acueductos submarinos existentes para 1990, muchas veces, directamente fue causa de verdaderas tragedias:

“Por causa de agua.

La lancha cochera conocida con el nombre de Flecha que salió de este puerto cargada de agua para la Isla de Coche, el domingo de Resurrección en la mañana, ha desaparecido y no ha podido dárse con ella por más pesquisas que se han hecho en todo el litoral venezolano hasta Píritu.

Iban en ella nueve personas que han debido pagar su tributo á la muerte en medio de la inmensidad del mar, entre el empuje del oleaje y la ferocidad de los peces (...)”².

Otras veces, a la falta de lluvias se sumaban los incendios forestales, entonces se elevaban las voces de protestas, para condenar el hecho repudiable:

“No hemos podido averiguar si fue casual o de hecho pensado el de la montaña del Valle cerca del sitio denominado “La Horqueta” en la noche del 18 del mes.

Esta es una calamidad más para el Acueducto, porque, escasas como están las aguas á causa del tiempo seco, se le talan sus bosques de los alrededores casual o pensadamente cuando se pensaba aumentar el caudal de agua de la Caja surtiéndose de dicho lugar en donde hay unos manantiales que casi nunca se extinguen.

Las autoridades deben estar muy alertas sobre este asunto para que no vayamos á morir abrasados por la sed quizás por culpa de algún mal intencionado que prefiere su comodidad particular al bien público”³.

Sabemos que en Margarita se cosechó café y cacao, estando estos cultivos, especialmente en los cerros Copey, El Mico, El Cacao, y en el de Macanao. En un resumen de las exportaciones e importaciones, realizadas en el año económico de 1906-1907, encontramos:

“Exportación é importación.

Por el Puerto de Pampatar tuvo Margarita en el año económico de 1906-1907 el movimiento siguiente de exportación: 1.784.552 kilogramos 994 gramos, por valor de 514.168 bolívares.

Exportación

En 1906

<i>ARTÍCULOS</i>	<i>BULTOS</i>	<i>KILOGRAMOS</i>	<i>BOLÍVARES</i>
<i>Balatá</i>	7	437	980
<i>Cacao</i>	19	1.200	1.200
<i>Café</i>	511	30.250	23.074
<i>Cueros de Chivo</i>	385	18.834	40.663
<i>Cueros de Res</i>	54	4.012,860	5.675,40
<i>Dividive</i>	8.543	596.524	47.926
<i>Oro Acuñaado</i>	5	77,476	18.900
<i>Perlas finas</i>	15	36,604	270.250
<i>Varios</i>	28.315	1.502.552,16	90.849,60
	37.851	2.153.854,556	499.518

En 1907

<i>ARTÍCULOS</i>	<i>BULTOS</i>	<i>KILOGRAMOS</i>	<i>BOLÍVARES</i>
<i>Balatá</i>	28	1.169	2.750
<i>Cacao</i>	4	472	200
<i>Café</i>	742	37.116	24.629
<i>Cueros de Chivo</i>	197	17.216	37.603
<i>Cueros de Res</i>	66	5.968	10.268
<i>Dividive</i>	5.041	585.290	40.621
<i>Perlas finas</i>	19	38,896	286.910
<i>Varios</i>	18.428	1.274.228,500	60.414
	24.525	1.921.498,396	463.395 ⁷⁴

Llama poderosamente la atención la exportación de balatá, hasta donde sabemos en Margarita no existen las sapotáceas que producen esta gomoresina. Debió ser traída a Margarita desde las selvas de Guayana. Los periódicos de Margarita siempre fueron voceros de la agricultura y sus problemas, la prédica por peticiones de agua, fue constante. Así, cuando ocurrían las lluvias, no dejaban de ponderarse las bondades de éstas, y se escribía entonces sobre las cosechas que se esperaban recoger, de la fertilidad de nuestra tierra, y de otros tópicos relacionados con la agricultura:

“DE AGRICULTURA.

Ha dos o tres días que cayó un aguacero torrencial en toda la Isla, suceso raro éste, aquí que las lluvias son muy escasas y localizadas en las diferentes regiones, y por tanto despierta en todos los ánimos el deseo de cultivar la tierra tan fecunda, pues toda simiente que se deposite en élla, germina, florece y fructifica en abundancia.

En la propia estación de las lluvias, todo el mundo está pendiente de su pedazo de tierra para sellarlo principalmente de maíz, de frijoles y de yuca amarga; el primero de estos frutos le produce al agricultor de Margarita dos cosechas: El maíz en grano y el malojo que regularmente se vende seco para las bestias del pesebre.

Aquí también como en el centro se aprovechan los Nortes para las cosechas veraneras que a las veces, es decir cuando es norte el tiempo es abundante, pero cuando no hay lluvias para esta época se frustran las esperanzas del agricultor.

Nosotros que somos tan amantes de la agricultura como los margariteños, y que hemos sido agricultores prácticos, notamos que a pesar de ese entusiasmo en los pueblos de la Isla, falta iniciativa por lo menos para el fomento de algunos productos, pues hay capitales estancados con que hacerlo.

¿Por qué no se fomenta aquí en grande escala la siembra, tan fácil, y tan productiva de tabaco?

Para esta siembra no es de indispensable necesidad la lluvia, sino es para pegarlo. El verano no le hace daño y sin embargo, casi todo el que se consume en la Isla, procede de Cumaná y Maturín, y es de la peor calidad, pudiéndose cosechar aquí tan bueno como el de Naguanagua y quién sabe si mejor que el de Capadare del Estado Falcón.

Nosotros hemos visto tabacos de Paraguachí, de cuatro cuartas y de algunas cualidades de aquellos de que arriba hablamos, es decir: de fuerzas, de gusto y de aroma y si a éste se agrega un acondicionamiento esmerado, tendríamos tabaco para competir con el mejor de Ambalema y con el bueno de La Habana.

El algodón constituirá también una fuente de riquezas para Margarita, si se cultivara en mayor escala, como hacen actualmente en el Estado Carabobo y en Cumaná, y no como hacen aquí, que siembran únicamente el que consume en el trabajo de hamacas y chinchorros.

Y por sobre todas las demás siembras, inclusive el café y el cacao, si los margariteños hubieran atendido las indicaciones del General Guzmán Blanco, el Estado más rico de la República relativamente, sería éste, después del Estado Bolívar.

Hace más de treinta y cinco años que el General Guzmán Blanco les aconsejó de muy buena fé a los margariteños que sembraran dividive “porque ese es el porvenir de esta tierra” y así es la verdad-. Si hacemos el estudio comparativo con los demás frutos, ya mayores, ya menores, que produce el País y apreciamos técnicamente lo que produce como término medio, cada mata de dividive, tendremos que produce anualmente 40 ó 50 kilos, que equivalen en cualquier época a 5 ó 6 bolívares. De modo pues, que mil matas dan (1000) mil fuertes anuales.

Vamos a suponer que el cacao se vendiera a (Bs 120) la fanega, produciría (Bs 1,20) cada mata, o lo que es lo mismo (Bs 1200) cada mil matas, pues está calculado por peritos en la materia, que mil matas de cacao producen 10 fanegas anualmente como término medio.

Si comparamos este fruto con el coco, también encontraríamos más ventaja en la siembra de dividive, supuesto que cada mil matas de cacao producen como mismo número de matas de dividive producen cinco o seis mil bolívares.

Además de lo expuesto, la siembra de dividive no requiere ningunas atenciones, ni tiene ningún peligro: es como la sarrapia que fructifica en el monte, y da menos trabajo que aquélla para cosecharla.

La sarrapia hay que recogerla del suelo y partirla cuidadosamente para sacarle la almendra,- y luego acondicionarla para ofrecerla al mercado. Para cosechar el dividive no hay más sino recojerlo y de una vez ofrecerlo al comercio”⁵.

“Estados Unidos de Venezuela. Gobierno del Estado Nueva Esparta. Presidencia. Número 192. La Asunción: 24 de Noviembre de 1914. 105°. y 56°.

Ciudadano Ministro de Fomento.

Caracas.

De conformidad con el contenido de la importante nota circular de este Ministerio de fecha 30 de Junio último, me es honroso dirigir a ese

Despacho un informe o bosquejo a grandes rasgos, de la producción Agropecuaria del Estado, sobre los puntos siguientes:

En el Estado Nueva Esparta, no existen en grande escala la Agricultura y la Cría, a falta de las caídas regular de las lluvias, lo cual, como principal motivo, hace que dichas industrias sean exiguas y precarias; y como consecuencias:

1°. No se explota en grande la cría de ganados, ni el cultivo del café, cacao, caña, &.

2°. No existen empresas que dispongan de extensos establecimientos movidos por el vapor, la electricidad u otras fuerzas motrices.

3. No hay base que estimule para la introducción de nuevos cultivos y selección de razas de ganado vacuno, caballar, lanar.

El terreno es cálido, y en los lugares donde hay agua es fertilísimo: se cultiva con frecuencia, entre los frutos mayores, el coco, y entre los menores, aprovechando la caída de algunas lluvias, que son a veces suficientes para que se logre la cosecha: el maíz, la yuca, el frijol, la batata, &.

En determinados lugares se produce café, cacao y algodón en pequeñas cantidades. Las frutas (la piña, la naranja, el níspero, el dátil, &) son excelentes; pero lo mismo que los otros productos agrícolas, insuficiente para una exportación digna de tenerse en cuenta; y sólo bastantes para el consumo en el interior.

Se exceptúa, entre dichos productos agrícolas, el dividivi, el cual se cosecha y exporta en cantidades apreciables: constituye en general el principal artículo de exportación: la producción anual alcanza aproximadamente a seiscientos noventa mil kilos (k 690.000) o sean quince mil quintales (15.000): parte de esta cantidad se exporta directamente por el puerto de Pampatar, parte se embarca hacia otros puertos de la República, de donde es dirigido también al exterior.

El almidón se produce y exporta en cantidades también apreciables; pero irregularmente por la razón antes apuntada.

La cría es escasa por idéntico motivo: la de ganado cabrío es la que arroja una cifra mayor: los cueros en bruto, que antes se exportaban en su totalidad, se preparan ahora en el mismo Estado, y se consume por lo regular en las zapaterías y talabarterías regionales.

Las industrias derivadas (zapaterías, tejidos de sombreros y hamacas, &) son relativas a la modesta producción de las materias primas.

El problema de que depende la prosperidad Agropecuaria en el Estado es el del agua, pues no existen pozos artesianos, y la tala de los bosques en años anteriores, ha hecho más irregular las caídas de las lluvias, escasas de por sí.

Sin embargo: con las condiciones climatéricas señaladas, Nueva Esparta tiene probabilidades, o mejor, seguridades de prosperidad, revolucionando sus cultivos rutinarios, esto es: dando preferente atención a los que se avienen mejor con la escasez de las lluvias, como el del algodón, el dividivi, el tártago, el henequen, &, los cuales tienen, puede decirse, el más halagüeño porvenir entre nosotros, y no constituyen en la actualidad veneros de riqueza, por falta de estímulo o de iniciativa, pues dichas plantas, así como las diversas especies del género agave, se producen espontáneas y frondosas.

Por ejemplo: el dividivi se aviene con la escasez de las lluvias, pues más bien el exceso de éstas perjudica la cosecha, ya que ocasiona la caída de las flores.

El cultivo del dividivi tendría muy brillante porvenir, si la siembra se hiciera más general y con toda seriedad.

Creemos que el cultivo de dicha planta, como la del algodón y las que producen las fibras, tales como la sanseviera, la cocuiza, &, &, debería ser declarado de utilidad pública, estableciéndose como estímulo para los agricultores un sistema de menciones honoríficas y de primas, lo cual con toda probabilidad revolucionaría nuestra agricultura y no muy tarde traería la mayor prosperidad a Nueva Esparta.

Las causas que la obstaculizan, por lo que se refiere a la agricultura y a la cría, no son otras que la falta de agua y el persistente, rutinario cultivo de frutos que como el maíz y el frijol, la necesitan con regularidad: la falta de agua y la rutina en materia de agricultura tienen arruinados a los agricultores de los laboriosos pueblos del Estado.

Estos últimos particulares merecen llamar poderosamente la atención del Gobierno Nacional, atento siempre a remover las causas que sirven de rémora a la prosperidad pública.

Con el anterior bosquejo o informe y los datos remitidos oportunamente por la Junta Agropecuaria en el Estado, asistida por las autoridades y los agricultores, criadores, comerciantes e industriales más aptos y honorables

de cada localidad, creo que se han llenado estrictamente las instrucciones dadas por el Ministerio al respecto dicho.

*Dios y Federación,
JUAN ALBERTO RAMÍREZ”6.*

“MUESTRAS DE PRODUCTOS DEL ESTADO

Estados Unidos de Venezuela.- Estado Nueva Esparta.- Gobierno Constitucional.- Presidencia.- La Asunción: 7 de Noviembre de 1924.- 115°y 66°.- Número 135.

Ciudadano Ministro de Relaciones Interiores.

Caracas.

Me es honroso dirigirme a usted para participarle, y por su digno órgano al Benemérito General Juan Vicente Gómez, Presidente Constitucional de la República, que de conformidad con el contenido de su telegrama Número 1119, de fecha 28 de octubre último, tengo la satisfacción de despachar hoy por vapor ‘Manzanares’, las siguientes muestras de productos del Estado, con destino al Museo Comercial que se inaugurará, en esa Capital en las próximas festividades del primer Centenario de la inmortal Batalla de Ayacucho:

12 sacos pequeños con tierra de colores.

1 chinchorro de hilo de algodón,

4 sombreros de palma de dátil,

2 cueros de chivo,

4 cueros de conejos,

2 conchas parape, (carey fino)

1 bulto conchas de perlas,

1 “ de dividive,

1 “ corteza de mangle,

1 “ fibras de maguey,

1 “ de algodón,

1 “ de almidón,

1 piedra magnesita y

1 marmolete, (piedra de cal).

Dejo así atendida en lo posible la interesante recomendación de ese Ministerio, lamentando a la vez que la premura del tiempo no haya permitido remitir mayor número de muestras.

*Dios y Federación,
Jé. Ma. BERMÚDEZ”7.*

*“GENERAL RAFAEL FALCÓN,
PRESIDENTE DEL ESTADO NUEVA ESPARTA,*

Considerando:

Que en todos los pueblos de la tierra, la Agricultura, como Industria primaria, es la fuente más segura de riqueza pública;

Considerando:

Que el Benemérito General Juan Vicente Gómez, Presidente Constitucional de la República y Jefe Supremo de la gloriosa Causa Rehabilitadora, en su constante anhelo de bien y engrandecimiento patriota, ha tomado empeño en proteger la Agricultura en el País, ora con la creación del Banco Agrícola y Pecuario, ya con la Escuela de Agronomía que recientemente ha establecido el Gobierno Nacional en la ciudad de Maracay; y, luego, con el ensayo de los cultivos del trigo y del arroz, no conocidos generalmente en Venezuela;

Considerando:

Que el atraso e incuria en que se encuentra todavía la enunciada Industria en el Estado, sin el consiguiente florecimiento que élla promete a sus cultivadores, se debe, en su mayor parte, a la falta de iniciativa privada, o del gremio agrícola regional; y

Considerando:

Que promoviendo la selección y el ensanche de los cultivos de la Isla, es Como puede intensificarse en ésta el progreso de la Industria en referencia y, por ende, estabilizarse el bienestar del hogar margariteño, tal como lo desea y quiere para todos y cada uno de sus gobernados el Eximio Fundador de la Paz en Venezuela, Benemérito General Gómez, y lo aspira este Gobierno, secundando sus hermosos ideales,

Decreto:

Art. 1° Se declara de interés público en todo el territorio de Nueva Esparta, además de la siembra del maíz, del frijol y otros granos similares; de la caña dulce y de la brava y la de los demás frutos que utiliza el labrador insular, para el expendio en la localidad, la siembra seleccionada e intensiva de la yuca brava y de la dulce, del coco, del dátil, del dividive, del algodón, de la piña, del limonero, de la cocuiza, del maguey, del áloe y de la palma real, por ser sus productos base del intercambio comercial con el extranjero.

Art. 2° Se crean con tal motivo por este Gobierno seis “Juntas que se denominarán Juntas Patrióticas de Fomento Agrícola del Estado Nueva Esparta”, las cuales funcionarán en las capitales de los Distritos; siendo la Central, y por consiguiente el órgano para entenderse con el Ejecutivo del Estado en lo concerniente a la naturaleza del asunto de que se trata, la correspondiente al Distrito Arismendi.

Art. 3° La expresa Junta Central reglamentará sus atribuciones y deberes, y de igual modo los de las demás Juntas congéneres; reglamento que someterá al Ejecutivo Regional para su aprobación; e informará al mismo, quincenalmente, lo actuado por ellas dentro del radio de sus obligaciones oficiales.

Art. 4° Los Jefes Civiles de Distritos y Municipios prestarán el apoyo de su Autoridad a las mencionadas Juntas, cuando éstas lo reclamaren en orden a sus funciones, con la seguridad y eficacia requeridas.

Art. 5° Por Resolución especial se designarán las personas que han de componer las consabidas Juntas.

Art. 6° El Secretario General de Gobierno queda encargado de la ejecución del presente Decreto.

Art. 7° Dése cuenta a la Asamblea Legislativa en sus próximas reuniones ordinarias.

Art. 8° Publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 24 de marzo de 1933.- Años 123° de la Independencia y 75° de la Federación.

(L.S.)

RAF. FALCÓN.

Refrendado.

El Secretario General,

(L. S.)

*PEDRO PABLO MONTENEGRO*⁸.

“Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.-Dirección Política Administrativa.- La Asunción, 12 de mayo de 1933.- 124° y 75°.

Resuelto:

De conformidad con lo dispuesto en los Artículos 2° y 5° del Decreto dictado por este Gobierno el 24 de marzo último, por el cual se declara de interés público en todo el territorio de Nueva Esparta el cultivo de varias plantas, el ciudadano Presidente de esta Entidad Federativa ha tenido a bien designar a las personas que a continuación se expresan para componer en el Estado las respectivas Juntas Patrióticas de Fomento Agrícola:

Distrito Arismendi. -Principales: Dr. H. Albornoz Lárez, Don Ernesto D. Mata Illas y Br. R. C. Marcano. Suplentes: Vidal Sanabria, J. Valentín Villarroel y Pedro José Brito.

Distrito Díaz. -Principales: Luis Millán Lárez, Esteban Rojas y Patricio Velásquez. Suplentes: Luis F. Marcano Maraver, José Carmen Millán y José María Boadas.

Distrito Gómez. -Principales: Coronel Santiago Romero, José Elías Alfonzo y Buenaventura González. Suplentes: Heraclio Narváez Alfonzo, Carlos Lista, hijo, y Rafael Gil Sánchez.

Distrito Maneiro. -Principales: Pedro Velásquez, Luis E. Zabala y Br. Braulio Maneiro Sifontes. Suplentes: Mariano Fernández, José de la Cruz Navarro y Alfonzo Ávila.

Distrito Marcano. -Principales: Francisco Tomás Jiménez, Benito Gómez y Remigio Marcano. Suplentes: Ezequiel Bausa Verde, Evaristo Ortiz y Marcelino Rodríguez.

Distrito Mariño. -Principales: Manuel Morales Cedeño, General Pedro Antonio Fuentes y Francisco Cedeño Gómez. Suplentes: Br. Ángel Salazar Fernández, Mateo García Reyes y Brígido Ortega.

Comuníquese y Publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado.

*El Secretario General,
PEDRO PABLO MONTENEGRO”.*

“Dr. Luis Felipe Hernández,

Presidente del Estado Nueva Esparta,

Por cuanto el Ejecutivo de esta Entidad Federativa, en su deseo de intensificar e industrializar la agricultura en el Estado, ha gestionado, con resultado satisfactorio, ante el Banco Agrícola y Pecuario el establecimiento en Nueva Esparta de una Agencia de éste, que facilite la obtención de los créditos que tal Instituto ha de acordar a los agricultores necesitados de la localidad; y en virtud, así mismo, de que dicho banco ha insinuado a este Gobierno la conveniencia de proceder prontamente a la creación de una Junta, a objeto de tener más tiempo para el examen de las solicitudes y asignación de los créditos

Decreto:

Art. 1° Se crea una JUNTA DE FOMENTO AGRÍCOLA del Estado, la cual servirá de intermediaria entre el Banco Agrícola y los agricultores, en todo lo relativo a los créditos que éstos solicitaren.

Art. 2° La mencionada Junta tendrá su asiento en la capital del Estado y constará de siete miembros, designados por este Gobierno, escogidos seis de ellos entre las personas que recomendaren con tal fin las Municipalidades de esa Entidad Política, y el séptimo, quien ejercerá las funciones de Asesor Jurídico, nombrado libremente por el Ejecutivo.

Art. 3° La Junta, actuando con la mayoría de sus Miembros, examinará las solicitudes que por su órgano se dirijan al Banco, e informará a dicho Instituto acerca de la procedencia o nó de aquellas, señalando la suma a que pueden limitarse los respectivos créditos, de acuerdo con la suficiencia de la garantía hipotecaria ofrecida.

Art. 4° Por resolución separada se designarán las personas que han de integrar la JUNTA DE FOMENTO AGRÍCOLA de que trata el Art. 1° del presente Decreto.

Art. 5° Comuníquese y publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 12 de setiembre de 1936.- Años 127° de la Independencia y 78° de la Federación.

(L.S.)

LUIS F. HERNÁNDEZ.

Refrendado

El Secretario General, interino,

(L.S.)

JOSÉ LINO QUIJADA¹⁰.

“LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DEL ESTADO NUEVA ESPARTA.

Considerando:

Que en todo pueblo civilizado ha sido objeto siempre de una esmerada atención el cultivo de la tierra, como honrada fuente de prosperidad para el hombre, que con sobra de razón ve en la agricultura la verdadera industria madre de cuantas le proporcionan comodidad y vida;

Considerando:

Que la agricultura es en Nueva Esparta la principal ocupación de sus habitantes, pues derivan especialmente de ella la subsistencia, desde luego que Margarita nunca ha sido un centro fabril ni comercial, con movimiento suficiente para que sus hijos puedan dedicarse exclusivamente a trabajos de esta índole.

Considerando:

Que desde hace muchos años se viene observando que la escasez de agua, la mala elección de las plantas y semillas de cultivo y los viejos y errados métodos de laborar la tierra son en gran parte la causa de la pobreza general de la Isla, donde sus habitantes, sin los conocimientos que lo hagan capaces para obtener todos los rendimientos que sería dado esperar de sus trabajos agrícolas, y apegados por su misma ignorancia, a métodos rutinarios, dejan de poner en práctica las salvadoras enseñanzas modernas sobre el particular, logran ínfimas cosechas, que con frecuencia ni siquiera alcanzan a cubrir los gastos que ocasionan, y al cabo se ven en la penosa necesidad de emigrar a Costa Firme en busca de trabajo y de pan; y

Considerando:

Que por todas las razones expuestas se ve latente la urgencia de crear en el Estado una Escuela especial de agricultura práctica para enseñar a nuestro pueblo el modo de retener y aprovechar las aguas de la estación lluviosa, escoger las mejores plantas y semillas para las siembras y cultivos, abonar los terrenos áridos de acuerdo con los conocimientos modernos a tal respecto, e inculcar, en una palabra, a nuestros laboriosos labradores todas las ideas modernas que precisamente necesitan para obtener los mejores productos positivos de su arduo trabajo y acrecer de modo palpable la prosperidad de Margarita,

Acuerda:

Art. 1º Recomendar de manera especialísima, al progresista Gobierno del Estado, que tanto se desvive por el progreso y bienestar en esta meritoria

porción de la República, la urgencia de la inmediata creación en esta capital de una Escuela de Agricultura Práctica, dirigida por personas idóneas, donde se enseñen sobre todo las materias siguientes:

Art 2° Esta Escuela deberá ser para jóvenes mayores de quince años, que tengan afición a la agricultura y a esa clase de trabajos, y la enseñanza será oral y práctica.

Art 3° La expresada Escuela deberá tener comunicación constante con el Ministerio de Agricultura para obtener de él métodos de cultivos, instrumentos agrícolas y semillas para ser distribuidas gratis entre los agricultores, y se suscribirá a revistas y periódicos que traten especialmente del agro como La Hacienda, de Buffalo, y la de Venezuela, a fin de poder ilustrar a diario el criterio sobre las distintas materias que se cursarán en ella.

Art 4° El Instituto se sostendrá con el remanente del arbitrario rentístico de las Loterías y Rifas autorizadas por esta Asamblea, luego de hechos los apartados correspondientes al “Hospital de Margarita” y a las ya existentes en el Estado para proveerlas de con algún otro fondo que tenga a bien destinar el Gobierno de esta Entidad Federal.

Art 5° Un ejemplar del presente acuerdo será remitido al Ejecutivo del Estado a los efectos señalados en el artículo 1° del mismo.

Art 6° Publíquese,

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Salón Legislativo del Estado Nueva Esparta, en La Asunción a los diez días del mes de marzo de mil novecientos veinticuatro, Años 114° de la Independencia y 68° de la Federación.

(L.S.) J. M. Mata Silva

Refrendado. El Secretario,

Ruperto Millán”¹¹.

“Luis Rafael Pimentel

Presidente del Estado Nueva Esparta,

Considerando:

Que es vivo anhelo de esta Administración procurar el más rápido y mejor desarrollo de la Agricultura en el Estado, como base que a ésta de holgura económica para los pueblos;

Considerando:

Que para encaminar la acción hacia tan interesante objetivo, se impone, en primer término, la creación de una Escuela Práctica de Agricultura, en

donde puedan capacitarse todos aquellos jóvenes que deseen dedicarse a los cultivos de la tierra en la jurisdicción; y

Considerando:

Que la fundación de esa Escuela, a la vez que representa para la región una evidente utilidad, constituye para el Gobierno un patriótico deber de inaplazable cumplimiento,

Decreto:

Art. 1° Se crea una Escuela de Agricultura, que se denominará “Escuela Práctica de Agricultura del Estado Nueva Esparta”, la cual funcionará en el Distrito Arismendi, de este Estado, a partir del 1° del entrante octubre.

Art. 2° La mencionada Escuela tendrá por objeto la enseñanza puramente práctica de las labores agrícolas y su funcionamiento estará a cargo de un personal integrado por un Director ad-honorem, un Profesor-Secretario y un Conserje.

Art. 3° El tiempo de aprendizaje de esas labores será el de dos años y los respectivos cursos anuales se iniciarán en setiembre y finalizarán en agosto, sin que ninguno de estos cursos pueda abrirse con un número menor de 10 aspirantes ni mayor de 30.

Art. 4° Para ingresar como alumno a dicha Escuela, se requiere: 1° haber cursado el cuarto grado de instrucción primaria elemental; 2° ser mayor de 14 años y menor de 21; 3° presentar prueba de buena conducta; y 4° contestar un cuestionario formulado al efecto.

Art. 5° El Programa de Estudios será elaborado por el Profesor-Secretario y entrará en vigencia con la aprobación de este Gobierno.

Art. 6° El Ejecutivo del Estado resolverá los casos no previstos en el presente Decreto, del cual se dará cuenta a la Asamblea Legislativa en sus próximas reuniones ordinarias.

Art. 7° Los gastos que ocasionen la instalación de la Escuela y su funcionamiento, se erogarán por la Tesorería General del Estado, con cargo al Capítulo de Fomento y Obras Públicas del Presupuesto vigente.

Art. 8° Por Resolución separada se hará la designación del personal de la Escuela, señalándose en la misma los emolumentos que han de devengar el Profesor-Secretario y el Conserje.

Art. 9° El Secretario General de Gobierno queda encargado de la ejecución de este Decreto, de comunicarlo a quien corresponda y de hacerlo publicar. Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 26 de setiembre de 1941.- Años 182° de la Independencia y 83° de la Federación”¹².

*“Estados Unidos de Venezuela
Escuela Práctica de Agricultura del Estado Nueva Esparta,
La Asunción: 25 de octubre de 1941
132° y 83°*

Se hace saber a los que tengan interés en ello, que desde el lunes 27 del corriente octubre, quedaron abiertas las inscripciones para el aprendizaje de esta Escuela y que los requisitos indispensables para ingresar como alumno en la misma, son los siguientes:

1° Poseer Certificado de Instrucción Primaria Elemental (4° grado);

2° Ser mayor de 14 y menor de 21;

3° Presentar un certificado de buena conducta firmado por dos personas de reconocida honorabilidad; y

4° Contestar un cuestionario que se le presentará.

Para mayores detalles puede ocurrirse a la Oficina Provisional de esta Escuela, en esta ciudad, al lado de la Jefatura Civil.

*El Director,
Julio Carozo Palacios”¹³.*

Los incentivos para mejorar los sembradíos nunca han faltado en Margarita, para 1927 el Ejecutivo Regional emitió un decreto mediante el cual se premiaban ciertos cultivos, como lo eran los de maguey, áloe, cocuiza, etc.

“Decreto

Art. 1° Declárense de interés público en la Isla, además de los productos que existen y de los que pueda introducir y adaptar la Granja Modelo del Estado, la siembra de áloes, el maguey, la cocuiza, el algodón, la morera, la sanseviera y demás textiles similares, cuyos productos puedan utilizarse para ser exportados a los mercados nacionales y extranjeros.

Art. 2° El Gobierno Regional acuerda un premio de quinientos bolívares al agricultor que para el día 15 de enero del año de 1928, haya fundado un plantío de áloes, de cocuizas, o de morera, que cubra el número de cien mil matas; y uno de doscientos bolívares, para el agricultor que fundamente otro no menor de cincuenta mil. Ambos premios se adjudicarán a solicitud de los interesados y por decisión del jurado que acreditará el derecho de cada aspirante.

Art. 3º Los Jefes Civiles de los Distritos cuidarán del eficaz cumplimiento de este Decreto en sus respectivas jurisdicciones; promoviendo por medio de avisos u otros exhortos oficiales las reuniones que creyere conveniente entre los agricultores, para estimularlos en el sentido y con el interés que envuelven los cultivos de que se trata; informando a la Secretaría General de Gobierno el resultado de toda gestión sobre el particular, y, finalmente, devolviendo en los días 15 y último de cada mes al Despacho de la misma los cuadros que con destino a la Estadística del ramo les serán enviados.

Art. 4º Comuníquese y Publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 17 de febrero de 1927.- Años 117º de la Independencia y 68º de la Federación

(L.S.)

ISAÍAS GARBIRAS.

Refrendado.

El Secretario General

(L.S.)

A. Menda”¹⁴.

*“Doctor J. T. Sosa Altuna,
Secretario General de Gobierno,
Encargado de la Presidencia del Estado Nueva Esparta.*

Decreto:

Art. 1º. Nombro Director Técnico de la Granja Agrícola del Estado, al ciudadano Luis Felipe Vásquez.

Art. 2º. Comuníquese y publíquese,

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 2 de enero de 1935.- Años 125º de la Independencia y 76º de la Federación.

(L. S.)

J. T. SOSA ALTUNA.

Refrendado.

El Secretario General, interino

(L.S.)

BASILIO NARVÁEZ”¹⁵.

Para 1935 un nuevo Director Técnico se encarga de la Granja Agrícola Modelo, situada en La Asunción.

“Director Técnico de la Granja

Nuestro apreciado amigo Sr. Luis Felipe Vásquez y Vásquez, quien acaba de regresar a esta Capital procedente de la ciudad de Maracay donde rindió brillantes exámenes para obtener el Título de Experto Agrónomo, como estudiante que fue, pensionado por el Gobierno de este Estado, en la Escuela de Expertos Agro-pecuarios de la floreciente capital de Aragua, ha sido nombrado por el Ejecutivo de esta Entidad Federal, Director Técnico de la Granja Agrícola Modelo que funciona en esta ciudad. Como prueba de los adelantos alcanzados por el joven Vásquez y Vásquez, nos complacemos en publicar su Tesis sobre el Café presentada en los últimos exámenes que rindió en la aludida Escuela de Expertos Agrónomos en Maracay.

Al presentarle nuestro cordial saludo al apreciado amigo, le enviamos nuestras sinceras felicitaciones por el merecido nombramiento que ha sido objeto por parte del Gobierno del Estado y le deseamos el mayor éxito”¹⁶.

En el mismo año, esta Granja Modelo trató de motivar nuevos cultivos entre los campesinos margariteños, pero estos cultivos, pese a la Granja regalar las semillas, no tuvieron éxito.

“Estados Unidos de Venezuela.- Estado Nueva Esparta.- Granja Modelo-La Asunción, 6 de diciembre de 1935. -126° y 77°.

De orden del ciudadano Presidente del Estado se hace saber a todos los agricultores de esta Entidad Federativa que, habiendo recibido esta Oficina una selección de semillas aclimatadas en el País, el Ministerio de Salubridad y Agricultura y Cría de las especies y variedades siguientes. Maíz “Pamunkey”, “Dixie”, “Longs-Cob”. -Soya (caraota China). -Chufa. -Girasol Gigante Ruso. -Lespereza Sericea -Alfafa -Yerba sudán -Millo para escobas -Algodón (variedad Eureka), etc., éstas serán repartidas gratuitamente entre quienes las soliciten en cantidades suficientes para sus ensayos, previa petición formulada por ante esta oficina.

El Director

Luis F. Vásquez Vásquez”¹⁷.

Hemos dicho en varias oportunidades que, en los periódicos de Margarita hay un valioso material referente a la agricultura. Había una real preocupación de los periodistas y columnistas por comunicar a la colectividad, todo lo relativo al agro. Ello tiene una natural explicación a la condición de isla que tiene Margarita, y a la necesidad de incrementar sus cultivos para la subsistencia inmediata, por cuanto los medios de transporte para la época, eran naves a vela, que estaban a merced del viento, dependiendo de éste los días de navegación; creándose con ello, en ciertas temporadas, desabastecimientos.

Es interesante conocer la búsqueda, por parte de los periodistas insulares, de informaciones de otros medios de comunicación para hacerlas conocer en sus periódicos; así, encontramos este Decálogo Forestal insertado en el Heraldo de Margarita N° 189 del 5 de marzo de 1933:

“DECÁLOGO FORESTAL

No solamente para los agricultores, sino también para los habitantes de la ciudad y los pobladores de aldeas y caseríos, es curioso, útil e importante, el Decálogo que publicamos de seguidas, desglosado por nosotros de un número viejo de la Revista CUL TURA VENEZOLANA, cuyo Director fue el ilustrado médico y hombre de letras venezolano Dr. J. A. Tagliaferro.

Oración del árbol: sea rezada en buena hora por el labriego y por el señor, con el orto y a la hora del Ángelus, porque diciéndola y practicándola, la tierra tendrá brotes de juventud eterna y el agua correrá abundante, límpida y clara.

I- La cultura de un pueblo está en razón directa de la protección al árbol.

II- Repoblando las cabeceras de un monte se le transforma en benéfico arroyuelo.

III- Los montes son el alma de la agricultura: hay que conservar aquéllos para que no desaparezca el cultivo agrario.

IV. Los manantiales solamente se forman en los montes, fomentando el arbolado aumentamos el caudal de agua de nuestros ríos.

V- Las dunas formadas por arenas voladoras, causan verdaderas catástrofes en su constante movimiento de avance, si las fijamos por medio

de plantaciones de árboles, habremos transformado el desierto en un verdadero oasis.

VI- Es tan directa la acción del arbolado sobre el clima y en la formación y distribución de las lluvias, y son tan necesarios los productos forestales, que la destrucción de los montes constituye un verdadero peligro mundial.

VII- Solamente la repoblación forestal puede sanear y hacer habitable los terrenos pantanosos.

VIII- La majestuosa belleza de los montes es suficiente para justificar su existencia.

IX- Los montes constituyen grandes depósitos de aire no viciado: son productos de oxígeno y en tal concepto es necesario su conservación.

X- El que planta un árbol ejecuta una obra buena; el que lo destruye sin necesidad, es un ignorante y un malvado.

J. C.”¹⁸

Casi al final de la dictadura gomecista (1934), el Ejecutivo Nacional prometió ayuda al campesinado margariteño, siempre y cuando tuvieran haciendas de cacao y café. Ya para ese año, el cultivo de estos productos había cesado en Margarita, tal se desprende de la respuesta del Presidente del Estado Nueva Esparta:

“Servicio Radiotelegráfico de Venezuela- De Maracay, el 30 de setiembre de 1934. -Hora 4 y 30 p.m. General Rafael Falcón

La Asunción.

En conocimiento de que actualmente se ocupa Ud. en la clasificación de las planillas de los agricultores para rendir su informe sobre cada cual, decidiendo si es o no necesitado y por consiguiente si es o no acreedor a la ayuda gratuita concedida en el Decreto de 24 de julio de 1934, espero que en esa interesante labor obrará Ud. apartando todo motivo personal que pueda desviarlo y emitirá en cada caso un juicio completamente imparcial, de modo que el reparto de la cantidad de diez millones de bolívares que se efectuará, llegue a manos de aquellos agricultores que verdaderamente estén necesitados de la ayuda acordada. Ud. me responde de que la ejecución de dicho Decreto cumplirá los altos fines que lo inspiraron. Lo saluda su amigo,

J. V. GÓMEZ

.....

La Asunción: 1° de octubre de 1934

GENERAL J. V. GÓMEZ

&, &, &.

Pláceme avisarle recibo de su importante radiograma, fechado ayer, en el cual me encomienda decidir con imparcialidad al clasificar las planillas de los aspirantes a ser beneficiados en el reparto de la cantidad de diez millones de bolívares, generosamente destinados por usted para ayudar a los agricultores de café y cacao verdaderos necesitados.

Grato por demás habría sido para mí laborar esa obra levantada, conque, demuestra usted una vez más su protección a la agricultura y al trabajo digno y honrado, hoy abatido por la depreciación de los frutos; pero debo decirle que en Nueva Esparta no existen haciendas ni de café ni de cacao, únicas a que se refiere el salvador Decreto, nacido del noble corazón de usted en su incesante afán por hacer la felicidad del pueblo venezolano. No obstante estar excluidos los agricultores, por la circunstancia anotada, de tan generosa ayuda, ese Decreto ha tenido aquí eco simpático, siendo con tal motivo pronunciado con gratitud el nombre de usted, lo cual me complace en mi condición de leal amigo suyo y de colaborador en la obra de regeneración patria emprendida y sostenida por usted con incansable celo y voluntad firmísima.

Su leal amigo y subalterno.

RAF. FALCÓN¹⁹.

Recién desaparecido Juan Vicente Gómez, el Ejecutivo Nacional presidido por el General Eleazar López Contreras, temiendo un éxodo masivo de campesinos hacia las ciudades, tomó una serie de medidas para impedirlo, pese a ello dicho éxodo se realizó. En Nueva Esparta, en años anteriores ya se habían producido grandes emigraciones hacia los campos petroleros, principalmente los del oriente y el occidente del país. Este gran contingente de margariteños emigrados a la Tierra Firme, en su gran mayoría eran agricultores:

“Servicio Radiotelegráfico de Venezuela- Miraflores, 30 de diciembre de 1935.- Hs. 7 p.m.- N° 466

Presidente del Estado Nueva Esparta

La Asunción.

En vista de que gran número de campesinos y agricultores se están dirigiendo a las Capitales en solicitud de trabajo en las obras públicas, espero que Ud. proceda a hacerles advertir por medio de los Jefes Civiles respectivos la conveniencia de que continúen en sus labores de agricultura, pues tal abandono de éstas redundará sin dudas en muy serios perjuicios para la economía nacional.

Sírvase tomar en ésto el mayor interés y avisarme el resultado sus disposiciones al respecto.

Lo saluda cordialmente su amigo,

E. LÓPEZ CONTRERAS

RADIOGRAMA

1.382

La Asunción: 31 de diciembre de 1935

Ciudadano General

Eleazar López Contreras

&, &, &.

Recibida comunicación ayer. Acatamiento lo que ella me ordena, en seguida dirigí circulares Jefes Civiles Distritos, hagan saber agricultores y campesinos respectivas jurisdicciones, conveniencia permanecer sus labores agricultura, advirtiéndoles a la vez que separarse de ellas acarrearía graves y serios perjuicios economía nacional. Hasta hoy, agricultores de esta Entidad Federal, dedícanse exclusivamente sus labores. Avisaréle resultados disposición al respecto.

Dios y Federación

*LUIS BRUZUAL BERMÚDEZ*²⁰.

En 1936 la nueva situación del país obligaba a cambios de todos los órdenes. Algunos con buena voluntad, otros con la demagogia propia de los falsos líderes, pedían, clamaban por mejores condiciones de trabajo y de vida para el campesino. Todavía están por verse los resultados después de medio siglo de ello:

“El General López Contreras corresponde peticiones de los Margariteños (...) AGRICULTURA Y CRÍA

No descansa el Gobierno Nacional de ahondar este problema, que constituye en sí la fuente de riqueza del país, y se siguen orientaciones importantes que

han de levantar estas industrias, en completa bancarrota por la indolencia de nuestros anteriores gobernantes, si así pueden llamarse, cuyo punto de vista fue siempre el monopolio, la expropiación y el abuso.

Técnicos conscientes, amparados por el Ministerio respectivo, estudian en la actualidad, las propiedades de nuestro fértil suelo por las distintas zonas del país, a fin de establecer el cultivo preciso de lo que puede producir eficaz, la especulación agrícola indicada. Así también se toman precauciones para mejorar la cría, estimulando de esta manera la buena voluntad de nuestros compatriotas, que rinden su tributo a la nación en los campos, las sierras, los valles y los llanos, bajo el ardiente sol y ante el horizonte esplendoroso de las amplias sabanas, en lucha cuerpo a cuerpo con los elementos.

Una asignación de nueve mil bolívares mensuales fue destinada a Margarita para atender a 300 pequeños agricultores, a quienes les ofrece el gobierno, terrenos ejidos con documentos de propiedad, semillas de cultivo y un bolívar diario para cada ciudadano que tome a su cargo la parcela de terreno, destinada a tal objeto, como se hizo saber oportunamente en el Boletín Oficial N° 10. También en este Boletín se notifican las disposiciones que el Gobierno ha tenido a bien dictar en lo que respecta al abaratamiento de la sal, lo cual tiene para Margarita una especial trascendencia, ya que así se intensificará el consumo, beneficiando las flotas mercantes y los trenes pesqueros de la isla. Dispuso el Ejecutivo Nacional un subsidio para los agricultores, en una prima de exportación, que eleva el precio deprimido de los frutos, aliviando así, la tirante situación de una gran parte del país”²¹.

Para el mismo año de 1936 se emprendió en Margarita una amplia campaña para la consecución de una Agencia del Banco Agrícola y Pecuario. Se esgrimían causas reales, como siempre lo han sido la ausencia de lluvias, el abandono de los sectores oficiales al agricultor margariteño, y otras de no menor importancia:

“Agencia del Banco Agrícola y Pecuario

El Ejecutivo del Estado Nueva Esparta ha culminado con un brillante éxito al gestionar ante el Banco Agrícola y Pecuario el establecimiento en esta

Entidad Federativa de una Agencia, que facilite la obtención de créditos a los agricultores que necesiten de ellos en esta localidad para fomentar sus fundos agrícolas o redimirlos de gravámenes onerosos.

El Banco Agrícola y Pecuario, cuya sede matriz está en la Capital de la República, prestándose generosamente a la labor de Patria que se realiza en Margarita y en vista de las férvidas gestiones del Gobierno Regional, ha accedido en la tarea de alentar y proteger al agricultor margariteño, a fin de capacitarlo para intensificar e industrializar la agricultura en este estado. En tal virtud ha creado una Agencia en Nueva Esparta a tal aspecto, insinuándole previamente al Gobierno de Margarita sobre la conveniencia de crear una Junta de Fomento Agrícola, a objeto de tener más tiempo para el examen de las solicitudes de créditos formuladas por los agricultores margariteños y asignación de los mismos.

Según reza el Decreto Oficial que ordena la creación de la Junta en referencia, ésta tendrá su asiento en la capital del Estado, constará de siete miembros y sus labores tendrán por objeto examinar las solicitudes que por su órgano se dirijan al banco, e informar a dicho Instituto acerca de la procedencia o no de tales peticiones, señalando la suma a que pueden limitarse los respectivos créditos, de acuerdo con la garantía hipotecaria ofrecida.

La creación de esta Agencia Bancaria viene a ser como una tabla de salvación para la abatida agricultura de la Isla.

La ausencia de lluvias, la reciedumbre de la pasada crisis económica que agotó, por carencia de numerario, todas las fuentes de vida de la Isla; la incapacidad por idénticas razones, para aprovechar el agua del subsuelo para los regadíos de los huertos, llevaron a los agricultores insulares a un aniquilamiento progresivo. Las hipotecas leoninas, los préstamos a alto interés y otras circunstancias derivadas de la crisis apuntada, hicieron del pequeño propietario un paria de sus tierras labrantías, en los cuales no vivía sino un esclavo empeñado en sacarle un producto escaso para evitar el despojo en nombre de los réditos acumulados.

La intervención oportuna del Banco Agrícola modifica radicalmente el aspecto de este orden de cosas; el agricultor margariteño se encontrará amparado por un crédito a tipo de bajo interés, el cual le permitirá dar mayor amplitud a sus actividades y redimirse, si fuese necesario, de los gravámenes extorsionativos que pudieran pesar sobre sus fundos.

Protegido en forma tan eficaz, el agricultor margariteño intensificará sus sembrados, podrá ensayar en sus predios nuevos sistemas de cultivo, seguro de que el fruto de sus esfuerzos no será devorado por el agio o por la carencia de recursos que hagan ineficaces sus más vigorosos empeños”²².

No solamente los periodistas margariteños enfocan los problemas de la agricultura insular. También lo hicieron empresarios progresistas como Don Manuel Rodulfo Brito, quien en “Heraldo de Margarita”, Números 283, 284, 285 y 286, en 1935, plantea la situación existente en el Estado Nueva Esparta para la época, y asoma posibles soluciones. Hemos tomado las referentes a la agricultura:

“(…) Cuando la Providencia nos depara las perlas liquidas de la lluvia, es entonces cuando la isla entra en su gran bienestar, pues, hombres, mujeres, ancianos y niños se entregan con amor a las labores agrícolas, que la riqueza de la tierra margariteña hace muy remuneradora, pues con poca lluvia se asegura la cosecha de maíz para el consumo diario, y no menos de tres mil fanegas de frijoles para la exportación; embarcaciones que salen todos los días de sus puertos para el Continente y las Antillas cargadas de auyamas, (...)”²³

“(…) patillas, patatas, melones, piñas, mangos, etc. Dos meses de buena lluvia en Margarita son valoradas en dos millones de bolívares, pues en los solos chacos o patatas dulces se aseguran seiscientos mil quintales, que a Bs. 1,50 el quintal hacen novecientos mil bolívares, que se consiguen únicamente con la laboriosidad margariteña, pues en otra parte llevaría a broma cultivar un producto para venderlo a tres reales el quintal, y por no cultivarlo en las demás regiones de Venezuela coloca rápidamente su cosecha el margariteño. La producción de dividivi se estima en treinta mil quintales anuales, y generalmente se vende a Bs. 3 el quintal. La cosecha de algodón, de muy buena clase, se estima que da un rendimiento de trescientos quintales en un año, desmotado y se vende a Bs. 100. En cazabe se producen diez mil cuentas al año y se vende a Bs. 3 la cuenta. En aceite de coco se elaboran tres mil latas anuales, que se venden a Bs. 5 cada una (...) El sombrero que se fabrica principalmente en el Distrito Díaz, con el

cogollo de la palma de dátíl, alcanza al año una exportación de treinta mil docenas, que se venden desde Bs. 2 hasta Bs. 5 la docena. (...)”²⁴

“El tabaco de a un bolívar el ciento se puede conseguir por millones (...) En esteras y macutos también exporta una cantidad apreciable anualmente. Las hamacas primorosas, de Bs. 400 una, hasta las ordinarias de Bs. 10, así como los chinchorros de hilo fino y ordinarios, los tejidos de estambres y los preciosos bordados son seguras fuentes de ingresos con que las señoritas de la casa contribuyen a la caza del centavo. (...) Alrededor de dos mil toneladas de carbón vegetal envía Margarita anualmente al Continente, principalmente de la Península de Macanao, pero este debe prohibirse severamente por contribuir esta industria poderosamente a la destrucción forestal, que indudablemente es lo que ahuyenta la lluvia de nuestra isla. (...) Si en Margarita lloviera periódicamente, con la riqueza fertilizante de sus tierras y la laboriosidad de sus hijos nada tuviéramos que envidiarle a pueblo alguno, exornando entonces su suelo todas las rosas de la flora, ya que no vemos ahora sino las blancas flores de espumas que florecen sobre las encrespadas olas de su mar bravío.

Esta industria de carbón exterminó en tiempos pasados casi por completo los bellos manglares que rodeaban entonces la laguna de “Las Maritas”. (...) La preparación de dátiles pasados fruta que se da en tal abundancia, que da lástima ver cómo tan sabrosos frutos se destinan para engordar marranos”²⁵.

El pueblo margariteño ha sido siempre un pueblo de un gran fervor cristiano. Conocido es por demás su devoción a la Virgen del Valle. La Semana Santa en Margarita es celebrada con recogimiento espiritual y fiel cumplimiento de los ritos católicos consagrados, entre ellos la repartición de la palma bendita el Domingo de Ramos. El jueves antes de iniciarse la Semana Mayor, los campesinos cercanos a la serranía del Copey suben a ella para recolectar la palma, la cual es preparada en ramos o gajos, los que serán luego bendecidos por los sacerdotes y repartidos en las misas que se ofician el Domingo de Ramos. Con esta palma bendita se suelen tejer cruces grandes o pequeñas, colocándose las primeras detrás de las puertas de las casas para su protección. Las pequeñas, se utilizan como protección personal. Asimismo,

se tejen los llamados “gusanitos”, que se colocan en el pecho, con el mismo fin. Sin embargo, en ocasiones se ha prohibido el corte de esta palma, tal como aconteció en 1946:

“DOMINGO DE RAMOS SIN PALMA REAL

Este Domingo de Ramos como todos los anteriores no habrá la conocida “palma bendita” por una previsión patriótica de la Ley Forestal y de Aguas, lo cual se explica en que: se trata de una interesante flora autóctona estudiándola los botánicos al servicio forestal con el siguiente nombre científico, ‘Ceroxylon Klopstockia’, que está en vías de extinción y que es necesario defender la especie como lo prevee la precitada Ley vigente ya que la referida planta crece en las cercanías de los nacimientos de aguas y por consiguiente en las zonas protectoras determinadas en la misma. Tal previsión debe aceptarse como una medida que viene a redundar en beneficio de la colectividad. Hay que apartar a un lado la tradición y justificar los fundamentos adoptados en tal sentido por el Ministerio de Agricultura y Cría. Por ende, recabe al venerable Clero hacer del conocimiento público la petición negada planteada concienzudamente como un PRE-AVISO! que justifica ampliamente el sumo cuidado de aquello que debe estimarse como importante. Parejo por donde rebosa la razón de ser, doy asiento a mi carácter de Intendente de Tierras, Bosques y Aguas del Estado Nueva Esparta, para que suene en el propio criterio de todos los ciudadanos responsables de los perjuicios anotados, esto es, vivimos en una isla donde el agua escasea mucho por ausencia de lluvias por cuanto no tiene aquí estación fija, cosa que viene a crear un problema serio para las generaciones y, bueno sería elevar generosamente los principios puestos de manifiesto en la Ley de la materia, atendiendo ante todo, a la seguridad de los sectores venezolanos, porque igual que Margarita, las montañas protectoras donde dicha palma se desarrolla en misión de naturaleza cuya admitida expresión corresponde en todo instante a reconcentrar la atención misma ya que el hombre examina cuidadosamente las bases con las cuales se puede conquistar el porvenir de un pueblo. Y, finalmente, cabe afirmar por considerarlo conveniente que, es a la Patria a la que hemos de RETRIBUIR gesto patriótico éste que, habla en favor de la comunidad, procurando con ello reparar lo que se ha

hecho sin antes preveer los resultados. Es tiempo ya que los mismos niños tomen con seriedad el deber ineludible de cuidar los árboles evitando si es posible que tales se enfermen por razón de ser heridos de antemano.

Mayo está próximo y, yo espero la colaboración de todos los maestros para obligar a los escolares a sembrar arbolitos en los sitios más propicios para evitar la funesta erosión de los suelos, y especialmente poner coto final a la ignorancia hacia el que demanda por nosotros frescura, agua y alegría.

En resumen, los feligreses deben ponerse optimistas, en lugar de madurar pesimismo absurdo que no puede equipararse en nada a la acción del gran progreso patrio conceptuado hoy para que tenga relieve mañana!!!

El día del árbol sea afecto agradable a la razón expresada!

Germán S. Ortega Matiz

La Asunción abril 1- 46”²⁶.

En Margarita existieron famosos evaluadores de árboles, los cuales cumplían a cabalidad sus funciones cuando se trataba de tasar los árboles de un fundo agrícola. Entre ellos hay que recordar a: José Leoncio Marcano, Juan Cancio Rodríguez, José María Marcano, Miguel Ángel Rivas, José Santo Gil, entre otros.

En nuestro archivo poseemos un documento del avalúo de las posesiones agrícolas correspondientes a los herederos de María Jesús Narváez, existentes en Robledar y Boca de Pozo, para el año 1844. Aparecen discriminados los árboles existentes en: *“plantaciones antiguas y de las que según informes han hecho sus actuales cultivadores”*.

“Antiguas

<i>Id. Ciento cincuenta y seis matas de coco útiles, á cuatro pesos</i>	<i>624</i>
<i>Id. Diez y ocho matas de mamey, á ocho reales</i>	<i>18</i>
<i>Id. Cuarenta id. de aguacates, unas con otras, á cinco reales</i>	<i>25</i>
<i>Id. Tres de cacao á ocho reales</i>	<i>3</i>
<i>Id. Dos de nísperos, á diez pesos</i>	<i>20</i>
<i>Id. Una de cañafístola en diez pesos</i>	<i>10</i>
<i>Id. Una de id -inferior, cuatro pesos</i>	<i>4</i>

<i>Id. Dos matas de limón, á cuatro rl</i>	1
<i>Id. Dos id- de naranjas en mal estado, á ocho reales</i>	2
<i>Id. Cuatro matas de totumo, á cuatro reales</i>	2

En el “Aumento de plantaciones y otros útiles” aparecen:

<i>Id. mil ciento cincuenta y dos pies de plátanos, la mitad á dos reales, y la otra mitad á un real</i>	216
<i>Por uno y medio almud de caña en estado de moler</i>	180
<i>Por uno id-en retoño</i>	20
<i>Por uno y medio id-más pequeño á setenta pesos</i>	105
<i>Por diez y seis matas cocos al parir, á dos pesos</i>	32
<i>Por ochenta y cuatro id--paridas, á cuatro pesos</i>	336
<i>Por noventa y cuatro id en colador, á doce reales</i>	141
<i>Por sesenta y seis id-pegadas, á tres reales</i>	246
<i>Por una mata de mango en buen estado- seis pesos</i>	6
<i>Por una id pequeña-dos pesos</i>	2
<i>Por tres matas de higo-a seis reales</i>	2,2
<i>Por cincuenta y una mata de café, a dos reales- trece p. seis rl</i>	13,6” ²⁷

En este inventario destacan: las tres matas de cacao, las cincuenta y una matas de café y el valor de las matas de mangos.

En 1943 cuando se efectuó la Asamblea para elegir el Árbol y la Flor Nacionales, el representante por el Estado Nueva Esparta fue el diplomático y poeta Pedro Rivero, quien por encontrarse enfermo para la fecha de la elección, consignó su voto por escrito, helo aquí:

“Macuto, 8 de enero de 1943

Señor Presidente y demás Miembros de la Asamblea para elegir el Árbol y la Flor Nacionales, Hogar Americano, Caracas.

Distinguidos compatriotas:

A causa de una prolongada afección gripal no me es dable, como quisiera, concurrir esta noche al Hogar Americano en mi carácter de Delegado de

Nueva Esparta al Concurso del Árbol y la Flor Nacionales. Pero suplico se lea y consigne en la Asamblea del veredicto final mi voto razonado sobre el particular. Es como sigue:

Después de oír y de leer, en lo posible, todo lo pertinente al debatido asunto, mi voto, en definitiva, está a favor de la catleya o flor de mayo; y del bucare, árbol insigne. Ambos son emblemas hermosos y característicos de nuestra patria. Dignos de ser perpetuados por el arte exclusivo y profundo de un Marcel Proust nuestro. La catleya selectísima es la orquídea más familiar a nuestros ojos. En su leve pompa de amatista orna y perfuma nuestras selvas, plazas y jardines con gracia, estoy por decir, lindamente ciudadana. La prefiero, así, a su rarísima hermana la flor de nácar, pese al prurito autorizado de cierto tecnicismo pertinaz y un tanto exótico en este lírico torneo floral. No importa si la catleya es flor nacional de algún otro país hermano. Iguales son también en sus banderas los colores del tricolor mirandino en los pueblos gran colombianos. Cuanto al bucare, revestido airoosamente de vivo esplendor de púrpura, tiene a más de su valor estético un valor utilitario aunque pleno de divino desinterés: es el palo amparador del café, vale decir de la porción más importante de nuestra riqueza agrícola, y perdura, en fin, con timbres de bella consagración tradicional, en nuestro paisaje, en lo mejor de nuestras letras y en los lienzos más típicos de nuestra pintura vernácula.

Cumplo así el honroso cargo con el cual tuvo a bien distinguirme el Presidente de mi Estado nativo, y soy de ustedes.

Muy atento compatriota,

*Pedro Rivero*²⁸.

“JOSÉ ASUNCIÓN RODRÍGUEZ
Presidente del Estado Nueva Esparta

Considerando:

Que es deber primordial de todo gobierno favorecer el desarrollo de los recursos de que derivan su subsistencia las clases trabajadoras;

Considerando:

Que el sistema rutinario utilizado hasta el presente por los agricultores del Estado propende en mucha parte al anulamiento de los esfuerzos que aquellos hacen para el cultivo de los campos, aun en las épocas de abundantes lluvias; y

Considerando:

Que los métodos modernos empleados para la preparación de las tierras de labranza contribuyen eficazmente a mantener la humedad del suelo y por lo mismo al incremento de las cosechas,

Decreta:

Art. 1º Procédase a obtener por compra por cuenta del Erario del Estado, un equipo completo compuesto de Tractor, Arados y otros implementos correspondientes, a objeto de facilitar a los agricultores la buena preparación de sus tierras laborales.

Art. 2º El importe de los materiales del equipo en referencia, será satisfecho por la Tesorería General del Estado, con cargo al Capítulo de Fomento, previas Resoluciones especiales.

Art. 3º Comuníquese a quienes corresponda y publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 21 de junio de 1938.- Años 129º de la Independencia y 80º de la Federación.

(L. S.)

J. ASUNCIÓN RODRÍGUEZ.

Refrendado,

El Secretario General, interino,

(L.S.)

S. VILLALBA GUTIÉRREZ²⁹.

RAMÓN BORRA GÓMEZ

GOBERNADOR DEL ESTADO NUEVA ESPARTA.

Considerando:

Que aún cuando por las condiciones climáticas y otras circunstancias desfavorables, la agricultura en el Estado no ha logrado constituir una fuente regular de ingresos, es, sin embargo, de gran importancia para el mismo.

Considerando:

Que luego de los estudios realizados desde hace unos cuantos años en Margarita con el fin de conocer sus recursos y dar algunas resoluciones a sus problemas en este respecto, poco se ha hecho en el sentido de aplicar las que fueron logradas, entre las cuales pueden citarse la reforestación de algunas zonas montañosas, introducción de frutales, siembra de sisal y erradicación en forma violenta e inhumana del ganado caprino.

Considerando:

Que es preocupación del Ejecutivo del Estado tratar de mejorar en cuanto sea factible, las condiciones actuales del desarrollo agropecuario de la región, aprovechando los trabajos de investigación que han sido eficazmente realizados por organismos especializados en la materia, solicitando los servicios coordinados de éstos y proponiendo con el concurso de los mismos, a constituir una Comisión cuya finalidad se circunscriba de manera específica a buscar base para la elaboración de programas que beneficien explotaciones de tipo familiar, en los cuales se incluyan también aspectos de la población pesquera, adecuados al clima, al suelo y a las condiciones meteorológicas de la Isla.

N°117.

Decreta:

Art. 1° Se crea la Comisión Coordinadora para el Desarrollo Agropecuario del Estado Nueva Esparta.

Art. 2° Dicha Comisión estará integrada por el ciudadano Gobernador del Estado, quien la presidirá y por representantes en el Estado de los siguientes organismos: Delegación del Instituto Agrario Nacional, Zona 8 del Ministerio de Agricultura y Cría, Consejo de Bienestar Rural, División de Vivienda Rural del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, Oficina de Desarrollo Comunal, Federación Campesina e Instituto Oceanográfico de la Fundación La Salle.

Art. 3° Los Estatutos que habrán de regir las funciones del Organismo en referencia, serán redactados por una Comisión que del seno del mismo se designe al efecto.

Art. 4° Los gastos que ocasione la ejecución del presente Decreto, serán erogados con carga a la Partida 85. Capítulo V del Presupuesto de Ingresos y Gastos Públicos vigente.

Art. 5° Comuníquese y publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a los 18 días del mes de Mayo de 1963. Año 151° de la Independencia y 105° de la Federación.

(L.S.)

R. BORRA GÓMEZ.

Refrendado.

El Secretario General de Gobierno

(L. S.)

J. GONZALO SALAS³⁰.

BIBLIOGRAFIA

Capítulo VI

1. El Sol N° 151. Porlamar, 23 de febrero de 1901.
2. El Sol N° 156. Porlamar, 24 de marzo de 1901.
3. El Sol N° 187. Porlamar, 24 de abril de 1903.
4. El Sol N° 303. Porlamar, 24 de noviembre de 1908.
5. Ecos de Margarita N° 30. La Asunción, 17 de octubre de 1914.
6. M.S.G.G.E.N.E., 1915. pp. 16-17.
7. M.S.G.G.E.N.E., 1925. pp. 11-12.
8. M.S.G.G.E.N.E., 1934. pp. 35 a 37.
9. *Ib.*, pp. 39-40.
10. M.S.G.G.E.N.E., 1937. p. 13.
11. Senderos N° 21. La Asunción, 30 de abril de 1924.
12. M.S.G.G.E.N.E., 1942. p. 12.
13. Heraldo de Margarita N° 322. La Asunción, 08 de diciembre de 1935.
14. Orientación N° 6. La Asunción, 01 de noviembre de 1941.
15. M.S.G.G.E.N.E., 1936. p. 9.
16. Heraldo de Margarita N° 281. La Asunción, 27 de enero de 1935.
17. Heraldo de Margarita N° 187. La Asunción, 05 de marzo de 1933.
18. Heraldo de Margarita N° 269. La Asunción, 07 de octubre de 1934.
19. Pueblo Libre N° 2. La Asunción, 05 de enero de 1936.
20. La Jomada N° 4. La Asunción, 12 de abril de 1936.
21. La Jomada N° 27. La Asunción, 20 de septiembre de 1936.
22. Heraldo de Margarita N° 283. La Asunción, 10 de febrero de 1935.
23. Heraldo de Margarita N° 284. La Asunción, 18 de febrero de 1935.
24. Heraldo de Margarita N° 285. La Asunción, 24 de febrero de 1935.
25. Heraldo de Margarita N° 286. La Asunción, 03 de marzo de 1935.
26. Zona Libre. Porlamar, 17 de abril de 1946.
27. Archivo del Autor.
28. El Universal. Caracas, 09 de enero de 1943.
29. M.S.G.G.E.N.E., 1939. p. 16.
30. M.S.G.G.E.N.E., 1964. p. 19.

CAPÍTULO VII

PRODUCTOS DE RECOLECCIÓN, CULTIVOS FRUTAS SILVESTRES DE MARGARITA

Ya Juan de Castellanos en sus Elegías nos habla de ellas. Al efecto nos cita:

*“(...) Pitahayas, guanábanas, anones,
Guayabas, guaraes y mameyes:
Hay chicas, cotuprises y mamones,
Piñas, curibijures, caracueyes, (...)”¹*

Todavía en los valles y montañas de la Isla se encuentran en estado silvestre estas frutas, “*exceptuando, al menos nosotros no las hemos localizado, a los guaraes, Cupania americana L. Sapindaceae, también llamada en otras regiones: Guamo Matías, Lengua de vaca, pitillo*”².

En Margarita siempre se aprovecharon estas frutas, y los niños y jóvenes generalmente realizaban excursiones para buscarlas. Todavía para finales de la década del 40, las mareras, llamadas así por las maras o cestas que cargaban con diversos artículos, voceaban por los pueblos las bondades de estos frutos silvestres de Margarita. Hoy día son poco conocidos por quienes prefieren los frutos exóticos de escaso valor nutritivo; y por otro lado, la despiadada deforestación a que ha sido sometida la Isla en aras de un falso progreso, han contribuido a la desaparición de muchas de ellas.

“FRUTAS SILVESTRES

Juan de Castellanos nos dio una visión bastante completa de las frutas silvestres de Margarita, de cuyas delicias y nuevos sabores disfrutaron los

conquistadores. Hasta no hace mucho tiempo, nuestras frutas silvestres eran recolectadas y vendidas. Hoy apenas se recuerdan, aunque todavía existen en la Isla.

ALGARROBO: (*Hymenaea courbaril* L.) De agradable sabor. Se prepara con el fruto una especie de harina utilizada en la alimentación de enfermos.

BOTONCILLO: (*Lantana spp.*). Fruto de una verbenácea.

CARAJOTE: (*Subpilocereus spp.*). Es el fruto de una cactácea. Es de muy agradable sabor. Aún se recolecta en Macanao.

CARIAQUITO: (*Lantana spp.*). Es otra verbenácea, de sabor agridulce.

CARACUEY: (*Bromelia humilis jacq.*). Se come poco. La planta entera se utiliza en Navidad para decorar los nacimientos. Las hojas secas constituyen un abono muy solicitado, llamado tierra de caracuey.

CAUTARO: (*Cordia dentata Poir*). Sus frutos mucilaginosos tienen un agradable sabor dulzaino. Su consumo está limitado, pues es voz popular “que pegan las tripas”. El mucilago se utiliza como pegamento de diversos materiales.

CEREZA: (*Malpighia emarginata Sessé & Moc. ex D.C.*). Es el llamado semeruco en el resto del país. Además de comerse, siempre con precaución, pues las semillas pueden causar “tapazón” (oclusión intestinal), se prepara en dulce. Con los frutos maduros se prepara un licor, dejándolo macerar en ron y agregándole jarabe.

COTOPERI: (*Talisia oliviformis* (H.B.K.) Radlk.). Hoy día es un árbol cultivado. Oviedo y Baños refiriéndose a los cotoperices de Margarita, anotó: “Otra fructa hay en la Isla Margarita que se llama cutupris que sabe a uvas moscateles, es tamaño como uvas gruesas que en el reino de Toledo llaman jehenes. Esta fructa tiene cuesco pequeño en enzima de todo un hollejo; e no hazen daño, aunque coman de estas fructas”³.

CURICHAGUA: (*Matelea maritima jacq.*). Esta enredadera abunda en épocas de lluvias. Se consumen tiernas. Hay que pelarlas para sacarles la leche (látex), que es poco cáustica. Su sabor recuerda al de la lechosa tierna. También se prepara en dulce. Es poco conocida hoy día.

COROZO: (*Acrocomia aculeata* (jac.) Lood ex Mart.). Es poco conocido hoy día.

CUCHAPE: (?). Suponemos sea una morácea. Muy apetecida por los monos y arditas de Margarita. Tiene sabor a higos.

CUNDIAMOR: (*Momordica Charantia L.*). Crece en los períodos lluviosos. Tiene un sabor dulzaino, muy buscada por los pájaros.

CHARA: (?). Tiene un sabor a castañas.

CHIGÜICHIGÜE: (*Bromelia chrysanta jacq.*). Esta bromeliácea produce unos frutos acidulos de agradable sabor.

CHICA: (*Zizipus cyclocordia Blake*). De un sabor dulce muy resaltante y agradable.

La Chica: hato de la península de Macanao.

La Chica: sitio del Municipio Antolín del Campo.

La Chica: quebrada al norte de la Península de Macanao.

GUAICORUCO: (*Passiflora spp.*) Hoy día es una especie casi desconocida.

GUAMA: (*Inga spp.*). Su consumo es poco frecuente.

GUAMACHE: (*Pereiska guamacho Weber.*) Fue un fruto muy buscado durante las hambrunas que azotaron a Margarita. También se come en dulce.

El Guamache: población, bahía y Puerto Internacional de Margarita, Municipio Barales.

El Guamache: población de la isla de Coche.

Guamachito: barrio de Boca del Pozo, Península de Macanao.

GUAYABA REIJANA: (*Psidium guineense Sw.*). Parecida a la guayaba cultivada, de igual sabor, pero más pequeña.

JOBITO: (*Spondias mombin L.*). De un agradable sabor ácido, con él se prepara un refresco muy popular.

JURURURU: **CURIBIJUL:** (*Bromelia plumieri (E. Morr). L. B. Smith*). Mencionado por Juan de Castellanos, es una bromeliácea.

LIMONCILLO: (*Ximenia americana. L.*). Poco conocida hoy día.

MACAPIRITU: (*Morisonia americana L.*). De muy buen sabor. Difícil encontrar en la actualidad.

MACO: (*Melicoccus bijugatus jacq.*). Es el mamón del resto del país.

El Maco: Caserío Bolívar, hoy Municipio Bolívar. Bajo la sombra de un gigantesco maco, que dio nombre a la población, reposó Bolívar en su estada en Margarita en 1816.

Maco: sitio del Municipio Antolín del Campo.

Con el maco (la semilla) se preparó una especie de arepa en épocas de hambrunas. De la rivalidad entre los cantores populares de El Maco y Los Millanes, quedó la copla:

“Del Maco ni los anones
me dijo a mí un millanero
siendo un lavador de cuero
de las mismas condiciones”.

MAYA: (*Bromelia chrysentha jacq*). Es otra bromeliácea. Se recomienda comer los frutos sancochados con agua de sal, pues son algo cáusticos.

PAJÚI: (*Mouriri pseudo-germinata Pitier*). Aún se recolecta, además de comerse, con él se prepara un refresco algo ácido pero agradable.

PACHACO: (*Capparis spp.*) Solo conocido y comido en pocas zonas de Margarita.

PITIGÜEY: PICHIGUEY: Es el fruto del melón de monte (***Melocactus caesius Wenland***). Esta cactácea se conoce como *Buche*, en otras regiones del país. Hubo épocas en que el melón de monte fue usado como verdura, para ello se pelaba y se lavaba con agua salada y se sancochaba.

PITAHAYA: (*Acanthocereus tetragonus (L) Hummelinck*). Mencionada por Castellanos. Es una cactácea de muy buen sabor.

TAGUA: (?) Hay varios sitios que llevan este nombre, en los Municipios Antolín del Campo, Mata y María Guevara.

TAGUATAGUA: (*Passiflora spp.*) Hoy es poco conocida.

TAPACULO: (*Pilosceus elanuginosus*) L. Byles & Rowly). Es una de las variedades del yaguarey, llamado *Dato* en otras zonas del país.

TOCO: (*Crateava tapia L.*) A pesar de despedir un olor poco agradable, la pulpa es muy gustosa.

YAGUAREY: (*Stenocereus griseus Haw.*) Mencionado por Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés. Existen las variedades *parcho* (pulpa blanca) y *roja*.

YAUERERO: (*Subpilocereus ruscelianus (Otto) Backbg.*) Es otra cactácea, también mencionada por Oviedo y Valdés.

La fruta silvestre llamada *guarae*, citada por Castellanos, no la hemos localizado con ese nombre en Margarita. Marco Aurelio Vila en su obra ***Plantas de cultivo y recolección en la Geohistoria Venezolana***, dice que es la *Cupania americana L.* Este árbol existe en los bosques decídus

de Margarita y no recibe nombre popular alguno. Como el cotoperí y el maco pertenece a la familia de las sapindáceas.

ALGODÓN:

El algodón es uno de los cultivos más antiguos de Margarita. Las zonas donde hoy están asentadas las poblaciones de Tacarigua, Santa Ana, fueron tierras propicias para el desarrollo de esta planta, sin dejar de mencionar igualmente, la región que hoy conforma el Distrito Arismendi.

Ya Fray Iñigo de Abbad, lo cita en 1773. Al referirse a San Juan, anota:

La principal ocupación de estos habitantes es hacer Medias y Hamacas de Algodón (...)

Al referirse a Santa Ana del Norte, nos dice:

“(...) En este territorio hay mucha arboleda de Algodón, que se produce naturalmente en los Montes y utilizan los Avitantes en la fabricación de Amacas, que es la Cama del País, y llevan a Tierra Firme e Islas siendo el precio regular de cada uno ocho pesos”⁴.

El sabio Alejandro de Humboldt, si bien no estuvo en Margarita, al hacer referencia al algodón, escribió:

“(...) sobre todo (la especie) que da el algodón leonado de Nankin, que tan común es en la Isla de Margarita”⁵.

Francisco Depons también hace referencia a los tejidos hechos en Margarita con el algodón:

“Se fabrican en Margarita hamacas de algodón, cuyo tejido es superior al de las hamacas hechas en otra parte. También hacen medias de algodón,

sumamente finas, pero demasiadas caras, de suerte que sólo son artículos de lujo y de fantasía”⁶.

No cabe dudas de la importancia que tuvo para la economía insular el cultivo del algodón, el cual utilizaba abundante mano de obra, así se desprende, de la siguiente nota:

“Oficio de don Miguel González Dávila y don Juan Manuel de Barandica al Intendente Saavedra. Quedan enterados de la excepción del servicio de milicias a los que se dediquen al cultivo del algodón. Margarita, 15 de octubre de 1787”⁷.

Agustín Codazzi también nos hace referencia a los cultivos de algodón en nuestra Isla:

“(…) El cerro de Copei se presenta escarpado al lado del S. mientras al N. se prolonga en forma de colina terminando en el morro y Cabo de la Isla y ofreciendo en sus declives un terreno útil para cultivar algodón, maíz, frijoles, etc.”⁸.

A su vez el Consejero Lisboa en su visita a Margarita, se refiere en varios pasajes al algodón de Margarita:

“(…) (El Valle) Sus arrabales producen en abundancia tamaras, cocos, mangos, fruta de pan, caña, maíz, algodón, cacao y mandioca (…)”
(…) poseen alguna industria fabril, exportan mucha teja, ollas, redes de un tejido de algodón fuerte cuyo precio varía de cinco a treinta pesos (…)”⁹

En los **Apuntes Estadísticos del Estado Nueva Esparta** ordenados por Antonio Guzmán Blanco, se precisa:

“(…) Departamento San José

Sus producciones pueden estimarse así: (...) algodón mil quintales”¹⁰.

Andrés A. Level, también nos habla del algodón de Margarita y de las artesanías a que daba origen.

*“(...) de algunas otras sementeras, como de maíz, de caña, de ciertos menesteres y de algún algodón (...)
(...) También se tejen en Margarita encajes, letinas, encajes de embutir, medias, paños de embutir, medias, paños de manos, guantes, toda clase de labores de hilo”¹¹.*

Las primeras décadas de este siglo se insistió de nuevo en el cultivo del algodón con el fin de crear fuentes de ingresos a la población insular, así para 1905, encontramos:

“ALGODÓN

Aconsejamos á nuestros agricultores siembren en sus terrenos esta planta llamada a desempeñar un papel importantísimo en los principales mercados del mundo como materia prima industrial.

Cultivando esta planta cuando la lluvia nos favorezca, se contribuirá á darle á nuestros campos verdor y á hacerlos aptos de atraer la humedad que favorece mucho la vegetación”¹².

Para 1907, se escribe:

“ALGODÓN

Emprender una propaganda cualquiera por fácil que ella sea trae ó una desilusión (sic) ó un fracaso.

Si la propaganda es moral la empresa es más seria porque desterrar los vicios, extirpar las malas costumbres, suprimir los hábitos perniciosos, acarrea consecuencias fatales á quienes se empeñan en levantar cátedras de enseñanzas en pueblos que creen saberlo todo y poderlo ejecutar por medio de la fuerza.

Y si el asunto es de orden físico, entonces se tropieza á cada paso con la rutina enervadora, con la petulancia arrogante, con el desdén aristocrático, con el ridículo ensimismamiento, y con la necia presunción.

En esta tierra se cree que pueda no tener derechos el trabajo constante, el ahorro metódico, la perseverante economía y la pobreza laboriosa; de aquí que cuando alguien salido de las montañas del interior, de las áridas campiñas de nuestras costas, de la muchedumbre trabajadora de las faenas de la mar, no encuentra resonancia su dignificante ideal, ni un apoyo siquiera en quienes solamente para su propio lucro sin fijarse en el pueblo que clama, en las bajas clases que gimen, en la plebe que gana el pan con el ardiente sudor que baña el surco.

Pero ¡oh! pueblo laborioso, no debes dejarte aletargar por las sirenas de quienes te adulan para venderte, de las hadas que se te presentan con sus maravillosas virtudes para explotarte, de los genios que se prestan voluntariamente para guiarte, sí, para guiarte al sacrificio incondicional. La siembra de algodón en la isla además de traer verdor á sus campos abrasados, de brindar leña aunque vana, de producirle beneficio con la venta del fruto cosechado, trae también la ventaja de la extracción de la materia tintórea de sus raíces que sería también un artículo más de exportación en la escasa lista de nuestros productos.

Necesario es solicitar buenas semillas para la siembra del algodón, activarla poniendo en ella toda nuestra constancia y no desmayar en la empresa, que días vendrá en que sea cosechado el artículo con la abundancia, se traigan maquinarias para demostrarlo y para enfadearlo para la exportación. Toca á nuestros agricultores darle cuerpo á la idea para en no lejana época ver á Margarita regenerada por el algodón producido por la constante labor de sus mejores hijos”.¹³

Para 1924, con motivo de celebrarse en Caracas el Concurso de “La Hacienda”, el Ejecutivo del Estado remitió la lista de los cultivadores de algodón del Estado; así como muestras de productos.

“Estados Unidos de Venezuela.- Estado Nueva Esparta.- Gobierno Constitucional.- Presidencia.- La Asunción, 9 de Mayo de 1924.- 115° y 66°. Número 38

Ciudadano Víctor V. Maldonado

Secretario General del Comité Ejecutivo de los Concursos de “LA HACIENDA”

Caracas.

De conformidad con el contenido de mi telegrama para usted de fecha 7 de abril último, Número 178, me complazco en darle a continuación los datos que ha solicitado con respecto a los productores de algodón de este Estado.

DISTRITO ARISMENDI:

Joaquín Figueroa, Santiago Rosa, Tomás González, Gregorio Luna, Esteban Díaz, Pedro Máximo Espinoza, Daniel Fermín S., Cleofe Bellorín, Hermógenes Farías, Teófilo Fermín, Nicolás Gamboa, Braulio Rosa, León Tineo, Ramón Moya, Severa Gómez, Mercedes Santaella, Jorge Rodríguez, Marcelo Malaver y Manuel Moya M.

DISTRITO MARIÑO:

Bruno Salazar, Saturnino Salazar, Severiano Marcano, Domingo Gil, Severo Salazar, Presentación Salazar, Eloy Hernández; Pedro Cova, Ezequiel Vásquez, Andrés López, Pedro García, Narciso Alfonzo, Amalio Ortega, Brígido Ortega y David Modiano.

DISTRITO MANEIRO:

Luis Ríos, Saturnino Sánchez y Narciso Acosta

En los Distritos Marcano, Gómez y Díaz no hay productores de algodón.

Dios y Federación

Jé. Ma. BERMÚDEZ

.....

Estados Unidos de Venezuela.- Estado Nueva Esparta.- Gobierno Constitucional.- Presidencia.- La Asunción, 17 de Noviembre de 1924.- 115° y 66°.- Número 139

Ciudadano Víctor V. Maldonado.-

Secretario General del Comité Ejecutivo de los Concursos “LA HACIENDA”.

Caracas.

Complázcome en participarle: que por embarcación “Amor de Dios”, su capitán Reyes, despacho a usted un bulto contentivo de treintiséis (36) muestras de algodón, acompañadas de sus correspondientes planillas, con

destino a los Concursos de “La Hacienda”, por cuyo éxito hago los más cordiales votos.

Este Gobierno tiene la satisfacción de repetirse a sus gratas órdenes en cuanto lo considere útil, en pro de los ideales progresistas de que es usted abanderado como Director de “La Hacienda”.

*Dios y Federación
Jé. Ma. BERMÚDEZ”¹⁴.*

Para fines de la primera década de este siglo, el Doctor Henrique Albornoz Lárez inventó una máquina desmotadora de algodón que estuvo funcionando por mucho tiempo, y fue conocida popularmente como la “máquina del Doctor Albornoz”.

Posteriormente funcionaron en la Isla otras máquinas desmotadoras de algodón, entre ellas, la que se anunciaba en 1934:

“AVISO

La Empresa al Vapor de esta ciudad (La Asunción), a cargo del suscrito, participa a los comerciantes y al público en general, que desde esta fecha pone a la orden todo el café molido, de primera clase, que necesiten para el expendio o el gasto al detal, lo mismo que las máquinas del caso para el desmote de algodón; siéndole grato a la vez, anunciar también al público, que al principio de este mismo año montará la Empresa dos máquinas más para molienda de maíz cocido y rallanza de yuca.

La Asunción, 7 de enero de 1943.

LUIS ADOLFO VELÁSQUEZ”¹⁵.

Hace muchos años en Margarita no existen plantaciones de algodón, acaso por algún camino interiorano o en algún fundo donde se cultivó, se vean algunas plantas que han crecido silvestres.

Era frecuente ver por los caminos a las mujeres margariteñas que se desplazaban por todos los pueblos de la Isla, unas tejiendo crinejas de dátil

para la fabricación de sombreros de cogollo, otras hilando algodón que luego venderían o utilizarían ellas mismas para fabricar hamacas y chinchorros.

ALGODÓN DE SEDA:

En todas las épocas del año se ven en los caminos de Margarita matas florecidas y con frutos de algodón de seda. Esto tiene su explicación en que dicha planta encontró en nuestra tierra un medio propicio para su desarrollo y por ello crece silvestre. Las plantas actuales provienen de las plantadas en la Isla entre los finales del siglo pasado y principios del actual. La planta proliferó tanto que el Gobierno Regional interesó al Nacional para la industrialización de la “lana” producida por la planta. A tal efecto veamos:

“AVISO OFICIAL

Estados Unidos de Venezuela.- Estado Nueva Esparta.- Presidencia del Estado.- La Asunción, 25 de mayo de 1942.- 133° y 84°.

El Presidente del Estado llevó al Ciudadano Ministro de Agricultura y Cría una muestra de algodón de seda (lana natural o Kapok), la cual fué examinada y acogida con mucho interés, tanto por el ciudadano Ministro, como por otras personas de conocimientos industriales que estaban presentes. La muestra referida quedó apreciada como una materia prima de primera calidad, sobre la cual puede desarrollarse una riqueza para las regiones donde se intensifique su cultivo.

Como la muestra mencionada es un producto margariteño, extraída de la planta conocida con el nombre criollo de “Algodón de Seda”, que se produce fácilmente en esta Isla, aun en las tierras más áridas y secas, el Gobierno del Estado estimará a las personas que quieran cooperar en la iniciación de esta nueva industria, el envío al Despacho del Ejecutivo de las siguientes informaciones:

Capacidad de rendimiento:

Precios a que ha logrado venderse el producto;

Nombres de quienes lo han cultivado, quienes estarían interesados en su cultivo;

*Regiones de la Isla donde se ha cultivado o podría cultivarse;
Labores a que lo han dedicado: (colchones, almohadas, etc.)
Y cuantos otros datos pudieran ser útiles para el estudio y fomento de este
nuevo factor industrial en la Isla.
Es de advertir que la lana vegetal, además de constituir una materia prima
de primera calidad para la fabricación de colchones, ofrece también
diversas aplicaciones en la manufactura de textiles y siempre encontrará
mercado seguro.*

*EL EJECUTIVO DEL ESTADO*¹⁶.

CAFÉ Y CACAO:

El café y el cacao fueron cultivos muy limitados en la Isla de Margarita. Todavía en la toponimia margariteña hay un cerro conocido como El Cacao (Distrito Arismendi) que recuerda los cultivos de esta planta. Aún hoy día se consiguen plantas de café, que se han hecho silvestres, en la serranía del Copey y en la montaña de Macanao, sitio donde también se cultivó este fruto.

Las referencias históricas tenidas sobre estos dos frutos son:

“(...) Los habitantes cultivan pequeñas cantidades (cacao) y solo para su consumo todas las plantas de las Antillas; la caña de azúcar, el cafeto, el cacao (...).”¹⁷

“Se divide la Provincia en dos cantones que son La Asunción y Norte: tiene 12 parroquias y otros tantos vecindarios, en los cuales se cultivan café, caña de azúcar, maíz, yuca, plátanos, frijoles, ñames, ocumos, cocos, algún cacao y frutos varios”¹⁸.

“(El Valle) Sus arrabales producen en abundancia tamaras, cocos, mangos, frutos del pan, caña, maíz, algodón, cacao y mandioca (...).”¹⁹.

Para 1906 se exportaron:

“Cacao 19 bultos con un peso de 1.200 Kgs. y valor de Bs 1.200.

Café 511 bultos con un peso de 30.250 Kgs. y valor de Bs 23.074.

Para 1907:

Cacao 4 bultos con un peso de 472 Kgs. y valor de Bs 200.

Café 742 bultos con un peso de 37.116 Kgs. y un valor de Bs 24.629.

En 1900 se ofrecían los servicios de una máquina de vapor para descascarar y moler café:

“Ofrecemos al público nuestras máquinas de pelar y moler café.

Por pelar una fanega de café \$ 1.25

Por moler un quintal de café \$ 2.50

Hermanos Morao”²⁰.

CAÑA DE AZÚCAR:

Margarita es una tierra donde crece muy bien la caña de azúcar. En los Valles de la Isla, las plantaciones de caña fueron muy abundantes, todavía se encuentran en algunos de ellos, cultivos renovados, utilizados únicamente en el ámbito familiar.

La caña de azúcar fue utilizada en Margarita para la fabricación de papelón, ron y anisado, principalmente.

El Consejero Lisboa, cita a la caña de azúcar en Margarita, cuando se refiere al Valle:

“Sus arrabales producen en abundancia tamaras, cocos, mangos, frutos del pan, caña, maíz”²¹.

A su vez Dauxion, refiere:

“(...) Los habitantes cultivan en pequeña cantidad y solo para su consumo todos los productos de las Antillas; la caña de azúcar, el café, el cacao”²².

Ya hemos referido que en la guerra de independencia, en el año de 1816, según Yanes, la ración de las tropas insulares era coco o caña.

Level también hace referencia a la caña:

“(...) algunas otras sementeras, como de maíz, caña (...)”²³

Cuando comentamos los **Apuntes Estadísticos del Estado Nueva Esparta** ordenados por el Presidente Antonio Guzmán Blanco, señalamos la gran cantidad de alambiques censados en la Isla. Un total de 27 alambiques censados y en funcionamiento, lo que nos lleva a suponer que para 1876 (fecha de los Apuntes), todavía la producción de ron en Margarita era abundante, pese a los inconvenientes sufridos en 1830, por los cultivadores de caña y productores de ron y anisado en Margarita, quienes se sintieron perjudicados por la prohibición de exportar ron y anisado; y a la entrada que había a Margarita de rones extranjeros; todo ello como consecuencia del primer Puerto Libre instalado en Margarita, según decreto del Libertador, fechado en Guayaquil el 6 de agosto de 1826.

A tal efecto, en carta fechada en La Asunción el 1 de junio de 1830, los agricultores de caña y dueños de alambiques de la provincia de Margarita se dirigen al Soberano Congreso Constituyente de Venezuela instalado en Valencia, protestando, entre otras cosas por:

1°. Se exportaba ron y con el decreto de Puerto Libre se prohibía la exportación y se permitía la competencia desleal de rones extranjeros.

2°. Argumentaban que se perderían las plantaciones de caña que “iban teniendo un incremento considerable”.

3°. Se estaba creando una grave crisis económica por el despido de los obreros de la industria de ron y anisado, afectadas por las medidas.

No dudamos en incluir en este trabajo, todo lo referente a este importante capítulo de la economía margariteña.

“LOS CAÑICULTORES DE MARGARITA PIDEN REFORMAS FISCALES

El 6 de agosto de 1826, célebre año de “La Cosiata”, desde Guayaquil, dictó el Libertador el Decreto que disponía normas para el comercio de la Isla de Margarita con el exterior, región en donde el puerto de Pampatar sería el único libre para la entrada de mercaderías extranjeras. Se señalaban además en aquella disposición oficial, los derechos que pagarían las importaciones que se hicieran con destino a la Isla, los otros puertos de la misma que quedaban cerrados para el movimiento exterior y nacional y las oficinas de rentas o administraciones que se creaban con motivo de aquella reglamentación.

Los margariteños, quienes no estaban conformes con aquella medida emanada de la Presidencia de la República de Colombia y que continuaba vigente en Venezuela para mediados de 1830, resolvieron dirigir una representación al Congreso Constituyente de Valencia que se había instalado el 6 de mayo, para solicitar reformas en el mencionado Decreto, especialmente en lo relativo a la importación de rones extranjeros que se proyectaba en evidentes perjuicios para la industria insular de la caña de azúcar, base de la producción en la comarca de rones nacionales de excelentes condiciones.

El General José Francisco Bermúdez, Intendente del Departamento de Maturín, funcionario que conocía profundamente la realidad de la parte oriental del país en donde había nacido, al informar al pie de la solicitud de los margariteños sobre la materia, exponía ante el Congreso Constituyente, que consideraba muy justas las razones en que se apoyaba aquel pedimento. Bermúdez meses antes había prohibido, por causa del contrabando de ron que se hacía desde Margarita hacia la Costa Firme, que se introdujeran rones de la Isla a los puertos de su Departamento.

La Secretaría de Hacienda el 20 de agosto del año 30, remitió al Congreso la referida representación, la cual fue pasada para su estudio e informe al Cuerpo Legislativo.

*Las piezas documentales, algunas de ellas desconocidas hasta el presente, que salen hoy a la luz pública en las páginas del Boletín del Congreso, nos dicen a tantos años de distancia, lo que era nuestra bella Isla de Margarita hace cerca de siglo y medio, como región en donde tenía notable incremento la explotación de la caña de azúcar como basamento de la industria licorera, que ha sido sustituida para nuestros días por otras actividades tan importantes como las de las ramas comercial, hotelera y artesanal que han tomado allí gran auge como consecuencia del funcionamiento del Puerto Libre y la atracción del turismo tanto nacional como internacional. La petición firmada en La Asunción, lleva entre otras las firmas de los vecinos principales de Margarita, entre ellos Simón de Irala, Manuel Rivas, Pedro Sánchez, Tadeo Vásquez, Juan José Fermín, Juan Salazar y otros que debían ser todos propietarios de cañaverales y alambiques para la destilación de licores”.**

ESTADO DE VENEZUELA.

Secretaría de Hacienda.

Valencia 20 de agosto de 1830.

Al Sr. Secretario del Congreso.

Tengo el honor de acompañar a V. S. una representación de varios ciudadanos agricultores de caña y dueños de alambiques de la Isla de Margarita dirigida al Congreso, pidiendo ciertas reformas en el Decreto de 6 de agosto de 1829, sobre el comercio de dicha isla. Sírvase V. S. presentarla al Exmo. Sr. Presidente para que dando cuenta de ella al Congreso, delibere lo que crea más conforme a los intereses nacionales. También acompaño copia del Decreto cuya reforma se solicita.

Con sentimientos de la más alta consideración soy de V. S. obediente servidor.

Santos Michelena

* “Sobre reformas en el Decreto de 6 de agosto de 1820, sobre el comercio de Margarita”. Asuntos particulares, N° 11, Fol. 72 a 82, T. VII.

*AL SOBERANO CONGRESO CONSTITUYENTE DE VENEZUELA
INSTALADO EN LA CIUDAD DE VALENCIA,
VARIOS VECINOS DE LA ISLA DE MARGARITA REPRESENTAN LO
SIGUIENTE:*

Señor.

Los agricultores de caña y dueños de alambiques de la provincia de Margarita, que suscriben, por sí, y a nombre de los demás con el respeto debido exponen: que cuando esta parte de Venezuela esperaba remediar sus necesidades con las exenciones de derechos concedidas por el decreto del general Bolívar como Presidente de la República de Colombia fechado en Guayaquil a 6 de agosto de 1829 han encontrado en él mayores males que los que creían curar.

No hablarán los deducentes de la rígida observancia hasta ahora en dicho decreto, ni de las obstrucciones que gravitan sobre este territorio emanadas de él porque esperan de vuestra Soberanía, la purificación de nuestro sistema y de todo lo que pugne y ofenda a nuestras libertades y goces.

Tienen los que representan demasiados fundamentos para esperar muchos bienes, por haber (ininteligible) nuestros males. Así es que entrando desde ahora en uso del derecho de petición, sienten hacerlo sobre las reformas de la invocación de una autoridad que ha sido desconocida tan solemnemente. Si no puede alterarse cosa alguna de lo que concibió sin duda maliciosamente el ex-Poder Ejecutivo ¿Cómo se desconoció? Si se desconoció su autoridad como peligrosa y contraria a nuestra seguridad y bienestar, ¿por qué no se reprobó cuánto hay de malo e impropio en esta hechura? Y si tampoco pudo invocarse cosa alguna hasta la reunión de vuestra Soberanía ¿por qué no se aguardó un poco más para que como poder restaurador, y sin duda benéfico, conceda si es de su agrado una libertad sin grillete (roto) nacional? Cualesquiera que hayan sido las causas para poner en ejecución el mencionado decreto como está concebido, Margarita tiene como siempre que deplorar.

Sin duda que hay, Sr. en el decreto hasta ahora inalterable algunas cosas buenas, pero los que representan también encuentran muchas cosas malas. Una que fuese impediría el fin benéfico que se esperase. Sí señor, una gota de tinta pone turbia una sola copa de agua, tres o cuatro la ennegrecen.

¿De qué sirve a Margarita la libertad de comercio cuando ella no concilia todos los intereses? Mejor habría sido ponerla al nivel a las demás

Provincias (porque no estaba) ya que no puede ser aquél de otra manera. Creen los deducentes que ha sido una estupidez o un estudio. Lo primero, parece muy extraño que el Libertador diese un decreto de proveer todos los inconvenientes y consecuencias si no consultaba como no consultó las localidades y circunstancias. Lo segundo, es un error bien chocante querer engañar el General Bolívar o sus Ministros a los margariteños con figuritas doradas como los españoles a los indios antes y después de la conquista. El principal mal que encierra el tal decreto, es la introducción del ron extranjero con sólo el derecho de nueve reales y medio por bocoy, de que ha resultado la prohibición de exportar el nuestro. Con esto van a perderse nuestras plantaciones de caña que iban tomando un incremento considerable. Con esto se acabó la industria de los destiladores de ron y anisado y, por consiguiente todos los brazos que se ejercitaban en tal giro quedan muertos, y con sólo el recurso de emigrar a países extraños a buscar el sustento que les niega el suyo, por falta de previsiones de su Gobierno, de ese Gobierno por quien tanto se ha sacrificado, y que ha querido que Venezuela y Colombia toda sea su patrimonio.

¡¡¡Qué error!!! No es sino proteger la industria extranjera para destruir la nuestra dando entrada al ron pagando sólo nueve reales y medio de derechos por bocoy, y sin poder salir el de la Isla. Es lo mismo que decir inúndese Margarita de este licor para que el de ella no tenga salida en parte alguna. En este punto debe el nuevo Gobierno fijar la vista para sofocar el mal sea prohibiendo, estancando o interponiendo un derecho regular sobre tal artículo. Introdúzcanse en hora buena, Señor, todas las manufacturas y mercaderías extranjeras, que no obstruyan nuestros canales de riqueza, pero protéjase y célese exacta y enérgicamente, la sal, el ron, y el tabaco.

Otros perjuicios que no era posible soportar por más tiempo, es la disposición que los frutos de primera necesidad entrasen por el solo puerto de Pampatar aunque viniese del continente, estando la población de la Isla diseminada en toda su circunstancia: que tuviese que remontar las embarcaciones al este a la vuelta, y a la salida ir los patrones y embarcaciones desde el (ininteligible) a Pampatar siendo además un comercio costanero. Lo mismo que si se les obligase a los de Puerto Cabello ir a La Guaira, a ponerse corrientes en sus viajes. Había y hay muchos extravíos, mucho más con semejante medida. Más S. E. el Prefecto y Comandante General del Departamento penetrado de ellos, y de la miseria del país ha permitido que

se despachen en el puerto de Juangriego todas las embarcaciones que hagan el comercio con el continente por las autoridades locales, y administración subalterna, que hizo también establecer.

Hay otros puntos, Señor, que en verdad no están en consonancia con las franquicias de un puerto comercial. Si se quiere que Margarita se restablezca y mejore: que sea útil e importante, como es importante y decidida en favor de la libertad, e independencia, imítese con ella a San Thomas siempre que sea posible. Esta es un islote árido y erial, y con la libertad de comercio, se ha hecho un depósito para nuestro continente, y las Antillas de barlovento a sotavento, cubre sus cargas, presenta una aptitud regular, y remítase a la capital de Copenhague todos los años o cada dos un déficit de ciento o doscientos mil pesos.

Qué de ventajas tendría Margarita con una igual concesión. Lejos de estar abatida en la miseria: lejos de emigrar a menudo a costa firme y Trinidad por la falta de lluvias en su país, tendría Venezuela una isla respetable; con sus (ilegible) y su entusiasmo un muro fuerte, y con el producto de su comercio y su industria, un fondo disponible para las urgencias del Estado. Puede ser hasta un apostadero de Marina.

En fin honorables representantes, la infeliz Margarita tiene pendiente su suerte de vuestro augusto poder. La mayor confianza reposa en todos sus habitantes. Cuenta en su seno no con los miembros más admirables que desconocemos, sino con los Padres conscriptos en Venezuela.

Al elevar a V. S. dicha instancia es de mí deber informar: que la Prefectura considera muy justas las reflexiones que hacen los vecinos de Margarita hombres más decididos por su gloria y felicidad, y los que con firmeza denodada han cumplido sus pronunciamientos del 19 de abril de 1810. A los pueblos toca representar y pedir; a Vuestra Soberanía meditar y resolver. En tal concepto Honorables Representantes, Margarita espera la revalidación y reformas del decreto referido, dignándose fijar un término regular que pueda inspirar confianza a los empresarios y concederles cuantas gracias quiera su omnipotencia para tener más motivos de ensalzar y bendecir vuestros nombres.

Asunción junio 1º, 1830.- 20º y 1º.

Señor,

Simón de Irala, J. J. Guevara, G. Alcázar, Manuel Rivas, José Dolores Salazar, Marcos García, Pedro Sánchez, Juan José Fermín, José María

Mendoza, Ambn. Marcano, Juan Yáñez, Juan Figueroa, Petronila Guerra, Pablo Villarroel, Juan Salazar, Tadeo Vásquez, José Manuel Bertini, Manuel Rodríguez, Tomás Moreno, Antonio Ramírez, Francisca Yáñez, Manuel del Campo, Juan Buadus.

*Al margen de la antecedente representación existen las siguientes notas:
Señor.*

Es positivo cuanto exponen los ciudadanos suscritos y por lo tanto los creo muy dignos de las consideraciones de vuestra Soberanía.

P. de Mata.

Excelentísimo señor Jefe del Estado.

Toca a V. E. por conducto de la Secretaría de Estado en el Despacho de Hacienda la presente solicitud que algunos vecinos de Margarita dirigen al Soberano Congreso Constituyente instando porque el Decreto de 6 de agosto de 1829 concediendo a dicha isla la libertad de comercio, sea reformado en la parte que permite la introducción allí de ron extranjero bajo el derecho de nueve y medio reales en el bocoy y 2do. en la que prescribe que todos los puertos de la isla excepto Pampatar queden enteramente cerrados para el comercio extranjero y nacional, para que se prohíba en aquella isla la importación del ron extranjero: digo que son justas, ya que estando dedicada la mayor parte de los vecinos de allí a la sementera de caña, sufren un perjuicio en las labranzas por el poco valor que el mercado tienen sus mieles, pues no hay duda que siendo tan pequeño el derecho que paga el ron a su introducción a Margarita, hacen en la isla grandes importaciones de dicho licor, no sólo para el abasto de ella, sino también para expenderlo clandestinamente a los demás puntos de este Departamento. Tuvo muy presente la Prefectura todas estas razones al librar sus órdenes de marzo último prohibiendo que de Margarita se introdujera ron en los puertos de este Departamento, que fue reprobada por la Dirección General de Rentas. Mas sin embargo de tal desaprobación la Prefectura considerando que bastarían las mismas razones que la movieron a dar la orden de prohibición (ilegible) del clamor general de los vecinos de la mencionada isla, pidiendo el cumplimiento de la orden, la ratificó en todas sus partes de fecha de junio próximo pasado.

Son estas otras también las observaciones que contiene esta misiva solicitud en cuanto a pedir que se habilite el puerto de Juangriego para el

comercio de cabotaje. Es condenable que los dueños de embarcaciones sufran perjuicios inmensos con las penosas remontadas que se les obliga hacer desde Juangriego a Pampatar para desparcháseles las licencias y demás documentos necesarios para la navegación a cualquiera puerto de costa firme. Y esta razón me estimuló a establecer en el citado puerto de Juangriego una administración subalterna dependiente de la de Pampatar autorizada para proveer de guías a los cargamentos que de allí se extraigan en derecho para cualquier puerto de los que (roto) V. E. se servirá pasar la presente instancia al Soberano Congreso para que en vista de este informe se signe resolver lo conveniente (roto) el Estado de Venezuela.

Cumaná, julio 28 de 1830.

Exmo. Señor.

José Francisco Bermúdez

*SIMÓN BOLÍVAR, LIBERTADOR
PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
&a. &a. &a.*

Considerando: que la Isla de Margarita, por la esterilidad de su terreno, por los estragos de la guerra y por la considerable decadencia de su población, se encuentra a tal estado de miseria, que la hace casi nula para sí misma y para la República.

Considerando: que es un deber del gobierno procurar sacarla del abatimiento a que la han reducido las indicadas causas y mejorar su condición por todos los medios que estén a su alcance.

Considerando: en fin, que los medios de fomento que naturalmente se presentan, son aquellos que ofrecen la situación aislada de Margarita y su inmediación al Continente, lo que brinda la facilidad de conciliar el beneficio de la isla con los intereses nacionales: oído el Consejo de Estado.

Decreto:

Art. 1º. Todas las mercaderías, frutos y efectos extranjeros, que no estén prohibidos por las leyes o que no sean estancados en Colombia, entrarán libremente por el pueblo de Pampatar en la Isla de Margarita, libres para los demás puertos de la República.

Art. 2º. Los otros puertos de la isla de Margarita quedarán enteramente cerrados para todo comercio extranjero y nacional.

Art. 3°. Las mercaderías, frutos y efectos extranjeros de que habla el Art. 1° pagarán a su entrada en el puerto de Pampatar, el dos por ciento de su valor según el arancel que se observa u observase en los demás de la República.

Art. 4°. Los buques que importaren aquellas mercaderías, frutos y efectos, pagarán los derechos de toneladas; anclaje y demás de puertos, que están señalados por las leyes y decretos posteriores.

Art. 5°. Las mercaderías, frutos y efectos mencionados en los artículos precedentes quedan libres también de la alcabala presunta de primera venta.

Art. 6°. Se suprime en toda la isla de Margarita el derecho de patentes establecido en los departamentos del Este, y se conservan los demás impuestos indirectos que se cobran actualmente por disposición de las leyes y decretos posteriores.

Art. 7°. En lugar de derechos de patentes, que se suprime, se establece en la isla de Margarita la alcabala sobre todas las ventas y reventas, trueques y demás contratos asimilados a la venta

Art. 8° Sin embargo, en ningún caso causan la alcabala las ventas que hagan los importadores de mercaderías, frutos extranjeros, sea para reexportar o para el consumo de la isla pero sí las causarán las ventas y reventas que hagan en la misma isla los tenedores por menor.

Art. 9°. Los frutos de primera necesidad para la vida, como son los alimentos, que se exportan desde el continente de Colombia para la Isla de Margarita, saldrán libre de todo derecho y entrarán por el puerto de Pampatar sin pagar ninguno por importación.

Art. 10°. Los frutos y demás producciones del suelo, o industria de la Isla de Margarita, serán libres de todo derecho de exportación, y si se introdujesen en los puertos del continente de la República, lo serán también de los de importación.

Art. 11° Todas las mercaderías, frutos y efectos extranjeros, que se reexporten de Margarita, por el puerto de Pampatar, único rehabilitado para la reexportación, saldrán libres de todo derecho.

Art. 12°. Las mercaderías, frutos y efectos extranjeros que se reexporten de Margarita, y se importaren en el continente de Colombia, pagarán los derechos de importación establecidos, como si procediesen directamente de puertos extranjeros.

Art. 13°. Las mercaderías, frutos y efectos extranjeros reexportados de Margarita no se admitirán en los puertos del continente, sino en buques nacionales: los contraventores quedan sujetos a las penas últimamente establecidas.

Art. 14°. Los demás frutos y producciones del continente de Colombia, no comprendidos en el artículo 9° que se exporten para Margarita pagarán a su salida los derechos de exportación establecidos como si se exportasen para fuera de Colombia; y al reexportarse de Margarita saldrán libre de todo derecho.

Art. 15°. En Pampatar se establecerá una administración principal de rentas, la que recaudará los derechos de dos por ciento establecido en el artículo 3° de toneladas, anclaje y demás de puerto, las alcabalas y demás que puedan unirse fácilmente. El administrador gozará del ocho por ciento de líquido que recaudare, sin tener derecho a exigir salarios de subalternos, casa para oficina, gastos de escritorios, alguna otra indemnización; pues que del producto del ocho por ciento han de salir dotación y todos estos gastos.

Art. 16°. En los mismos términos se establecerán los demás lugares de la Isla, donde sea conveniente, las administraciones subalternas de rentas que se estimen necesarias.

Art. 17°. A las administraciones de tabacos de dicha isla se unirán las de correos y el expendio de papel sellado; y a los administradores se les asignará por la Junta Superior de Hacienda de Venezuela un tanto por ciento, suficiente para su subsistencia y todos los gastos de oficina y escritorio.

Art. 18°. Estas administraciones conservarán la dependencia natural y que prescriban los últimos reglamentos de las oficinas del departamento de Maturín, y de la dirección general de Venezuela.

Art. 19°. El Prefecto General de los departamentos del Este, facilitará todos los medios de ejecución del presente decreto; y oyendo a la Junta Superior de Hacienda, adoptará todas las precauciones necesarias para evitar de pronto y sucesivamente los fraudes y abusos que pudieran introducirse en perjuicio del comercio y contra el Tesoro Nacional.

Art. 20°. El presente decreto tendrá su plena ejecución al vencimiento de treinta días contados desde el de su publicación en la capital de la isla.

Art. 21° El Ministro de Estado del Departamento de Hacienda queda encargado de su comunicación, y de expedir todas las órdenes necesarias para su puntual efecto y cumplimiento.

Dado en Guayaquil, a 6 de agosto de 1826.

Simón Bolívar

Por S. E. El Secretario General,

José D. Espinar.

Es copia.

Michelena

Secretaría del Congreso.

N° 12.

Parte Activa

El Secretario de Hacienda con fecha 20 de agosto acompaña una representación de varios ciudadanos agricultores de caña y dueños de alambiques de la Isla de Margarita pidiendo ciertas reformas en el decreto de 6 de agosto de 1829, sobre el comercio de dicha Isla, y remite en copia el anunciado Decreto.

Resolución

A la Comisión de Hacienda.

Fecha, 23 de agosto

Michelena

*Peña*²⁴.

En el presente siglo existieron buenos rones producidos en Margarita, fabricados con caña cosechada en la Isla, y otras veces se mezclaba con “mieles” traídas de Costa Firme. Hasta los años sesenta duró la producción industrial de ron en Margarita.

Otro de los productos obtenidos de la caña de azúcar es el papelón, el que dejó de fabricarse aproximadamente por la década del cuarenta, cuando papelones de Tierra Firme más baratos, aunque no mejores, el uso masivo que comenzó a tener el azúcar, sumado a los cultivos cada vez más familiares que industriales, paralizaron totalmente la industria papelonera:

“FABRICACIÓN DEL PAPELÓN. Testimonio de Pedro Antonio Gómez (60 años), Las Piedras de El Valle, sector Buena Vista, 1982.

El guarapo de caña se pone en un caldero, paila o fondo de cobre o de bronce. Se pone a la candela y se utiliza leña de roble, guatacare, apeí, mango, concha de coco, palanca de coco. Cuando comienza a hervir se va descachazando con un remillón o una espumadera. El palo de aguante del remillón es de apeí o guatacare. Para detener el hervor del guarapo se le agrega cal o zumo de las hojas de yagrumo. Esto se llama la parada. Después de parada la paila con el remillón se va pasando el melao para otra paila para que se enfríe. Un hombre sentado, al que se llama pailero, va recibiendo las hormas de barro y las va llenando de melao para que se haga el papelón. La horma por la parte tapada tiene un huequito que se rellena con bagazo. Las hormas llenas se colocan en huecos hechos en tierra. Las hormas se ponen boca arriba. Cuando el papelón está hecho se saca de la horma y se pone sobre una tabla.

Los papelones se envuelven en hojas secas de caña o en cachipos de plátanos. Se colocan en maras o agajes de madera de guarema, bejuco de agua o conchas de aco blanco.

Una cuenta de papelón son cincuenta papelones y ocho cuentas hacen una carga.

Cuando la caña sin pelo es salada, no da buen papelón por no tener un buen temple de dulce. La caña pelúa, a veces también salía salobre. La caña más dulce es la morada.

Para aclarar el color del papelón o darle mayor consistencia, a veces se le agregaba aceite de Castilla al melao.

En Margarita había dos clases de papelón por el tamaño: el normal de una cuarta y media de alto y el porongo de una cuarta. El papelón largo no es de aquí, es güireño. Hay también el papelón tirongo o estirado como un melcoche. El papelón también se clasificaba por el color, blanco o claro y negro u oscuro. Cuando una mujer con la menstruación se acercaba dónde estaban haciendo papelón, el papelón se quemaba y se ponía hediondo, si la mujer había hecho el acto sexual no hacía mucho, también pasaba lo mismo”.

Así como en 1830 en Margarita se protestaba por la competencia de los rones extranjeros, en 1900 el columnista de El Sol hace reparos a los nuevos

impuestos de bebidas alcohólicas, a la vez que aboga por erradicar el vicio del alcoholismo:

“Impuestos.

En el número 5 de la Gaceta Oficial del Estado, hemos visto un decreto sobre los derechos que impone el Estado al ron, mieles y alcohol que, procedentes de otros Estados del país, se introduzcan á éste por las vías marítimas.

“Ocho bolívares por cada carga de aguardiente de noventa botellas”.

“Dieciséis bolívares por cada carga de alcohol”.

“Cuatro bolívares por cada carga de miel”.

Y como derecho de exportación para los mismos artículos los siguientes impuestos.

“Tres bolívares por cada carga de aguardiente” y

“Cinco bolívares por cada carga de alcohol”.

La medida es muy buena en cuanto a la introducción porque así los artículos similares forasteros y extranjeros no le harán competencia a los rones de la Isla; pero en cuanto a la exportación no es aplaudida porque sí, como resulta, hay en los otros Estados derechos semejantes de introducción, los tenedores del artículo no lo sacarán más de la isla, pues prefieren dejarlo para el consumo antes que pagar ínfimos derechos por duplicado, y esto lo decimos porque el rumor que circula entre comerciantes y alambiqueros es sordo.

Este decreto que grava un artículo de vicio es digno corolario de un buen gobierno porque haciendo encarecer el aguardiente no serían tantos los alcoholizados y cesaría un poco la criminalidad en el país, porque en la mayor parte de los crímenes se tiene como origen la alcoholización de los perpetradores.

Por tan juiciosa medida estarán de duelo los aguardientosos y de plácemes la justicia.

Nuestro sincero aplauso para el Gobierno del Estado por este decreto de utilidad moral y pecunaria”²⁵.

COCO:

El coco es uno de los productos agrícolas tradicionales de la Isla de Margarita. No solamente se utiliza el fruto por su agua y por su pulpa, sino que en otros tiempos a partir del fruto se sacaba el aceite de coco, que fue una industria familiar de singular importancia. Además la concha (mesocarpio) fue utilizada como combustible en el hogar y en los hornos donde se cocía el casabe o se hervía el guarapo de caña. También debemos citar, la artesanía realizada con el fruto (endocarpio) con el que se fabricaban alcancías, cesticas para colocar pequeñas cosas, especialmente los aliños en la cocina; vasos y copas. Igualmente la hoja fue utilizada en la construcción de los típicos ranchos de campesinos y pescadores de la Isla. No solamente se utilizaba la hoja para el techo sino también para las paredes, y la hoja entretejida, muchas veces servía de puerta para la construcción y otras veces de estera para acostarse.

El cocotero ha sido muy citado por diversos autores en la Isla de Margarita, así Abadd nos dice:

“(...) también algunos frutales como Mameyes, Guayabas, y Palmas de cocos y Dátiles (...)”²⁶

El Consejero Lisboa hace varias referencias al cocotero en Margarita, entre ellas:

(...) Los cocoteros, los bananos, el árbol del pan, el maíz y la caña crecen en la cercanía de La Asunción”²⁷.

El coco junto con la caña fue durante nuestra guerra de independencia, muchas veces la única ración de nuestras tropas insulares, así nos lo dice, el historiador Francisco Javier Yanes:

“Para 1816, la situación era desesperada para los margariteños, quienes se encontraban bloqueados. Para los días finales de ese año la ración a los soldados era un coco o dos canutos de caña que se le distribuían en lugar de pan o vianda (...)”²⁸

Charles Brown, expedicionario británico llegado a Margarita en 1819, al referirse a Juangriego, puerto de su arribo escribió:

“(...) unas pocas chozas pobrísimas construidas sobre la arena y cubiertas de hojas de cocoteros (...)”²⁹

Igualmente en los **Apuntes Estadísticos del Estado Nueva Esparta** ordenados por Antonio Guzmán Blanco, hay varias referencias sobre cocoteros, así:

“Tiene mui regulares haciendas de cocos, de donde se extrae aceite que es una de las actividades de comercio”³⁰.

“(...) Departamento Capital - La Asunción: (...) 200.000 cocos”³¹.

“(...) Departamento San José: (...) 50.000 cocos”³².

“(...) Departamento San Pedro: (...) mucho coco”³³.

En la actualidad existen viejas plantaciones de cocoteros localizadas en el Valle de Santa Lucía (La Asunción y sus alrededores), en las faldas del Cerro de Matasiete; hay que recordar que la batalla de “Matasiete” realizada el 31 de julio de 1817 fue entre los cicales en las inmediaciones del cerro, por ello fue llamada la batalla de Los Cocos o de Los Cicales. En la serranía del Copey, Valle del Espíritu Santo, San Juan, etc; todavía se conservan las viejas palmeras.

El aceite de coco fue uno de los principales productos obtenidos del cocotero. Insertamos en este trabajo, uno realizado por el escritor José Joaquín Salazar Franco (a) Cheguaco, que en su niñez y adolescencia ayudó a algunos de sus familiares a la obtención de este aceite, fuente de sus

ingresos. Queremos agregar, la información aparecida en EL SOL en 1899, y que muestra el interés que siempre tuvieron los editores (Hermanos Rosario) en ayudar a mejorar las condiciones de los insulares:

“INTERESANTE PARA LOS AGRICULTORES

De El Exportador Americano de Nueva York es el procedimiento que á continuación copiamos para depurar el aceite de coco, y el cual lo tomamos de uno de nuestros asiduos colegas del país. He aquí el procedimiento inventado por Mrs. Bang y Ruffin.

“Se agita el aceite infectado, durante el tiempo que se desee, á una temperatura que no exceda a 100 grados centígrados con agua que contenga algunas milésimas de ácido sulfúrico ó clorhídrico. Mézclese enseguida al aceite, cal anhidra ó hidratada, á fin de hacer desaparecer los ácidos grasos y la materia colorante. Cuando se han desprendido del aceite los ácidos grasos, se le trata con una solución alcalina carbonatada, para que desaparezcan todos los principios odoríferos, ya sean o no volátiles.

Esperamos que nuestros aceiteros pongan en práctica el método para que les valga más el artículo y sea mayor el aseo en el ramo”³⁴.

DÁTIL:

El dátil ha sido una de las plantas más útiles en la economía agrícola de Margarita. Sus frutos son aprovechados para el consumo humano y hubo épocas que era tanta su abundancia que se utilizó para engordar cochinos. Sus hojas son utilizadas para la artesanía del “cogollo”. Para 1773, Abbad cita el dátil en Margarita. Si tenemos que ceñirnos a la realidad actual, tenemos que decir que las plantaciones de datileros existentes son bastante viejas y casi agotadas. Estas plantaciones se encuentran principalmente en el Valle de San Juan. Hace pocos años, hijos de esa población en un reencuentro, realizaron la siembra de datileros nuevos, aunque no creemos que en número suficiente, para la explotación integral. Consideramos que renovando los

cultivos podrían obtenerse abundantes cosechas y los frutos procesados en una pequeña fábrica. Damos razón a Marcos Aurelio Vila, cuando asienta:

“(...) Poco se cultiva en la actualidad el datilero en la isla de Margarita; menos aún en otras partes del país. En cambio, se importan ciertas cantidades de su fruta”³⁵.

En 1528 (11-IV-1528) llega a Nueva Cádiz de Cubagua la carabela “San Lázaro”, y entre otras cosas enviadas desde Sevilla por Juan Urrutia para Antón de López, aparecen:

“30 arrobas (en 2 barriles cuartos y 1 barril pequeño) de dátiles (a 1-4-0)... 45-0-0 Pesos”³⁶.

Sería el primer documento donde se mencionan los dátiles en lo que hoy es territorio del Estado Nueva Esparta.

El Dr. Ángel López Rondón, de quien ya hemos hablado, publicó en 1934 una amplia crónica sobre el dátil. Por considerar que endicha crónica se explica toda la importancia, usos, etc., de la palma del dátil en Margarita, no hemos dudado en incorporarla totalmente en nuestro trabajo.

“Estampas Margariteñas

LA VENDIMIA DE LOS DATILEROS EN MARGARITA

Por el Dr. ÁNGEL LÓPEZ RONDÓN

Allá en las encendidas vegas de un pueblo de Margarita, en la extremidad oriental del istmo de arena que une las dos penínsulas, se encuentra el viejo pueblo de San Juan, pueblo también tostado por el mismo recio sol insular que sus hermanos de región, -sol de tierra y sol de mar, -pero de lomas paniegas a pesar de lo destrozado de las alturas -tajo en seco de los picachos de Purulú y cerro de Púa- germina silvestre y crece a su antojo de salvaje, sin orden ni concierto en la siembra voluntaria de simientes caedizas, el perenne datilero, la misma vieja palmera agreste de los oasis africanos, como de las campiñas de Persia, de Damasco, de Egipto y de Alejandría:

el Phoenix datylifera de Linneo de azucarinas bayas astringentes que alimentan y curan las constipaciones y sostienen la vida de trashumantes por llanuras interminables.

¡Oh las tierras calcáreas y breñosas de San Juan Bautista, tierras en donde solo tienen patrimonio específico de vegetación espléndida la apreciada palmera de Arabia, testigo de su sol calcinante y oasis de su vastedad desértica!

Es la palmera genuina de los abanicos margariteños adornados con motas de mata de seda y cintitas de luisina, como así mismo lo es de los sombreros de cogollo mata, mientras la vena de sus flábelos sirve de cabullas vernáculas, y los pedazos de pecíolo, labrados a tosquedad, de baratas parrillas para asar pescados. Benditas palmeras monoicas de la Botánica, que así cumplen a maravilla indecible sus contactos silentes y misteriosos con la hermosa Naturaleza.

Y los cerros del Valle Hondo, de El Rincón del Perro, de Pan de Azúcar, de Los Boadas, de Los Marcano, de Fuente Dueño y de los Careneyes, son los centinelas de aquellos valles cascajosos para la palmera exótica, el “entourage”: vegas en donde hace péndulos distanciados el eje de los datileros, remece sus tunosas pencas y sacude sus inflorescencias, y de tarde en tarde -anualmente- premia con racimos de opulentas y coloridas bayas la justa esperanza, caricia lisonjera, del dueño de la heredad. Y retornan los pericos, las cotorras, los loros y las catanas, y hasta los azulejos gozan sus carnosos frutos, como si esos pájaros se orientaran en el aire de la madurez de los datileros, mientras el marrano hambriento y roncón, mastica al pie de sus abrojosos estípites la fruta serenada, de pulpa insípida, ya la destrozada por las aves comedoras del dátil forrajero.

Y los risueños caseríos El Tuey, El Macho, Guatacaral, Boquerón, Punta Cují, Carapacho, Agua de Vaca, Plaza del Gallo, Las Barrancas y otros, todos olorosos a tomillo, vigilan y amurallan las vegas datileras de San Juan. Pero el roble y el cují, el mango y el yaque, resistente como el datilero al sol, a los animales y a las piedras, allí esplenden sus copas y ayudan al remojo troncular de los palmares, valles infligentes en los interregnos de la vendimia, como también plenos de sana alegría criolla en los días de cosechas cuando el hombre sube -dátil destroza las espinas y corta los racimos y los echa al suelo sujetos a cabulla. Mas esto no es toda la emoción de la ciega (sic): los frutos verdes de color verde naciente alcanzan matices

diversos, bellos racimos cuelgan o están erectos entre las hojas agigantes de la palmera, desde la baya rubia hasta la purpurina, y esperan los sacos de henequén, las maras de bejucos y los agajes de agajero, así como los briosos burros y las cabezas de mujer, calvas por el peso y el rodillo de trapo. ¡¡Cuánta magnificencia, cuánta verdad, y qué belleza en la contemplación de una planta de dátíl cuajada de racimos multicolores, en el ambiente naturista de las vegas de San Juan!!

Y en plena cosecha, como fuera de ella, las guapas mujeres de la tierra de Antonio Díaz, el prócer regional, tejen el cogollo “mata” de los esposos de las palmeras, y no sólo el producto de sus hojas jojotas es el patrimonio único de los sexos machos, falta lo más importante: son ellos los portadores del polen fecundante, simiente impalpable de la concepción, polvillo etéreo de la conjugación criptogámica, generosa labor de la monoica masculina, repartido por el viento a distancia o a cercanía entre las inflorescencias opulentas y olorosas de la variedad hembra. Y es el datilero macho el Jefe de la espinosa tribu, el Mayor de la especie, el Dueño y Señor de la virginidad de las palmeras femeninas.

Las mujeres de estos lares patrios son habilidísimas de la crineja para el sombrero de cogollo de dátíl, como también lo son para los abanicos y mapires, para los gusanitos de palma y estambres de color en los Domingos de Ramos, hasta para las pavas alonas y “chambelonas” y los piñonates en panelas o en conservas, así como lo son los hombres para la recia brega entre las piedras y los canaletes espinosos del datilero y los chigüichiguales, como entre las ondas del mar.

¡Visitantes! quienquiera que seas y de donde fueres ¿has visto alguna vez que otra cómo se esconde y juega entre los dedos de la mujer sanjuanera y la de Los Millanes, como la de Punta de Piedras y El Valle de la Virgen, los golpes de cogollo para el sombrero de palma metida? ¿Te has fijado bastante bien cómo corren entre los gajos blancos de cogollo, los gajitos tinturados de amarillo, negro, violeta o rojo para los sombreros, pavas y chambelonas? En este sentido da gusto verlas jugar trabajando, y cómo hablan y comen tejiendo, se pasan las palabras y se mojan la pulpa de los dedos en la punta de la lengua, cómo es de gusto sencillo y patriarcal -costumbre de mayores ver a las puertas de las casas unas cuantas palmas de cogollo, tiradas al sol o al sereno, -como esqueletos de pescados-, a la lluvia o a la sombra en “preparación curtidora”, las que a la postre

organizan en macitos, y luego, cabe el calor axilar, cuando en marcha ya sobre los muslos, sentadas, envuelto el pie del mazo en hojas frescas de algodón de seda, van a tejer la cadeneta para el sombrero de cogollo de dátil que luego cosen a mano o a máquina de manubrio o de pedal.

Esas mujeres -en ese trabajo y divertimento a un tiempo mismo- laboriosas, incansables, remembran las primitivas tribus de guaiqueríes en la quema de las piezas de barro, también a las valientes mujeres de Aguasay, riente villa llanera de Monagas, cuando tuercen y retuercen, a muslos desnudos, los crudos hilos de las pencas pulposas de la curagua silvestre. ¡Malhaya la generosa labor de las mujeres de estos litorales, siempre en pugna con el irrito pago de su sudor! Herencia de la noble aborígen guaiquerí -madre de Fajardo como la de los Chaimas, en este ejercicio, como también lo es, en plena calle, la quema de los artefactos de barro de las mestizas -de El Poblado y El Cercado -posible patrimonio, no cabe duda- de la afición a la cerámica de los indios cuicas y tolstecas y mayas de Centro América en plena reacción. Pero se pierde por agotamiento la raza primitiva, y se nos escapa de las manos la recia compacidad y arte de los atlantes y caribes, de los mayas y aztecas. Y hasta ráfagas de heroísmo bien caldeado encontramos en estas mujeres, posiblemente inyectado por aquella blanca caraqueña -Luisa Cáceres- cuando rebelde por fiel y leal a su esposo prefirió los retortijones de su feto y las estrechas panópticas del Castillo de "Santa Rosa" antes que denunciar la vía de escape del valiente Arismendi.

Por esto mismo la no asquedad para el trabajo, la fidelidad, el heroísmo y las espaldas a la pobreza, hé aquí las cuatro típicas concepciones de la mujer neo-espartana, remedo de las hijas de Esparta, cuyo nombre lleva por antonomasia la histórica casa-cuna de las perlas, los peces y las frutas en sazón.

Por los meses de julio a setiembre se inicia la irrupción rubicunda o amarílica de los racimos de dátil, y da gusto y sabor admirar los grises postes del datilero agobioso de racimos, escasas hojas en el destrozado quita-sol de sus cimera, y uno que otro guaripiochios, despojo del pasado alumbramiento frutal, en su alternancia con pencas de pecíolo seco, mientras el hábil peón datilero gatea sobre el mástil cicatricial, como asimismo solían hacerlo -entre las naturales perforaciones de las rocas- los chaimas aborígenes cazadores de los adiposos guacharitos allá en la Cueva

del Guácharo, ubicaciones del cerro del mismo nombre, arboladas lomerías de la sierra de Santa María de Caripe.

Y no es sólo el color típico que premia los vistosos racimos del datilero: el amarillo y el rosado y el rojo alternan con el violáceo y el verde tierno, mientras el dátíl pasador caracteriza la especie frutal madura, el avellanador aventaja en durabilidad, y el aguanoso tiene buen sabor y revienta entre los dientes triturantes.

Las apacibles vegas de San Juan anhelan ser huertas de otras porciones de Margarita, regada por el agua de avercones (sic) y de bucos de origen como también las huertas de otras partes de la tierra de mar y de sol sueñan ser vegas datilíferas de San Juan Bautista, por el sólo patrimonio -no cabe duda- del cultivo sin cultivo de la palmera oriental: generosas tierras de mi tierra noble, tierra de mi promisión margariteña en donde una sola lluvia asegura la cosecha vendimiaria.

Auténticos trozos de mi tierra fertilísima, que sin ser mediterráneas ni regadas por el Nilo, sólo rebosos amargos del Caribe, como prolongación de aguas atlánticas, así premias con creces subidas el sudor salado de tus hijos febriles por el sol y amargos por el mar. Noble barro espléndido en donde cada uno de tus hijos tiene su cara frente a frente con el surco de arijosa greda y unas chorreras de sudor sobre su torso calenturiento, ora revuelto entre las arrugas gironadas de la sucia guarandinga. Hermosa tierra de natural abono en donde la espiga nada tiene que ver con el surco si ha sido labrado en plena piedra fertilizada por el pico o por la barra, y hasta por las arenillas y vestigios de plantas que los pájaros salvajes y el viento mismo han yuxtapuesto entre sus oquedades superficies, remojadas por el salino rocío de las brisas del mar.

Y mientras el cerro de El Piache -que tiene la forma de una silla de montar, típica chocontana de los hombres de las pampas- guarda en sus entrañas virginales el espíritu del piache que en un tiempo la habitó, -los días precolombinos-, prosigue siendo el guarda -fiel de las serranías de San Antonio, de Ochenta y del Valle del Espíritu Santo- la sagrada reliquia de los margariteños, talismán de los navegantes y escapulario cruzado de los hombres del campo -la Santa Patrona- tus hijos junto al mar y la tierra, frente al sol y la lluvia, como a la caza de tus nácares y peces, esperan la justa redención de la tierra en la sabrosa esperanza de las lluvias, y así olvidar los lares de Costa Firme -el viejo surtidor- para sostenerse firmes

al credo de su trabajo, orientados en las sanas intenciones de los hombres de bien, mirando las playas del mar para las perlas y al cielo azúreo para las lluvias y siembras en íntima comunión con el milagro del fruto y la siega de la mies.

Ópimas tierras de Margarita que lo mismo arrojas a tus barcos cargados del condumio para el yantar diario, como madreperlas esporádicas, mejillones y guacucos, erizos y vulgaos (sic). Generoso bloque compacto de tierra cemental en pleno corazón de mar venezolano, que así avientas la estúpida indolencia ni aun soñada de tus hijos a la sola espera de las pluvias y la clara verdad de la cosecha frutal, especializados en la pesca de tus gemarios y peces y la cosecha añal de los mangos y dátiles de la noble tierra de Antonio Díaz, Nemesio Maraver -el héroe de “Los Barales”- y de los notables hermanos Gaspar y Vicente Marcano, literato y químico respectivamente, de Don Baldomero Fariñas Zavala, como de los presbíteros Diego Morales, Baudilio Rodríguez, Alfredo Marcano y doctor Silvano Marcano Maraver, sacerdote de grandes kilates de virtud y sapiencia.

Y se repletan los sacos de cabuya criolla, y las maras y agajes, y regresan las medidas de tapara o de nuez de coco al prestigio de su aferición, en tanto que las mujeres del barrio ambiental cantan en la sencillez de sus vidas y trabajos miserables la suprema generosidad de las pavas pintadas de Punta de Piedras, mitigadoras del sol, como de la chambelona multicolor vendimia de los datileros de San Juan”³⁷.

CHAMBELONA: Sombrero de palma de datilero, con las alas muy grandes para mitigar el ardiente sol isleño; suele colocársele barbiquejo para asegurarla de la acción del viento”³⁸.

“MARA: Cesta grande de bejuco al natural o labrado, que se lleva en la cabeza sobre una rodilla, para cargar diversos productos (...)”³⁹

“PAVA: Sombrero de palma, muy alón, que suele llevar adornos (...)”⁴⁰

GUAMACHE:

Una de las plantas de más importancia en la economía doméstica de Margarita lo ha sido el guamache. Crece silvestre en la Isla y es de fácil

propagación, resiste bien la sequía, de aquí que es tenida como planta propia. Todavía se ven delimitaciones de propiedades con cercas de guamache. En los tiempos de grandes hambrunas en la Isla, por la falta de lluvias y la escasez de productos alimenticios, los frutos de guamache paliaron el hambre, bien maduros o cocidos, como tiernos. Así mismo las hojas y la gomoresina del tronco de la planta tiene propiedades medicinales.

De esta planta silvestre, de gran utilidad para el pueblo margariteño, nos habla Rosauro Rosa Acosta:

“EL GUAMACHE

Con el nombre de GUAMACHE, se distingue en Margarita el árbol conocido científicamente como PEIRESKIA GUAMACHO, de la familia de las Cactáceas. Esta planta presenta la particularidad de ser la única de la familia que posee hojas bien desarrolladas.

*Es árbol de tronco fuerte y espesas ramas. En algunas regiones del país, llega a alcanzar hasta 10 metros de altura. Esta planta es conocida en otros lugares con el nombre de **Suspiro**. Las hojas de Guamache son carnosas, de intenso color verde. Tallos y ramos cubiertos de largas y fuertes espinas. Se reproduce rápidamente por medio de estacas, de tal sistema se valen nuestros campesinos para formar cercas o empalizadas de conucos.*

Su floración es hermosa. En los meses de abril y mayo las colinas y sabanas donde crece silvestremente, se adornan con el amarillo ardiente de sus corolas unidas a las formas caprichosas de sus troncos y ramas, dan una nota de peculiar belleza al paisaje.

En la medicina casera tiene aplicación esta planta, en ciertas enfermedades de la piel, en males intestinales; sus hojas aplicadas en cataplasmas sirven para reducir hinchazones y para ayudar a soldar fracturas óseas.

El fruto, en baya, de penetrante olor, es comestible, crudo o previamente sancochado, constituyó rico plato de la alimentación de nuestros aborígenes

En las diferentes hambrunas que ha padecido el pueblo margariteño en varias épocas, ocasionadas por pestes, intensas sequías o el cierre de sus puertos por guerras o revoluciones, el guamache sancochado, la

curichagua, la raíz del maguey, han servido de base alimenticia. La hermosa y útil planta ha dado su nombre a tres pueblos del Estado Nueva Esparta: Guamache en el Municipio Tubores y en la Isla de Coche, y Guamachito en el Distrito Península de Macanao”⁴¹.

Por su parte el Doctor José Marcano Rosas, entre otras cosas, nos dice del guamache:

“GUAMACHE (Peireskia guamacho): Árbol espinoso, de madera blanda y corteza lisa de color marrón; pequeños frutos redondos de color verde, de jugo dulce y baboso; se comen crudos o cocidos en épocas de escasez de alimentos. En la Isla cuando se quiere llamar a alguien hambriento, se le dice: “come guamache tierno”. En Costa Firme se generaliza la expresión a cualquier margariteño que llegue por aquellos parajes (...)”⁴²

GUATAPANARE:

El guatapanare, guatapanar o dividive fue uno de los principales cultivos de Margarita. Fue un cultivo de gran auge, exportándose en grandes cantidades para Europa y Estados Unidos de Norteamérica. Recordemos que Fray Iñigo de Abbad en 1773, nos da un detallado relato de los cultivos de dividive por él encontrados en Margarita, así como la causa que motivó que decreciera su exportación. La síntesis orgánica de tintes hizo por otra parte, que ya no tuviera importancia industrial el fruto de la agalla del guatapanare como materia tintórea. Todavía a fines del siglo pasado y casi hasta la tercera década del presente, se hicieron exportaciones de este producto agrícola. En la actualidad quedan numerosas plantas en todo el territorio insular, las cuales no tienen ningún uso industrial, y sólo sirven de sombra a animales domésticos:

“DIVIDIVE

En esta semana se han embarcado unos cuantos quintales de este grano. La balandra “Hipólita Catalina” propiedad de nuestro amigo Casto García

embarcó 300 quintales: y la goleta “Enriqueta” del amigo Miguel Ubán 1000 quintales.

Nos alegramos porque, siendo este el único producto conque actualmente cuenta Margarita, entrarán unos centavos para sostener al paio la nave del obrero que se mantiene recogiendo el grano goteado de los pocos árboles que hay en Margarita”⁴³.

“DIVIDIVE

En la pasada semana se embarcaron por este puerto (Porlamar), según informes que nos han suministrado, 1.400 quintales de dividive. Los buques embarcadores fueron las goletas “Enriqueta” y “María Luisa”⁴⁴.

Cuando el fruto se hizo casi silvestre, los recolectores no sólo se conformaban con recogerlo, sino que muchas veces talaban el árbol, de aquí la justa queja que en 1900, hiciera EL SOL:

“Mal y Remedio

Margarita en todo tiempo no tiene otro fruto de producción y exportación que el dividive, porque, expuesta á las contingencias de las lluvias, sus campos no producen sino este árbol que con justicia se ha llamado el CACAO MARGARITENO.

Los frutos menores que se cosechan en la estación de las lluvias son el maíz, los frijoles y entre las raíces la salvadora yuca que produce el cazabe y el almidón, y las tan apetecibles patatas, como también tenemos, entre las leguminosas, la patilla o sandía, el melón y la popular auyama que es la delicia de los urbanos y de los campesinos.*

Ahora que las lluvias han escaseado y las sementeras se han perdido en su mayor parte, no queda más recurso para sostenerse el pueblo agricultor en el presente año que el dividive; y es á este grano salvador á quien han de recurrir nuestros campesinos para hacerle frente a la mala situación económica. Y sin embargo, triste es decirlo, hay seres tan depravados y de criterio obtuso, que matan la gallina de los huevos de oro para encontrar el filón.

Sí: algunos campesinos para no tener el trabajo de recoger el grano goteado se van á los lugares donde crece silvestre el dividive y allí, armados del

* El Periodista, sin dudas, quiso referirse a la batata o chaco, de amplio cultivo en la Isla.

hacha destructora ó del despiadado machete, derriban el árbol centenario para recolectar el grano fuera de sazón.

Barbarismo sin ejemplo que deben corregir las Autoridades Civiles y Militares de los distritos de los terrenos municipales de su jurisdicción y hacia lo cual queremos fije la vista la Jefatura Civil y Militar del Estado, para que se impongan multas á los que, para lucrarse ellos solamente, derriban los árboles de dividive situados en terrenos baldíos.

*El mal debe á tiempo remediarse, procurando conservar los árboles con que hoy contamos, y si es posible, los agricultores, como decía el ILUSTRE,** deben dedicarse a “sembrar dividive ya que es el único fruto que produce la isla”.*

Creemos que una medida severa sobre esto no se hará esperar porque la época la reclama”⁴⁵.

Para 1926 todavía se exportaba dividive:

El vapor holandés COMMEWIJNE tomó carga de dividive para Nueva York.

El escritor e historiador margariteño Rosauro Rosa Acosta en un artículo aparecido en el diario El Sol de Margarita, hace una pequeña historia sobre el dividive:

“EL GUATAPANARE

Nuestros guaiqueríes le decían Guatapanare o Dividive. En otras regiones de América se le conoce por los nombres de Gurango, Nacascolo, Tinaco, Cascalote, Garrobilla y Guatpané. Los españoles, por la forma del fruto, lo llamaban Agalla.

Cesalpina Coriara, la bautizaron los botánicos, quienes lo agrupan en la familia de las Cesalpináceas del Orden Leguminosas. Crece silvestre en las regiones cálidas del país y es árbol originario de América. Su tronco, fuerte, alcanza en nuestro medio hasta 4 metros de altura, y en otros lugares del Nuevo Continente, llega a medir de 8 a 10 metros.

** Se refiere a Antonio Guzmán Blanco, El Ilustre Americano.

Da buena sombra donde se guarece el ganado y las aves domésticas, y su fruto es muy apreciado por el ganado cabrío. La legumbre contiene gran cantidad de tanino “que da el color negro muy superior” y tuvo gran demanda en la industria para la curtiembre de cueros y teñidos de telas y tapices, y en medicina, como astringente. Fue de aplicación en medicina casera para el tratamiento de úlceras rebeldes y para contrarrestar hemorragias y heridas.

Cuando en la Isla se agotaron las perlas, sus habitantes buscaron otras fuentes de economía para subsistir. Los ganados cabríos, ovino, mular, la cañafístola, el tabaco y el dividive, fueron los principales renglones de exportación de Margarita. A las Colonias se remitían la cañafístola, el tabaco y esta planta tintórea.

La Compañía Güipuzcoana se interesó vivamente por este ramo de exportación. El 19 de diciembre de 1765, los directivos de la Empresa, enviaron a España, cuatro muestras de dividive teñidas en seda, una descripción del árbol y una explicación suscrita por Don Juan de Mansilla, que fue el técnico que hizo el tinte.

Los pedidos de las casas españolas no se hicieron esperar, y en buques de la citada Compañía, se llevaron a la Península los primeros embarques.

Ante las exigencias, cada día mayores, de los industriales europeos, se apresuró en la Isla, la recolección del fruto y casi verde, era despachado. Esto produjo una variación en el tinte, y por ende, una alteración en la calidad de los teñidos de pieles y tejidos. Los industriales afectados, resolvieron cancelar la importación “quedando privada la Isla del beneficio de esta producción que, administrada bajo las reglas de un gobierno económico hubiera fomentado mucho esta infeliz isla” según consideraciones del Obispo Abbad, en 1773.

Consolidada la República, volvióse a exportar el guatapanare. Las estadísticas de 1876, señalan en kgs. 80.000, los despachos efectuados por el puerto de Pampatar.

La exportación se mantuvo con ritmo ascendente hasta 1914, cuando por motivo de la Guerra Mundial, quedó paralizada. Para esa época se hicieron remesas de 690.000 kilogramos. Posteriormente se hicieron otros envíos a Europa, principalmente a Alemania, decayendo totalmente, en el año de 1944.

En 1914, el Presidente del Estado, General Juan Alberto Ramírez, en un informe al Ministerio de Fomento, sobre la producción agropecuaria de Nueva Esparta, manifiesta, entre otras consideraciones, lo siguiente:

“Por ejemplo, el dividive... Se aviene con la escasez de lluvias, pues más bien el exceso de ésta perjudica la cosecha, ya que ocasiona la caída de las flores... El cultivo del dividive tendría muy brillante porvenir, si la siembra se hiciera más general y con toda seriedad”.

“Creemos que el cultivo de dicha planta como las de las fibras como la sanseviera, la cocuiza, etc, debería ser declarado de utilidad pública, estableciéndose como estímulo para los agricultores un sistema de menciones honoríficas y de primas, lo cual con toda probabilidad revolucionaría nuestra agricultura y no muy tarde traería la prosperidad a Nueva Esparta”.

La aseveración del ex-gobernante al igual que la del obispo Abbad en épocas coloniales, tiene vigencia hoy, cuando hay empeño en buscar fuentes de trabajo para el mejoramiento de la economía insular.

El país cuenta hoy con reputados científicos, con laboratorios modernos y con instituciones, que bien pudieran interesarse en aprovechar las tintas, resinas y maderas de este árbol, para ponerlas al servicio de las industrias que de ellas podrían derivarse”⁴⁶.

Para 1948, todavía se embarcaba dividive desde Margarita. Recordamos, cuando niño, haber visto para esa fecha gran cantidad de sacos con el fruto en el muelle de Porlamar. Además para esa misma fecha, veíamos recoger el fruto en el Colegio Nuestra Señora del Valle, en la misma localidad.

MORERA:

El cultivo de la morera para la cría del gusano de seda, ha sido una de las “industrias salvadoras”, propuestas para elevar el nivel económico de Margarita. La constitución de una empresa para desarrollar ese cultivo, fue bastante curiosa, involucrando en ella a conocidas personalidades de la Isla interesadas en el bienestar colectivo. El clero y el comercio de Porlamar

fueron los promotores de la compañía. El sur y el norte de la parte oriental de Margarita están separados por una cadena montañosa, efectuándose la comunicación por un paso conocido como El Portachuelo, entre las cumbres de los cerros “Mata Redonda” y “Muere Sol”. Esta barrera natural, no sólo ha dividido geográficamente a la Isla, sino que también ha sido motivo de pugna de los pueblos, designándose como los de “este lado del Portachuelo” y los de “el otro lado del Portachuelo”, siendo frecuente, en otros tiempos, las rivalidades económicas, políticas, etc. Los comerciantes de Porlamar que patrocinaron la creación de la compañía para el cultivo de la morera, quisieron incorporar a otras personas adineradas, del “otro lado del Portachuelo”, al efecto así lo hicieron, y hemos recogido la siguiente anécdota: Al ofrecerle acciones de la compañía a un acaudalado hombre del lado Norte de la Isla, este respondió: -El negocio no será muy bueno porque ustedes lo dejaron pasar del Portachuelo para acá. Demás está decir que no suscribió ninguna acción.

En relación a este cultivo de la morera, seguimos a Jesús Manuel Subero, quien a su vez lo obtuvo de los apuntes de los hermanos Rosario (Eleuterio y José Santos):

“EL CULTIVO DE LA MORERA

El padre Elías María Sendra, O. C., recordado cura párroco de Porlamar, fue un impulsador de obras de beneficio colectivo. Se preocupaba no sólo de las cuestiones espirituales a él encomendadas, sino que buscaba solucionar los problemas económicos a fin de que los margariteños no se vieran obligados a emigrar a tierra firme. En esta situación se encontró con el Dr. Vartan K. Osigian, entomólogo quien se presentaba como “inventor de la Morera de su propio nombre y de la coloración natural producida por el mismo gusano hasta 18 matices por un procedimiento que él ha inventado”.

“El Dr. Osigian impone al padre Elías de la bondad de sembrar Morera en nuestra Isla. Ganado por la idea pone en juego su influencia y da calor al proyecto de formar una compañía para el cultivo de la Morera e industria

de la seda en Margarita. En dicha compañía el mismo Osigian tomaría el 45 % de las acciones”.

“La exposición que lanza al público está formada por Vartan K. Osigian, M. Rodulfo Brito, Rafael Moraos, Roberto Rosario Campo, Rafael Ávila Guerra, M. V. Rodríguez Velásquez, Juan A. Rodríguez, Jesús Enrique Rodríguez, V., y H. García Chaffardet. El capital de la compañía sería de seiscientos mil bolívares.

La justificación que el Dr. Osigian daba para el cultivo de la Morera en Margarita estaba en el clima que “es ideal para el desarrollo de esta Morera, la mejor de todas las conocidas, pues su hoja engorda de tal manera los gusanos de seda, que da la clase especial y única de gusanos y capullos gigantes”. Además “La Morera necesita poca agua, desarrollándose perfectamente en seco, y siendo suficiente el agua que cae en Margarita para su arraigo y desarrollo”. Por otra parte “el árbol de Morera, según experimentos científicos, es el mejor pasto conocido para los animales de leche y aún más que la alfalfa, conteniendo ésta el 7 por mil de ázoe y la Morera el 14 por mil”. Y si esto fuera poco para justificar su cultivo, “el árbol de Morera, produce madera de primera calidad para embarcaciones y trabajos de ebanistería y dará perfectamente a Margarita de 6 a 12 cosechas al año, pues de Moreras “Osigian” después de un mes de plantadas en el vivero se empezó a sacar hojas para mantener los gusanos de seda, y de las 150 plantadas definitivamente en Porlamar y en terrenos agrios se les ha sacado ya cuatro cosechas, estando dispuesto para sacarle nuevas hojas a los veinte días de podadas”. Estas primeras Moreras fueron plantadas el 15 de febrero de 1929.

Según la exposición dada al público “el gusano de seda se ha desarrollado sin ninguna enfermedad dándose el caso de no poder examinar un gusano enfermo. Para el proceso de incubación del huevo del gusano de seda que en otras partes de los trópicos necesita de 8 a 12 días para nacer, han bastado en Margarita de 6 a 8 días. El desarrollo completo de este animal se efectúa en Margarita a los 21 días y hasta los 18 días, cuando en otras partes tropicales son necesarios de 28 a 30 días.

La pureza del aire de Margarita y su clima seco y uniforme contribuye eficazmente al desarrollo del gusano de seda sin enfermedades y a que produzca una seda fortísima y muy brillante, que no sólo será de las buenas clases conocidas en el mercado mundial, si no la mejor. Solamente,

añaden, la Morera “Osigian” puede dar de 6 a 12 cosechas al año, pues la Morera europea y asiática sólo da una, raras veces dos cosechas al año”. En cuanto al “mercado de la seda está asegurado porque hay escasez de seda animal en el mundo”.

El Dr. Osigian le vendería a la compañía 125.000 estacas injertadas a Bs. 3,25 cada una. Según el proyecto estas 125.000 Moreras producirían al primer año 32.343 kilogramos de capullos con un valor de Bs 146.250. “Por lo tanto habrá ingresado a la Isla a los cinco años de plantadas las Moreras “Osigian” injertadas Bs. 5.313.750”.

El cultivo de la Morera, que tanto entusiasmo despertó, por diversas razones terminó en un completo fracaso y los inversionistas perdieron todo el dinero que habían colocado en la empresa”⁴⁷.

Sin embargo, se tuvo fe en este experimento por cuanto en 1932, tres años después de la primera siembra de morera, todavía por la prensa regional se habla de las bondades de la sericultura:

“LA SERICULTURA EN VENEZUELA

Con motivo a la celebración de la Fiesta del Árbol el 29 de Mayo del presente año en Caracas, en presencia del Ciudadano Ministro de Instrucción Pública, Dr. R. González Rincones, altos funcionarios del Despacho, Maestros y Profesores de las escuelas del Distrito Federal y millares de niños, se efectuó la siembra de árboles en el sitio “Pinar 24 de Julio”, creación del Benemérito General J. V. Gómez, especie de jardín amplísima dotado de los más hermosos ejemplares de la flora venezolana y extranjera cuidados con exquisita solicitud.

El Ciudadano Ministro de Instrucción leyó una importante conferencia alusiva a dicho acto civilizador y tradicional, encomiando las singulares condiciones del pintoresco campo poblado de pinos, muy propio para excursiones de escolares en donde podrían respirar a sus anchas los efluvios de un aire saludable, y haciendo marcada referencia a los árboles que se habían de plantar en ese delicioso sitio de El Paraíso, dijo: “Las dos mil moreras que sembramos este año nos servirán para alimentar dentro de poco días gusanos de seda; ojalá arraigue también esta industria que podría ser una fuente de riqueza para Venezuela. En el Japón da la morera

una cosecha de hojas. Aquí puede calcularse un promedio de seis por año. Este año, la Fiesta del Árbol en Caracas, es la Fiesta del Árbol de la Seda". El Día del Carmen, 16 de julio próximo pasado, fue exhibida la cantidad de veinte mil capullos de seda, producción inicial del campo del Pinar.

Además de las enunciadas palabras pronunciadas por el Dr. González Rincones, nos es grato copiar la publicación siguiente: "Ministerio de Instrucción Pública.- Aviso Oficial.- Se hace saber a todas aquellas personas que estén interesadas acerca del cultivo de la seda y que deseen obtener una demostración práctica sobre las ventajosas condiciones que ofrece el país para la explotación de esta industria, que el próximo 24 de julio, día de fiesta nacional, estará abierto al público el Laboratorio de Sericultura del "Pinar 24 de Julio", situado en la avenida "Carabobo", de esta ciudad; y allí se les suministrarán con mucho gusto todos los informes que deseen sobre el particular.- Asimismo se participa a los Directores y Maestros de escuelas, que durante todo el lapso de las próximas vacaciones estará en funcionamiento el referido Laboratorio, a fin de que ellos aprovechen tal oportunidad para visitarlo y obtener demostraciones que los impondrán del proceso completo de dicha experimentación.- Caracas 19 de julio de 1932".

Claramente se ve la ingerencia del Gobierno Nacional, por órgano del Ministerio de Instrucción Pública, en la cría del gusano de seda, pues que trata de inculcar en los niños la estimación de esta industria.

Cuando el ilustrado señor R. González Rincones tenga conocimiento de que en el Valle del Espíritu Santo del Estado Nueva Esparta existe una posesión agrícola con miles de matas de moreras transplantadas allí hace más de tres años, dirigirá, no lo dudamos, su mirada perspicaz hacia esta porción de la República, iniciadora de este nuevo esfuerzo por la implantación de la Sericultura en Venezuela. Auguramos como una realidad que el acucioso Ministro de Instrucción habrá de alertar a los Maestros Neoespartanos, con el patriótico y benéfico propósito de que los escolares de El Valle y sus cercanías, y de La Asunción donde también hay sembradas algunas moreras, se decidan adiestrarse en la cría de gusanos de seda; con ese estímulo, comenzando desde ahora por los niños, se extendería el aprendizaje a otros sitios de Margarita, las siembras de moreras se efectuarían en los lugares en donde se pueda contar con agua y así Nueva Esparta en el porvenir formará parte del movimiento en favor

de la tan obstaculizada sericultura nacional, que será un éxito en el país y que, como una industria en pequeñas escalas, será un alivio para muchísimas familias en toda Margarita cuando haya pozos artesianos diseminados por doquiera.

No nos arrepintamos los neoespartanos de los esfuerzos y sacrificios hechos y de los miles de bolívares gastados en el tenaz y patriótico empeño de adquirir una industria más, pues no sabemos lo que nos reserva el porvenir y debemos confiar que el Gobierno Nacional siempre ha de velar por Margarita, inquiriendo, para remediarlas sus necesidades y angustias”⁴⁸.

Este ambicioso proyecto del cultivo de la morera y del gusano de seda en Margarita, como muchas otras cosas, quedó en solo buenas intenciones.

En su Memoria y Cuenta de 1928, el Presidente del Estado Nueva Esparta, Dr. Isaías Garbiras, se interesó por el cultivo de la morera y de la explotación del gusano de seda. Así lo refirió:

“Árboles

En el curso del año se repusieron los muchos malogrados o por el rigor de la sequía, o por los animales, o por la ignorancia perversa de las personas, la que aún cuando parezca increíble, hizo más daños que aquellos a los treinta mil plantados desde el año antepasado para higienizar y embellecer las poblaciones con mucha parte de sus caminos y carreteras. Sin embargo, tanto los resebrados como los plantados últimamente exceden de cuarenta mil los arbustos frutales y de sombra arraigados por esta Administración en todo el Estado

Se ve tan grande, tan hermoso y ya tan apreciado por el público en general, el mayor número de ellos que confío su propia bondad defienda, conserve y aún fomente la incalculable riqueza de beneficio que el Gobierno se ha propuesto regalar individual y colectivamente al laborioso pueblo margariteño en la pequeña montaña civilizada que da aire puro, colores, aromas, sombra grata y vida pintoresca a calles, playas, plazas, parques, caminos y aun cementerios de toda la Isla la cual así arbolada parece de fiesta todos los días.

Con todo y ser peregrina la virtud del árbol para imponerse por su propio mérito, no deja de ser víctima de diversas plagas, incluso la ociosidad maligna. Mas espero que esta misma deponga sus hilos de barbarie descontrolada, ante el árbol benemérito de la morera, del cual tengo sembrados más de dos mil ejemplares en los Distritos del Estado, merced a semillas facilitadas por Don Rafael Moraos y a los viveros cultivados con ellas por Fray Elías M. Sendra, quien se interesa vivamente por cooperar al fomento de tan importante industria.

Se sabe que la morera es el árbol de oro del Oriente, no tanto porque tiene igual duración y precio que éste, sino principalmente porque es respecto a los demás árboles lo que el oro respecto de los demás metales, con la ventaja que sin la dificultad, gastos y aun peligros del oro para encontrarlo y beneficiarlo, la morera se da en todas partes del mundo donde se le sepa cultivar sin muchos gastos ni mayor atención.

Es indudable que si la morera llega a desarrollarse en grande escala y como lo indica la experiencia y la técnica moderna, su cultivo y la explotación del gusano de seda pudiera constituir la industria principal de Margarita, que la redimiría triunfalmente de la penuria resignada en que vegeta anquilosada por las pseudos industrias de la perla, el pescado y la agricultura rutinaria de algunos productos menores, que las más veces aumentan su malestar y obligan a sus laboriosos hijos a emigrar hacia otras regiones del país, que ofrecen vida y labor más seguras. En todas partes de la tierra la morera o el cultivo y elaboración de la seda es la industria de las industrias conocidas hasta por necesitar poca agua con mucha múltiple razón lo será en esta Isla, donde además de existir grandes terrenos ociosos, se está observando que ella nace y crece perfectamente y donde existen legiones de muchachos saltones en todos los lugares que abaratarán la obra de mano, fuera de que sus habitantes, particularmente en la mujer, se advierte cierta inclinación hacia la agricultura, especialmente por la que se presta al bordado y el tejido, de cuyo producto viven generalmente. Qué perlas, qué pescado, qué magnesita, qué manchas de agricultura empírica, ni que hatos de los funestos chivos podrá compararse, todos juntos, en su rendimiento con el precioso beneficio del gusano de seda? Con la ventaja de que en el caso de que el dueño no quiera explotar por sí mismo la industria, siempre contará para su materia prima con un mercado universal y precios sostenidos con propensión a subir.

Mientras este Gobierno se halla en condiciones financieras de traer un técnico y proceder al injerto necesario de la morera, se contenta por ahora con sembrarla en todas las regiones de la Isla con las mayores recomendaciones de cuidado; y aun piensa insinuarle a la experta Madre Superiora del “Colegio Virgen del Valle”, en Porlamar, la conveniencia de enseñarle a las niñas nociones de sericultura, o siquiera lo indispensable para sembrar la morera, cultivarla y producir el gusano de seda.

Ojalá, la Granja Modelo, con la defensa, aumento de área y adelantos que se le van introduciendo, se convierta en el correr del tiempo en Estación Experimental Agrícola, que estimule y fomente esta industria técnicamente y pueda al fin fundarse una Escuela o Estación Margariteña Serícola, que enseñe los conocimientos y medios de desarrollar la morera y producir los huevos de gusanos de seda libres de enfermedades, para intensificar su propagación en todo el Estado, y crear así el gran bienestar y progreso económico de la Isla.

Invoco, pues, un interés creciente y generoso hasta donde sea posible para la morera, planta redentora de Margarita y quizás de muchas otras comarcas de la República.

EL RICINO:

El ricino, conocido en Margarita con el nombre de higuiereta, aunque también se le llama tártago, fue sembrado en la Isla, con el fin de obtener los frutos para la fabricación de aceite, al que se le da el nombre de aceite de castor.

En la actualidad crece silvestre en los lugares en donde una vez se cultivó. La variedad rubra es de reciente introducción en Margarita, solo como ornamental.

Para 1901, desde EL SOL se motiva al campesino margariteño a sembrar higuiereta:

“HIGUERETA

Se nos dice que el fruto de esta planta es en la actualidad un buen artículo de comercio para la exportación. ¿Por qué nuestros agricultores no siembran esta planta que no necesita mucho cuidado ni mucha agua?

Es bueno ensayar para que cuando llegue el invierno se siembre entre la nueva plantación el maíz o los frijoles, pues en ella no impide que se cosechen estos cereales”⁴⁹.

Para 1916, existe en Margarita un comercio de higuera, según lo demuestra el anuncio de la casa compradora:

“Aviso

León Anzola & Ca., compran:

Algodón blanco: el quintal, según clase, de 4 a 4 y medio pesos. La libra a 3 y medio centavos fuertes.

Higuera, en pequeñas y grandes cantidades.

La mara de regular tamaño, en macetas, medio real.

El quintal en semilla, 20 reales.

A sembrar, pues, algodón e higuera.

Aquí no hay paludismo.

LEÓN ANZOLA & Ca.

La Asunción - Entre la esquina del Puente y el motor del doctor Albornoz Lárez”⁵⁰.

El ya citado Dr. Henrique Albornoz Lárez, recomienda el cultivo de la higuera, a la vez que ilustra sobre la utilidad:

“EL CULTIVO DEL TÁRTAGO

En Cuanto al mercado, el aceite de higuera es objeto de una gran demanda: ya lo hemos dicho.

Se le utiliza en la Farmacia, en jabonería y la mecánica como grasa lubricante.

También para el alumbrado doméstico, ya en substancias, ora convertido en gas, al igual del acetileno.

Y si en el país lograran fundarse vastas plantaciones de tártago, es indudable que las cosechas anuales se invertirían en su mayor parte en la fabricación de jabón.

El aceite de castor, por este motivo, no necesitaría de la exportación para su consumo; y por ello se beneficiaría la industria a la par de muchos otros intereses, en estrecha relación con el medio económico.

Resumiendo, pues, los presentes apuntes concluiremos repitiendo que la siembra del tártago en la Isla, sería de gran porvenir para la agricultura, por las condiciones que exige dicha planta en cuanto a su conservación y rendimiento. Y además, porque cansadas las tierras con la yuca y el maíz, este cultivo constituiría una rotación tan provechosa, como lo es siempre el resultado de las siembras alternas en general.

Dr. H. Albornoz Lárez⁷⁵¹.

SISAL:

El sisal fue uno de los cultivos introducidos en Margarita para tratar de remediar las condiciones económicas de los campesinos insulares. Este cultivo fue introducido por adaptarse a las condiciones climatológicas de la Isla; sin embargo, después de un pequeño auge, las plantaciones fueron abandonadas y hoy día sólo se encuentran numerosas plantas de sisal en forma silvestre.

En 1936 se comienza con seriedad a implementar los mecanismos para el cultivo industrial del sisal, y por tal razón el Ministerio de Agricultura y Cría envió a Margarita al Dr. Clery G. Salazar para que estudie todo lo relacionado con este cultivo. Su estada en la Isla es recogida por la prensa regional:

“EXPERTO AGRÓNOMO

El Dr. Clery G. Salazar, alto empleado del Ministerio de Agricultura y Cría, vuelve por tercera vez a la Isla en misión especial con el propósito de estudiar, entre otros cultivos de importancia, el de las plantaciones de sisal,

planta cuya fibra se utiliza como henequén, el yute, la manila y el cáñamo, en la fabricación de cordelería y telas de empaques.

Ya en sus anteriores viajes el doctor Salazar había advertido en la mayor parte de las tierras margariteñas condiciones muy favorables para emprender con sobradas posibilidades de éxito el cultivo en referencia, para el cual eran propicias las condiciones químicas de nuestras zonas agrícolas a más del clima insular:

El sisal es una planta originaria de México y de su nombre se deriva el de un pequeño puerto del Estado de Yucatán, en la República Azteca. Su nombre ha servido de denominación genérica para más de trescientas especies de ágaves conocidas, de las cuales tres, el henequén (ágave rigida alongata), el sisal (ágave sisalana) y el ágave cantala son las más cultivadas en las regiones tropicales.

El sisal, cultivado en el África oriental alemana, en Cuba, y en las Bahamas es una planta de hojas lanceoladas de color gris pálido y del tamaño de 1 m 50, más rica en fibra que el henequén y entra en su período de producción a los dos años y medios, alcanzando su límite de vida productiva a los cinco, tiempo en que produce de cien a doscientas hojas utilizables para la producción de fibra. La producción de ésta, según se ha podido comprobar, es de un 5% sobre el producto bruto de la hoja.

Cree el Dr. Salazar que el establecimiento de esta nueva planta de cultivo en la Isla contribuirá en mucho a mejorar la situación económica de nuestra abatida agricultura insular, dadas las condiciones favorables de clima y de terreno.

Otro de los intentos del señor Salazar es el de persistir en sus ensayos de acondicionar el dátil, a fin de sacar de este fruto el mayor beneficio posible. Los ensayos realizados en su viaje anterior dieron resultados relativamente aceptables, aunque fueron llevados a cabo con aparatos improvisados, cuya eficiencia dejaba mucho que desear.

Incompletos y todo sirvieron para formar un criterio de apreciación sobre las oportunidades de obtener éxitos más concluyentes dejando así establecida en Margarita una industria más que no requiera inversión de capitales apreciables.

Con los créditos que se propone conceder el Banco Agrícola a los agricultores que lo necesiten para el fomento de sus fundos, quedarán los propietarios de las fincas agrícolas en capacidad de iniciar nuevos cultivos,

y ninguno, por las condiciones ya enunciadas, como el sisal, del cual ya ha obtenido el doctor Salazar mil semillas que serán distribuidas entre los agricultores de la Isla que aspiren a ensayar el cultivo de la nueva planta. Es de lamentar que con la ausencia del señor Doctor Hernández, Presidente del Estado, la formación de la Junta Agrícola que deba conocer de las peticiones de crédito de los agricultores, haya caído en inexplicable descuido. Es posible que el Decreto que ordena la creación de la Junta enunciada no haya tenido la difusión que merece, sobre todo, tratándose de la importancia de la suma destinada a tales créditos y de la penuria económica de nuestros agricultores. Parece que el doctor Salazar tiene el propósito de darle más calor a este último negociado, que de llevarse a cabo con la equidad que requiere, lograría levantar en muchos abatidos esfuerzos de nuestros pequeños propietarios agrícolas. Deseamos al doctor Salazar mucho éxito en el encargo que a sus dotes de experimentado agrónomo ha confiado el Ministerio de Agricultura”⁵².

Mucho fue el entusiasmo producido por el anuncio de los programas para el cultivo del sisal en la Isla de Margarita. Algunos lo vieron como la solución a los graves problemas confrontados, no solamente por los agricultores insulares, sino también por el resto de la población, quienes tendrían en el cultivo y la posterior industrialización del sisal, una segura y sólida fuente de entradas:

“El Sisal, Perspectiva Insular

Caracas, mayo 5.- Con grandes titulares la prensa capitalina ha dado cuenta de que el Ministerio de Agricultura y Cría, quiere hacer ensayos de cultivos de la planta denominada Sisal, en Margarita. Y para este efecto ha resuelto enviar a la isla 2.000 hijos de la mencionada planta, los cuales serán distribuidos entre los agricultores margariteños que demuestren tener mayores posibilidades de ensayar las siembras y observar los beneficios del cultivo del sisal, y su adaptación como margen para una nueva industria.

Como se ve, el M.A.C. quiere enfocar uno de los problemas margariteños, desde un ángulo reducido, si se quiere, pero que converge diametralmente con el gran problema de Margarita: el agua.

Ayer dijo el comentarista de uno de los diarios caraqueños: “Como se sabe el Estado Nueva Esparta es una tierra infecunda y árida para la agricultura. Las escasas posibilidades que existen en la isla para la siembra, obedecen sin lugar a dudas, a la acentuada carencia de agua”.

Con la primera parte de este concepto no estamos de acuerdo. Bien sabemos los margariteños cómo es de feraz nuestra tierra, cuando la bendición del agua cae sobre ella. Bien sabemos cómo es de intenso el verdor de nuestras campiñas y cuán dulces las jugosas frutas de los valles margariteños, cuando el suelo prodiga su ternura de humedad sobre la isla. Con lo que sí estamos perfectamente de acuerdo, es con la segunda parte. No es que la tierra margariteña sea estéril y por lo tanto improductiva bajo todos los aspectos, para la agricultura. Es la falta de agua la que hace impropicia, y por la misma negativa, no solamente para la agricultura, sino también hasta para los imprescindibles requerimientos vitales. Nosotros tenemos la dolorosa evidencia que sin agua, no será propicia para nada, pero también la convicción que nuestra tierra será quizá una de las más fértiles regiones venezolanas, cuando el milagro del agua pueda prodigarse generosos, abundante por nuestras praderas. Cuando el agua -hermana de celeste bondad y de infinita misericordia- corra por nuestros montes y vaya a la entraña del surco a dar vida fecunda a la simiente. Entonces Margarita será una esmeralda flotando sobre el mar Caribe. Nosotros lo sabemos. Pero, ¿cuándo se realizará el milagro? La interrogación queda abierta al tiempo y a la buena voluntad de los hombres que rigen nuestros destinos políticos.

Pero volvamos a nuestro tópico inicial. Esta oportuna disposición del M.A.C., viene a marcar una nueva orientación para las incipientes actividades agrícolas e industriales de la isla. Siendo como es de fácil aclimatación la planta de sisal en tierras que disponen de poca humedad, y cuyo sostenimiento y propagación no requiere el efecto vital de las continuadas lluvias, creemos que con poco de estímulo y perseverancia, se obtenga la efectividad del cultivo de dicha planta, lo que si llega a lograrse, abrirá como es lógico suponerse, una nueva perspectiva industrial para los margariteños. Sabido es de todos que la fibra del sisal se emplea con magníficos resultados en la fabricación de sacos y otros productos fibrosos, de fácil colocación y buena demanda en nuestros mercados, y ya podríamos apreciar, si llega a asegurarse el cultivo del sisal en gran escala, los beneficios que esa industria aportaría a la economía insular.

Pero aquí surge la interrogante de siempre, y que es lo que ha dado motivo a estos apuntes. ¿Tendrán nuestros agricultores la suficiente voluntad, perseverancia y espíritu de lucha, hasta lograr efectivos e integrales resultados del cultivo que se proponen ensayar? Debemos recordar que bajo la Administración del Dr. Luis Felipe Hernández, el Ejecutivo Estatal compró con destino al fomento del cultivo, unos cuantos centenares de hijos del sisal, semillas que se repartieron gratuitamente entre agricultores de los distintos Distritos. En aquella época quizá por negligencia, por poco empeño, por desconocimiento lógico, o por lo que fuere, los resultados fueron negativos. ¿Estos 2.000 hijos de sisal que acaba de donar el M.A.C. darán idénticos resultados? Un alto funcionario de este Ministerio nos ha hablado con mucho calor y optimismo acerca de los ensayos del sisal en Margarita, y nos ha informado que el mismo Despacho, ofrece como estímulo, numerosos premios consistentes en máquinas desfibradoras, a los agricultores que comprueben haber plantado con resultados satisfactorios la mayor cantidad de unidades. Esto último sin duda, es una prueba del interés que tiene el M.A.C., por fomentar cualquier actividad agrícola que se adapte a las necesidades y especiales circunstancias del terreno margariteño, y que vaya a salvar de su inacción a los brazos agricultores, tratando así de solucionar, aunque en parte, ese intrincado problema de trabajo insular, que ya podríamos llamar tragedia margariteña.

No deben, pues, nuestros hombres de campo, desaprovechar esta oportunidad que hoy se les brinda, con el objeto de estimular sus actividades agrícolas para mayores posibilidades de éxito. Habrá que tener paciencia para la espera larga. Habrá que desvincularse de las antiguas prácticas campesinas de esperar las primeras garúas para echar al surco los granos de maíz o de frijol. La rutina ha sido casi siempre la causa del estancamiento o del fracaso de todas nuestras actividades. Habrá que cambiar métodos. Si los campos no se aprovechan con plantaciones que requieran agua, por que no la hayo por que el agua está lejos, hay que aprovecharlos con cultivos que casi no requieran humedad. Y tarde o temprano se sacará alguna ventaja.

Y quién sabe si algún día, ¡Oh! hermanos agricultores de nuestra tierra, podréis cosechar maduro el fruto de tus empeños. Quién sabe si algún día, Margarita pueda tener una perfecta industria propia, que brinde trabajo a muchos de sus hijos, y no tengan éstos que tomar los mil rumbos que les ofrece el mar, para ir a ganar el pan de cada día bajo diversos cielos.

Quién sabe también, si en algunas de esas sorpresas que nos guarda el destino, en virtud de alguna Ley Cósmica, llegue el día en que la pobre isla sitibunda de hoy se convierta en verdadera tierra de promisión. En madre acogedora que pueda ofrecer calor y ternura a todos sus hijos. Y tierra fresca y verde, fecunda y generosa, donde reviente la flor su risa de colores, donde la espiga cuajada diga su canción de oro y esperanza, y entone sus himnos de paz el trabajo.

Cuando Margarita pueda ser una perfecta esmeralda flotando sobre el Caribe azul. Y sea la Isla de Dios'⁵³.

“José Asunción Rodríguez,
Presidente del Estado Nueva Esparta,

Considerando:

Que los experimentos hechos han dejado plenamente demostrado que los terrenos de la Isla de Margarita son propicios para el cultivo del sisal, planta que se distingue por sus condiciones de adaptabilidad y resistencia a la sequía y ofrece halagadoras perspectivas a los que se dediquen a cultivarla y a explotar las industrias que de ella se derivan;

Considerando:

Que la instalación y fomento de industrias inexploradas que le den trabajo al pueblo, representa el más adecuado objeto de inversión para los caudales públicos, que de esa suerte se multiplicarían en provecho directo de la colectividad;

Considerando:

Que siempre ha entrado en los planes de este Gobierno procurarle a las clases pobres los medios de alcanzar el mejoramiento de sus condiciones de subsistencia y la elevación de su nivel moral; y

Considerando:

Que el cultivo del sisal constituiría una segura fuente de ingresos para los agricultores pobres de la Isla,

Decreta

Art. 1° Se destina la cantidad de veinte mil bolívares (Bs. 20.000) para ser suplida a los agricultores pobres del Estado, que se dediquen al cultivo del sisal.

Art. 2° La cantidad expresada en el artículo precedente será erogada parcialmente por la Tesorería General del Estado, con cargo al Capítulo de

Fomento, previas Resoluciones del Despacho de la Secretaría General, a favor de las asociaciones o individuos que prometan dedicarse al cultivo del sisal y se invertirá exclusivamente en la adquisición de semillas y de implementos y útiles agrícolas.

Art. 3° Los favorecidos quedarán obligados a devolver al Gobierno, cuando sus plantaciones lo permitan, una cantidad de semillas igual a la que hubieren recibido, para ser ofrecida a otros agricultores.

Art. 4° Comuníquese a quienes corresponda y publíquese.

Dado, firmado, sellado y refrendado en el Palacio de Gobierno del Estado Nueva Esparta, en La Asunción, a 15 de junio de 1938.- Años 129° de la Independencia y 80° de la Federación.

(L.S.)

J. ASUNCIÓN RODRÍGUEZ

Refrendado.

El Secretario General, interino,

(L. S.)

*S. VILLALBA GUTIÉRREZ*⁵⁴.

“Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.-Secretaría General.- Dirección Política y Administrativa-, La Asunción, 30 de agosto de 1988.- 129° y 80°.

Resuelto:

Por cuanto para facilitarle a los interesados en el cultivo de Sisal en el Estado la obtención de las plantas necesarias al efecto, se consideró más práctico y económico hacerse por este Gobierno la compra de los lotes de la especie en los centros de producción y efectuar luego el reparto entre aquéllos, el ciudadano Presidente de esta Entidad Federal ha tenido a bien disponer: que se compren al ciudadano Hortensio Garmendia cien mil (100.000) matas de Sisal ya negociadas por intermedio del Gobierno del Estado Lara, cuyo valor original de cinco mil bolívares (Bs. 5.000,00) forma parte de la suma acordada para el Fomento de la industria de Sisal en Nueva Esparta, de acuerdo con el Decreto Ejecutivo fechado a 15 de junio último acerca de esa materia.

Comuníquese y publíquese.

Por el Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.

El Secretario.

*R. FIGUEROA GONZÁLEZ*⁵⁵.

La introducción de los cultivos de sisal en Margarita también encontraron ciertas oposiciones, pues no los consideraban como la mejor solución para resolver la crisis económica de la Isla. Una de esas voces opositoras fue la del Dr. Ángel López Rondón, eminente médico margariteño, quien siempre se preocupó por los problemas insulares, a él se le deben valiosos estudios médico-sanitarios:

“Margarita y el Cultivo del Sisal,

Una paradoja real.- La Agricultura arruina a Nueva Esparta.- Una esperanza con antifaz.

Porlamar, julio de 1942.- Con frecuencia bastante se habla y escribe acerca de la Agricultura en Margarita. I nada se dice si ésta tierra tiene la virtud de producir riquezas, o porta en las herramientas de labranza las fórmulas varias de la infecundidad, sinónima de malogro, ruina, miseria,

Es mordicante la aridez de la ínsula. No se puede decir que es tradicional porque hubo en remotos tiempos un intenso cultivo de cañamieles, yuca y maíz. I corrían, en aquel entonces, los riachuelos de Palma Real, de La Asunción, de la montaña de San Juan Bautista y de la del Valle del Espíritu Santo. Durante ese mismo tiempo, el Guayamury avivaba sus vertientes y bañaba los valles, con plantíos o sin ellos. Hasta las playas del Sur, Norte y Oeste de la Margarita, supieron de la altanería pluviosa de sus montañas. No en vano los arenales permeables del Distrito Arismendi se taraceaban de maracas de frijoles y abertalaba los surcos la raíz tuberosa de los chacos. Los platanales y cicales de toda la isla redituaban abultadas cosechas. Aún la playa, -similar en Guanta y Chorrerón, de Anzoátegui y las de Falcón-, recibían gozosos la “tallada” nuez del cocotero, cuyos mástiles todavía ondulan en la playa tronitosa de “Ojo de Agua” -remedo de las de Macuto- y son plenos de refrescante y diurético licor de sus frutos, tan verdes como los manglares de Boca de Río. I era magnificente y entera la agricultura menor. Yo lo recuerdo. Allá en la selva rala, el merey, el charo y el caimito, como el lechocero común, en la quebrada fértil, rendían abundosa vendimia, que los pájaros destrozaban con gula montaraz. I así el níspero y el naranjo, el pan de año, el mango y la fruta de pan, que se agobiaban bajo la exuberancia de sus racimos y el peso de la pulpa de sus frutos. Causa admiración cómo estos ejemplares

crecen y paren bajo la urencia de plena insolación, la inhumanidad de un verano y el calor tostante de un lecho de piedras, sin más abono, ni más regadío ni más vigilancia que la lasitud del hortelano y la destructora crueldad de la intemperie. El milagro del árbol providente en las secanas laderas de una isla que cada año revienta la generosidad por verificar el milagro palingenésico de su fructificación. De esa tierra árida, sufrida y mártir; que alguien llamó “la primada de Venezuela”, sentada hoy, de plano, sobre su situación de penosa incertidumbre.

Yo vi levantarse y multiplicarse sobre la feracidad de las huertas de Nueva Esparta y en sus valles poblados de conucos, gramíneas forrajeras, como la yerba bellaca (cultígeno) y la paja de Guinea, del Pará y el carrizo gigante, especies importadas que forman levantando césped en las heredades cultivables. I la palma de la tata erguía sus cálamos desde la quebrada fangosa y apuntaban al cielo sus pedúnculos coronados de inflorescencias piramidales. Todos estos ejemplares de la flora producía la isla. Hoy no es por igual. Es que la querencia de agua de lluvia lo mismo agenesia la tierra que degenera la simiente y ocluye el surco sin embrión. Pero jamás, jamás, ni siquiera entumece la dura voluntad del testarudo sembrador margariteño. Bien está, pues, la isla con sus terrenos retostados -retazo del Egipto desértico-, con sus providentes datileros que por junio ofrecen sus racimos y por septiembre los tramuta en frutos sonrosados, gualdas y marantos como sus horizontes.

Isla de promisión es Margarita, que verifica con el grano lo que la tierra de la pampa con el desove de sus cigarras y el parto de sus chipaguas. Porque la isla, horno encendido durante años enteros, al sentir sobre el cascarón la caricia de los primeros aguaceros, es suficiente para que el bosque chamuscado verifique el milagro de la revivencia y las tierras de cultivo se fertilicen como una matriz múltiple y múltipara. Es la efusión del surco conjugada con el grano.

La rebelde sequía en Margarita ha repercutido duramente sobre y abundancia de sus frutos, mas no de su sabor, como que el sol y las emanaciones del mar, en simultánea acción, pusiesen en cada unidad frutal una dosis de sabor y sazón impar. Ya la pericaguara, de digestivo tubérculo, es rara ocurrencia como cultivo en Margarita. Así mismo ha dejado de enredarse, como una sierpe, sobre el guatacaral, y así también sus frutos piriformes y sabrosos, la curichagua montaraz. Es que la escasez

de las lluvias en forma tan continuada en Margarita, va borrando a la larga los cultígenos y torna precarios los, en otros tiempos, pujantes cultivos.

Continúa el verano en Margarita haciendo de las suyas, más rebelde año sobre año, más destructor, más arruinante de la energía y de la flaca finanza del labriego y aun de la feracidad de los terrenos de los que otrora se guareció en la cornupia de la abundancia frutal. Empero, el hombre del agro margariteño, el amigo y esclavo de la tierra inhumana, no descansa en su tarea de garabatearla y azadonarla, no importa la estación, basta que el “Morro Moreno” y “Cueva de Beaufond” rujan, que truene o haga fucilazos el relámpago en la costa vecinal del Estado Sucre o que caigan las primeras lloviznas, como que lo importante es sembrar, para que el resistente labriego insular, conjugue el verbo sembrar con la misma facilidad que el verbo perder. Siembra y pierde. Y vuelve a sembrar y vuelve a perder. En este vicioso afán, desgasta su vida, su cicatera finanza y agoniza, y Margarita - la isla providente- pierde el manto protector de su corteza, el monte, caro alimento de sus animales y generoso guardasol de sus montañas.

El agricultor margariteño siembra más por costumbre que por necesidad; mas por hambre que por placer o utilidad, y esta obligación es motivo de ruina para Nueva Esparta. Por el solo aspecto de esta cuestión de elemental alcance, la Agricultura actual arruina a Margarita.

No estamos sobre los tiempos de nutrirnos con los bagazos de la utopía ni las consideraciones de la autarquía. Ni tampoco de fajarnos reciamente a exhumar la vanidad para inhumar todo un renglón de verdaderas necesidades de Margarita.

Y ya por este solo concepto de filosofía elemental, están de sobra aberraciones sórdidas y la tentativa viciosa.

Últimamente, ha vuelto a llover sobre mojado en la Isla, que es, moverse con maliciente maña el fracasado sistema del cultivo del sisal, como medida de alcance económico para una isla que sólo necesita de agua para callar el más justificado y el más trágico de sus clamores. La siembra de los ‘hijos’ de sisal en una época imprudente, por carecer la isla de agua de lluvia durante dos inviernos consecutivos. Y del verano ni qué decir tiene. Y no puede uno soslayarse, hacerse a un lado, para dejar libre el paso a lo que bien pudiera llamarse “la política del sisal”, como enantes se dijo “la política de carreteras”. Este respeto es deplorable la experiencia.

Si mal no recuerdo, ayer nomas, fue el reparto gratuito de unos arbolillos de sisal, y un “sobordo” en dinero efectivo para verificar el transplante. Yo interpelo a los interesados sobre el beneficio, mediato o inmediato, derivado de aquel procedimiento. La contestación no es halagüeña para el sisal. Yo mismo, sin pedir simientes “hijas”, galantemente me las dieron, pero sin el aditamento del “sobordo”, y entusiastamente fueron sembradas. El resultado obtenido fué: que ni las huellas quedan sobre el terreno de la prueba: “Cancamire y Guatamare”. No logro explicarme, por qué se escoje la precisa época de la sequía, cuando nada que acusa vida vegetal es esperanza para la isla, sino que más bien es síntoma de muerte ante la carencia de agua potable, para transportar arbolitos de sisal. ¿Por qué no esperar la venida del invierno si es que prosiguen los temerarios ensayos del cultivo en Nueva Esparta? Esta época sería más prudente. Y no habría entonces la exposición de una “pita” como se dice en el argot de la tauromaquia.

La nueva política del sisal ha vuelto a cobrar actualidad en la isla. Los pequeños (ROTO) (...) Pero es curioso, muy curioso, querer resolver definitivamente o paliar una galopante situación económica, aventando simientes de sisal sobre una isla que ha sufrido y sufre la injuria del engaño y el espejismo del ensayo. Este cultivo no puede libertar a la isla de nada mientras subsista el agua como su principal problema. Tampoco el de la zábila, recomendado al efecto. La intención es buena, pero el resultado es la mascarada del optimismo en derrota. Porque mientras en Margarita no haya agua para alimentarse y asearse, es un morboso delito pensar en Sanidad, en crecidos índices de natalidad y en el decrecimiento de la morbosidad y de mortalidad. Y más delirio pensar en cultivar pita por el sólo prurito de cultivar. I mientras prosiga siendo el papel de espectro en Margarita el agudo problema de la sed, el del paro preparará el enarbolamiento de la mortaja del hambre.

En mi opinión, y la de muchos margariteños también, que por ahora la única política a desarrollar en la isla es la política del agua. Pero que no se trate de halagarnos con el desabrido sistema de la política del sisal, que ya esto es aplicar un esparadrapo sobre los ojos y en los labios una sutura, a fin de que Margarita ni vea ni hable ni trague y ni siquiera tenga el recurso de verse morir de sed o de hambre, o abrumada al peso de tantas enfermedades derivadas del hambre y de la sed.

Quede en su proyecto original el cultivo del sisal en Margarita. Más bien como un simbolismo de irredención. No es tiempo de discutir su articulado ni la razón de su sinrazón. Mañana vendrá otro día y un nuevo sol iluminará los valles, las cumbres y las altiplanicies de la isla mártir, porque toda esperanza, trajeada de antifaz no es otra cosa que una de las tantas formas fetales de la sórdida aberración y de las viciosas tentativas. I la época no es de tentativas sino de realidades, que tienen de directriz la brújula de la economía, reguladora de Gobiernos e instituciones”⁵⁶.

La siembra del sisal y su industrialización, durante mucho tiempo mantuvo el interés de la colectividad neoespartana. Los pro y los contras estuvieron a la orden del día, también intercedieron los espíritus conciliadores, entre ellos los que propusieron la creación de una “Caja de la Industria del Sisal”, especie de cooperativa:

“La industria del sisal en Margarita

La industria del sisal en Margarita, si es llevadera dentro de un entretenimiento acoplado entre los agricultores y el elemento manufacturero que produzca labores diferentes, es muy posible que se arraigue y sea en el futuro una fuente propicia para utilizar un gran número de braceros. Por supuesto que para enrumbar esa industria se requiere la ayuda amplia del Gobierno Nacional y del Estadal, así como el deseo de los obreros y, mejor ambiente de parte de la ciudadanía.

El sisal se hace fácil a una variadísima porción de aplicaciones y la base para creer que en Margarita se debe comenzar, quizás, por donde no lo han hecho en otros lugares. Mientras en Lara y Coro se emplea el sisal en la fabricación de sacos y mecates -ya que su cultivo en aquellas regiones está arraigado- aquí en Nueva Esparta donde se está en los comienzos, lo que se necesita es la parte estimulativa que haga despertar el interés en el cultivador y a la vez en las personas que lo manufacturen; para este efecto nada mejor indicado que el Estado propiciara su comercialización, ya que el Gobierno Nacional está empeñado en hacer cristalizar la idea, puesta en práctica, del cultivo en gran escala de esa planta, muy especialmente para las regiones áridas. De las labores que están ejecutándose en la mayoría de los pueblos margariteños por parte del elemento femenino, mucho se nos ha

hablado. Visitando las Exposiciones de las Escuelas de Corte y Costura que sostiene, acertadamente, el Gobierno Estatal, hemos podido constatar lo hecho y lo mucho que se podría hacer con el sisal, mientras este tuviese en su etapa de producción reducida. La mujer margariteña de hoy día, desde el hogar bien, hasta la joven del apartado caserío, se ha estado preparando año tras año en las labores del sisal en las mismas Escuelas de Corte y Costura; de su aprendizaje hemos podido palpar magníficos trabajos que no es de dudar serían muy bien aceptados en las ciudades populosas, donde se les podría abrir mercados con buenas perspectivas.

No vamos a exigir lo imposible, ni mucho menos pretendemos adentrar al Estado en una encrucijada dificultosa; queremos sí colaborar en lo posible al cultivo del sisal, a que se arraigue el interés por el sisal. No buscamos distraer la atención, sino que por el contrario, deseamos que se establezca una forma estimulante que permita extraer rendimientos inmediatos que es lo que se busca hoy día; de esta manera es posible estimular a nuestros agricultores y pueda que a vuelta de pocos años ya el cultivo del sisal se haga tan importante que el entusiasmo sea base propiciatoria para que nuestros campos y cerros se vean apoyados por hileras y más hileras de sisal. Lo que nos vamos a permitir esbozar es sencillo y, a nuestro parecer, ni implicará desembolsos difíciles de cubrir.

El Estado Nueva Esparta cuenta hoy día con una cantidad de personas egresadas de las Escuelas de Corte y Costura que trabajan con perfección el sisal, en las labores tales como pantuflas de estilos y colores variados, pequeñas alfombras, sombrillas, costureros, bolsas para niñeras, chinchorros finos y hasta se nos ha asegurado que es posible elaborar con el sisal cortes para el calzado de damas y caballeros, y también corbatas y, además, prendas de vestir para damas e infinidad de aplicaciones. Ya se ve, pues, hay como emplear el sisal y como ocupar a la mujer margariteña, llevándola a buscar una senda por donde el porvenir le sea propicio.

En lo que se refiere a la posibilidad de hacer cortes para el calzado de damas y caballeros, esto es algo que merece prestarle atención, máxime en los actuales momentos. Cómo está la situación y lo dificultoso a que han llegado las importaciones, y si es posible el calzado a base de sisal, podría adelantarse que tanto el agricultor como la mujer margariteña, en principio, pueden hacer buenos negocios. Lo importante es probar y para el efecto merecer el aporte de ayuda necesario del Estado.

El Estado, luego del estudio previo, podría establecer algo parecido a una “CAJA DE LA INDUSTRIA DEL SISAL”. Establecida ésta, las operarias -así nos vamos a permitir llamar a las que industrialicen el sisal- adquirirán la materia prima del agricultor margariteño- el sisal -para luego ejecutar sus labores; terminadas éstas, la “CAJA”, que por supuesto estaría en manos de funcionarios competentes, recibiría las obras y aportaría a las “operarias” una parte del costo de ellas. Con existencias regulares los dirigentes de la “CAJA” buscarían mercado a las obras y tratarían de vender a precios prudentiales de manera de permitir pronto colocación de los trabajadores. Más luego vendrían las utilidades y las amortizaciones a lo aportado por el Estado y de esa manera se buscaría tratar de liberar a la caja de la directa ayuda del Estado. Es algo que a cualquiera pudiera parecerle un imposible, pero viendo el proyecto por el lado iniciativo y de cierto alcance, es posible, si hay buena intención; avizorar un futuro prometedor. Recalcamos, es un proyecto y no una manera de hacer ver que el Gobierno del Estado debe hacer lo que exponemos por el solo hecho de ello. Lo único que deseamos, lo repetimos es que se logre el medio de crear una industria y que ésta, una vez encaminada, sea ejemplo para que se puedan emprender otras sin que prevalezca ese pesimismo que nos viene de las promesas y nada más.

El cultivo del sisal y la industria del mismo puede resultar en Nueva Esparta, si hay perseverancia, y si hay deseo de trabajar y buena intención por parte de los que aspiramos al bienestar de nuestra sufrida tierra.

*LA DIRECCIÓN*⁵⁷.

El contrabando ha sido desde tiempos inmemoriales una de las actividades del comercio de Nueva Esparta. Siempre se le vio como algo natural, como un comercio lícito. A veces, los contrabandos eran apresados y no se sabía el destino posterior de ellos, por eso hubo quienes propusieron fuesen vendidos, y con esos dineros incentivar la incipiente industria del sisal en Nueva Esparta:

“BENEFICIOS DEL SISAL Y DEL CONTRABANDO

Pendiente siempre a todo aquello que pueda propender al bienestar general del pueblo margariteño, no desperdiciamos oportunidades para salir al

paso a cuanto se presente a la vista de la ciudadanía y en particular de nosotros que estamos en constante deseo de compulsar las formas viables para lograr ayudas efectivas. De aquí que hemos venido siguiendo con gran interés y muy de cerca la trayectoria del cultivo del sisal, o mejor pensado, de los ensayos que se están llevando a cabo en Margarita y la forma de lograr la industrialización del mismo. Desde todo punto de vista la base primordial para lograr la hermosa finalidad que se persigue, es, sin duda alguna, obteniendo la ayuda efectiva y oportuna, bien del Gobierno Nacional o del Estatal; pero como ya lo hemos dicho, que esa ayuda sea efectiva y oportuna.

El MAC en la idea de introducir el cultivo del sisal en Margarita se a mostrado un tanto interesado en ella, y ya es de todos sabido los envíos de miles de semillas -hijos de sisal- que se han recibido procedentes de los campos del Estado Lara, con la intención de entregarlos -como en efecto ya se ha hecho- a los agricultores margariteños; además, sabemos de fuente fidedigna- que sepamos, no se ha publicado aún que el MAC ha dispuesto de un gran número de premios consistentes en máquinas desfibradoras y en metálico para aquellos agricultores que presenten mayor rendimiento en el período prudencial de cultivos que el MAC estima conveniente para el otorgamiento de los premios. Estos en sí representan más de lo que ellos valen, pues aparejados llevan un factor importantísimo, cual es la parte estimulativa que mueve en toda obra, por ardua que sea, los resortes generadores de la vialidad hacia el logro de los beneficios halagüeños. Por otra parte, los encargados por el MAC de instruir acerca de la siembra y cultivo de la planta en referencia, muéstranse con gran interés por hacer cristalizar el iniciado propósito de la agricultura en Margarita, teniendo para ello una de las plantas que con mayor fortaleza resiste los embates de las más tremendas sequías.

Ahora lleguemos a la industrialización del sisal. Ya lo hemos dicho, se requiere aporte, iniciativa, ayuda y alto espíritu de compenetración para lograr, siquiera en pequeña escala, algo real y de rendimiento efectivo, y con base para entrarle con entusiasmo a las labores preliminares. Tenemos la creencia de que aquí en Nueva Esparta débese comenzar con obra de provecho, y para tratar de utilizar al elemento femenino, en primer término; en la actualidad se cuenta con la pericia de gran cantidad de mujeres que se han preparado durante años en labores bastantes dignas de

tomarse en cuenta, y es allí por donde se debe comenzar, formando una “CAJA” completamente independiente, capaz de aportar cuanto se requiera y a la vez para valorizar las obras que se trabajen. Para el establecimiento de esa “CAJA” es indispensable que el Gobierno inicie y aporte lo suficiente, pues pensar en que se fomente a base de recursos privados es tan difícil como lograr el abastecimiento de agua proveniente del continente!

El Gobierno Nacional tiene una forma fácil de prestar su aporte, sin tener que lesionar su economía, esa economía de que tanto se ha hablado en los últimos meses. El Ministerio de Hacienda pudiera ser el indicado para contribuir a la realización de la industria del sisal en Margarita. Repetimos, sin comprometer en lo más mínimo al Despacho en egresos pesados. Sólo dando a Margarita lo que se le quita a los margariteños, y de esa suerte que venga a redundar en positivos beneficios para todos y cada uno de los insulares. Al contrabando es donde vamos a llegar.

De todos es conocida la forma como son atrapado los contrabandos en la Isla y también de la cuantía de los mismos. Más luego lo que se ha tomado como prenda delictiva va a los almacenes de la aduana y de allí quién sabe adónde va a parar. Y a propósito recordamos al maestro cuando nos decía: donde no hay control no puede haber controlados; y donde no existe ni uno ni otro y mucho menos quienes aseveren que fueron setenta y no cincuenta, la cosa queda con los rendimientos del pescador para el patrón, que pescando cien pargos puede decir de lo bien que estuvo el día con los ochenta que se lograron. Son razones, pero no pruebas. La lógica establece, pero la falta de pruebas destruye, se cumple y no se cumple, la Ley es la Ley y mientras va aplicándose por un solo cauce, pues para los demás siempre se carece de claridad.

Suponemos, no aseguramos: el monto global de los contrabandos apresados en Margarita alcanza miles de bolívares. Esos miles de bolívares que salen del margariteño es lo que venimos a pedir para la Margarita arruinada y ávida de ayuda efectiva y oportuna; hágase obra de bien, de provecho, de iniciativa, de progreso y coadyúvase al desarrollo de la industrialización del sisal con “el contrabando”: así, que esos contrabandos se vuelvan efectivos y ese efectivo vaya en ayuda del Gobierno del Estado para la creación de la “Caja” que tanta falta hace para abrir las labores de industrialización. Esos dineros producto del contrabando, ya no delictivos sino muy legales, puesto que vienen del mismo Gobierno, llegarán tan

oportunos y a remediar tanta pobreza y a tanto hambreado, que todos los margariteños aplaudiríamos de buena gana. Son dineros que entrarían en franca evolución y no irían a fondos que nada reportarían. El Despacho de Hacienda posiblemente está bien compenetrado de la situación de Margarita -eso creemos nosotros los margariteños- y de allí que estudiando el caso del producto de los contrabandos apresados, nada resultaría más beneficioso que ayudar al desenvolvimiento de una industria y al bienestar de toda una región; y pudiendo decir que con sus mismas fuerzas; fuerzas perdidas y acaparadas por otros”⁵⁸.

Hasta un millón de matas de sisal se sembraron en Margarita, pero como ya hemos dicho, la industrialización tuvo un auge muy efímero. No obstante ello, diferentes artículos como sombreros, pavas (especie de sombrero de alas bastante anchas), bolsos, etc., se bordaron con hilos de sisal teñidos. En la actualidad todavía existen personas que se ocupan de ello:

“La intensificación del cultivo de Sisal en Margarita.

Medida para contener el éxodo margariteño. Se necesitan maestros sisaleros.

Porlamar, octubre de 1944.- El sisal, planta de fibras hermosas y consistente es una de las sólidas bases de la industria textil en algunos Estados de la Rpe., como Lara, Falcón y los Estados Andinos. Su utilidad en la fabricación de alpargatas, sacos, cestas y otros artículos de uso doméstico y comercial, hace de él una riqueza nacional, acorde con las necesidades y usos del país, beneficiando hondamente a las clases trabajadoras, habitantes de las tierras secas, negadas para el esfuerzo humano, accesibles solamente a la vida resignada del cactus y los lanares. Es una bandera de los pobres en la inmensa y desolada extensión desértica de Venezuela. En las mesetas larenses, en la aridez de Carora y El Tocuyo, al lado de los medanales y las dunas del semidesierto falconiano, el sisal es el único habitante que comparte su vida con el cardón y la guazábara. Tuvimos razones para sentirnos optimísticamente complacidos ante el proyecto de resolver y de incrementar en Nva. Esparta el cultivo de ese precioso auxiliar del hombre en elementales utilidades de la industria. Elementales e indispensables. El propio proyecto, es una reafirmación de

la tragedia margariteña de la sequía, que se necesita plantearla con fases de solución, adoptando a la intemperancia de la tierra el elemento que la dome y se convierta en fuente de producción. Cuántos bienes habrá de reportar su realización a la economía del margariteño, es cuestión de breve análisis. El margariteño es agricultor e industrial por nacimiento. Más agricultor que los demás venezolanos por lo que representa su esfuerzo, superior al de los demás agricultores del país, por convertir en tierra fértil para la semilla, lo que por acción del tiempo y la mano ignorante y destructora del hombre, está amenazando convertirse en un rocallón desnudo y triste.

El margariteño ama al campo, pero sus campos niegan los esfuerzos del hombre: la escasez cada día más acentuada del agua, hace que el hombre de esta latitud vea la tierra de su primera luz como una cadena a la que si permanece atado, terminará por estrangularlo por el hambre y por la sed. Pocos casos, quizás es el único que reconoce Venezuela, en el que los habitantes de un pueblo en la ruta obligada de la subsistencia, hayan tenido que verificar una transmutación de actitudes, de costumbres, una multiplicidad de esfuerzos, por ser leales a su tradición de laboriosidad y de lucha. Margarita es el ejemplo vivo de esto. El margariteño, enante, pescador y laborioso de su tierra, es hoy obrero de la mina del chorro, viscoso y grueso del mene, traficantes de mares lejanos -recordemos el caso de numerosos margariteños, que han ido en sus correrías perlíferas hasta los mares del Sur y el Mar Rojo, llevados de la codicia de viejos aventureros y audaces explotadores del hombre-. Y esto lo ha hecho desplazándose de su sentido primitivo de la agricultura, lanzados por la mengua de una tierra empobrecida y amenazada con la ruina. Gran parte de los cultivadores de la tierra en las costas orientales de Venezuela, el mejor bracero de las orillas de los golfos de Paria y Cariaco, lleva en su frente sudorosa, en su rostro bronceado y en sus rudas manos el gentilicio del viejo solar de Francisco Fajardo. El amor a la tierra, la esperanza de conseguir la tierra prometida que apenas atisbaron en sus recuerdos de infancia, hacen del neoespartano un tipo raro de laborioso trashumante, enamorado del tallo y la espiga, de la hoz y de la escardilla, de la lluvia y la canícula. Graves lobos de mar, enamorados de la tempestad y del altibajo marino, amigos del peligro, estos hombres de mi tierra, que aman al mar como la noche y la ventisca, como el cielo sobre sus cabezas implorantes y el terrón

de greda bajo el cielo venezolano son la más viva y ejemplarizante lección del esfuerzo y la tenacidad de Venezuela.

Es, pues, una verdadera lástima que el margariteño, el único acostumbrado a domar la esterilidad de la isla, emigre porque no se le abran nuevas fuentes de riqueza agrícola a su economía, fuentes que estén por sobre las intemperancias del clima y la sequía, como esta de sisal que pregoniza uno de los mejores logros en la actualidad en provecho de la isla. El último Censo Nacional, habló en cifras, presentó un descenso de 5.174 habitantes sobre la población que para el año de 1936 acusaba la Isla. Y esto es debido en gran parte a la tragedia agrícola de Nueva Esparta, que viene cirniéndose como un nubarrón destructor sobre el futuro de esta querida tierra. Que el margariteño emigre porque ame el trabajo, parece una paradoja pero es una dolorosa verdad. Y esta emigración sólo podrá contenerse con medidas como ésta, que enfoquen de una manera realista y concreta las soluciones de la tierra, que pide un estudio especial.

Margarita tiene un nuevo y generoso cultivo: el sisal. Un millón de matas sembradas actualmente constituyen el primer ensayo. Un millón de unidades orgánicas, indiferentes al grano, a la sequía, al rocallón, con una indiferencia de indostán. Pero un millón de caminos abiertos para la esperanza de los hombres trabajadores, que ya no mirarán como una forzosa solución, la triste emigración por la extensión venezolana, lejos de su tierra heroica, hermosa, de (ROTO)”⁵⁹.

TABACO:

Fue un rubro muy importante de cultivo y exportación de la Margarita colonial. (VER CAPÍTULO I)

Siguiendo a Otte, citaremos de dicho autor lo referente al modo de envasar el tabaco para su exportación:

“El tabaco se exportó o envasado o en granel. La vasija corriente era la pipa, de una capacidad de 400 libras. Pero también se usaban pipas de volúmenes menores (300 y 350 libras) y mayores (450 libras). Además de

pipas se usaban pipotes, de una capacidad aproximada de 200 libras. Para cantidades más pequeñas se usaban cajones, petacas y botijas peruleras. El tabaco en granel se envió en rollo, “encachipados” en hoja de plátano, o en “cáscaras de cachipo”. Se amarraban con bejuco de plátano, y en la cabeza se ataban con hilo de maguey.

Los rollos iban cocidos en cáñamo y llevaban la marca del importador. Los rollos tenían un peso muy variable, desde 5 hasta 25 libras. Frecuentemente se unieron en “adorotes” o “agajes” -liados con cabuya de palma- que podían contar hasta cien rollos. El valor de la libra de tabaco a efectos tributarios se estipulaba en 1619 en 11/2 y 2 reales de plata. Como fletes por el transporte de Margarita a Sevilla se estipulaban:

1612: 300 reales por pipa,

1613: 60 reales por quintal o un real por libra”⁶⁰.

Durante la colonia, y posteriormente ya en la época republicana, Margarita fue productora de tabaco, desarrollándose una industria importante de tabacos y “calillas”, que fue la ocupación de casi todo un pueblo: Los Millanes, Distrito Marcano.

En la actualidad los cultivos son muy localizados (Paraguachi, Tacarigua Santa Ana y Macanao) y apenas alcanza, para el consumo personal. No obstante a ello, se hicieron intentos para intensificar los cultivos y para la creación de una fábrica industrial de huevas de tabaco:

“INDUSTRIA NUEVA

(...) Margarita produjo en 1905 una cosecha de tabaco que con su programa de liquidación de trabajo, impuso á cada agricultor un tributo tan crecido, (el cincuenta por ciento de la producción) que los infelices agricultores no volvieron á pensar en nuevas siembras.

Es bueno recomenzar: ya su Omnipotencia el Pulpo fue derrocado. Los labradores deben ensayar esta nueva industria y el comercio contribuir á trabajar la materia prima, manufacturándola en la manera propia que acostumbra el pueblo á consumirla. Poco capital se requiere para esta nueva industria.

Cajas, encajadores, platina, obra de mano " 20

110

Como el tipo normal de venta en el continente es de Bs 2.50 libra, á pesar de llegar en algunas regiones como el Zulia y Guayana á duplicarse este tipo de precio, tendremos:

10 qq. hueva (1.000 libra) á Bs. 2.50 Bs 2.500

Para costo de Producción " 440

Rendimiento semanal: Bs 2.060

*Seamos modestos y pesimistas hasta lo increíble; dupliquemos el precio de producción, baja de precios, \$., & tendremos un resultado que no lo produce ninguna Empresa industrial de Oriente*⁶¹.

Años antes de este proyecto de instalar en Margarita una fábrica de "huevas de tabaco", se instaló en Porlamar una fábrica de cigarrillos llamada "Estrella de Cuba".

"Estrella de Cuba

Con este bello nombre han establecido en esta ciudad los señores Alberto Garantón y Ca. una fábrica de cigarrillos que compiten, en aroma y pureza, con los mejores que se producen en el país.

*El señor Garantón, extraño á este pueblo, merece bien de él porque nos ha traído una industria nueva: y Porlamar para seguir en progreso no necesita sino industrias criollas que le amplíen más la laboriosa senda que desde años atrás viene abriéndose á esfuerzos de la labor individual de sus habitantes y todo en pro de la comunidad*⁶².

Todavía para 1935 se hicieron esfuerzos para intensificar los cultivos regalándose semillas aclimatadas:

"AVISO OFICIAL

Estados Unidos de Venezuela.- Poder Ejecutivo del Estado Nueva Esparta.- Secretaría General del Gobierno.- Dirección de Fomento y Contabilidad.- La Asunción: 20 de septiembre de 1935.- 126°y 77°.

De orden del ciudadano General Presidente del Estado Nueva Esparta se hace saber a todos los agricultores de tabaco de esta Entidad Federativa,

que contando la Granja Modelo Local con una selección de semillas aclimatadas, éstas serán repartidas gratuitamente entre quienes la soliciten, previa petición formulada por ante la Secretaría General de Gobierno, indicando el petionario el número de plantas que se propone cultivar.

El Secretario General.

*J. T. Sosa Altuna*⁶³.

EL TABACO MILLANERO.

“El tabaco usado en Los Millanes para la fabricación de calillas y tabacos, provenía de Paraguachí, Tacarigua y El Norte. Cuando no se encontraba tabaco margariteño, entonces se traía de la otra costa. De Tierra Firme. El tabaco que se cosechaba aquí comenzaba a recogerse cuando la mata florecía, porque entonces las hojas comienzan a amarillar. Las hojas se colocaban en enramadas para que el sol y el viento las fueran sazonando. No debía darle mucho sol porque entonces las hojas se resecan.

Cuando las hojas tomaban su sazón, se amarraban varias de ellas con su bejuco de la mata de tabaco y formaban una manilla. Varias manillas, hasta hacer 46 kilos más o menos, se embalaban juntas en cachipo de plátano y era lo que se llamaba una paca. Las manillas se rociaban frecuentemente con ron con sarrapia para darles aroma y mantenerlas frescas.

Para hacer los tabacos y las calillas, se comienza por seleccionar las hojas. Se toman las más dañadas para hacer la tripa. Las otras hojas se dividían en dos partes. Una para formar los fondos y otra para formar las capas. Todas las hojas se rociaban el día antes para mantenerlas frescas. Las que servían para hacer la tripa se picaban en pedacitos, incluso la vena (nervaduras) de las hojas se utilizaba para tripa, para ello con una espina se espalillaban.

Para hacer tabacos y calillas, se juntan varias personas: una espalillaba, otra tomaba la tripa y la colocaba en la hoja de tabaco llamada fondo y le daba forma de tabaco o de calilla, esta persona se llama formadora. Por último otra persona llamada torcedora, le ponía la última hoja llamada capa, la que pegaba con brea de guamache. Otras veces se pegaba con almidón pero así se la comían los insectos. La torcedora finaliza su trabajo dándole brillo al tabaco con agua de la goma de guamache y pasando

varias veces el tabaco por la mesa, como rodándolo. El tabaco fabricado en Los Millanes, puede ser: tabaco de pico, que es con los dos extremos finos, tabaco pico mocho, que es más grueso por la parte de prender.

La calilla se diferencia del tabaco porque es más delgada. En Los Millanes se fabricaron unas calillas muy largas y delgadas que se llamaron calillas Margarita.

La fabricación de tabacos y calillas fue la principal actividad del pueblo de Los Millanes. Las familias Lunar, Quijada, Marcano, Velásquez, Antón, Leandro y muchas otras, desde tiempos muy antiguos se dedicaron a esta actividad”.

INFORMANTE: Juan Lunar

RECOLECTOR: Ángel Félix Gómez 1985.

FRUTAS CULTIVADAS:

En Margarita, al igual que en el resto del país, se cultivan casi todas las frutas tropicales. Estos cultivos generalmente se realizan en pequeños huertos familiares, a excepción de grandes cocales localizados en el valle de Santa Lucía (La Asunción y sus alrededores), así como también en las montañas que la circundan. En el valle de San Juan existen grandes extensiones sembradas de datileros, pero al igual que los cocales, antes citados, son plantas viejas, prácticamente agotadas.

Cada región de Margarita se caracteriza por los frutos que produce, de allí que sea frecuente oír expresiones, como: “*En La Asunción hasta los mangos son bachilleres*”, significando con ello a la gran cantidad de esos frutos y al deseo de estudio demostrado por los jóvenes de la ciudad. Gozan también de merecida fama, los anones de San Francisco de Macanao. Era tal la abundancia de este fruto que se hizo silvestre, pero lamentablemente debido a las grandes sequías que ha padecido Margarita y a la falta de cuidado, está en vías de desaparecer. De esta zona de Macanao son también las ciruelas rojas (de huesito) que compiten en dulzor con las de Guatamare. De El Valle del Espíritu

Santo son los nísperos. Creemos que fue a ellos a los que hizo referencia Humboldt, al decir “*es preciso haber comido zapotes en la Isla de Margarita*”⁶⁴. Decimos esto, pues no conocemos el zapote como cultivado en nuestra isla.

En la lista de frutas cultivadas que hemos elaborado de Margarita, incluimos los usos tradicionales que han tenido en la Isla. No mencionamos los usos adquiridos por influencias foráneas. Ilustramos con un ejemplo: Hasta hace muy pocos años, en Margarita no se tomaba lechosa o cambur con leche, pues se aseguraba que tal preparación, hoy llamada merengada, era venenosa.

AGUACATE: (Persea americana Mill.). Se cultiva en Margarita en pequeña escala. Se conocen las variedades verdes y moradas (color de la cáscara). Se come directamente o añadiéndole sal. Se agrega a los hervidos de pescado al momento de comerlos. También se prepara en ensaladas sencillas. Los aguacates rellenos son de reciente data en Margarita. El fruto muy maduro era usado por los pescadores y marinos para frotárselo en el pelo, protegiéndole así de la resequedad producida por el sol y el agua de mar. A los muy aficionados a comer aguacates, se les dice: “Come más aguacate que un puerco riocaribero”, pues en Río Caribe (Estado Sucre) abunda el aguacate y se le da de alimento a los cerdos.

ALMENDRÓN: (Terminalia cattapa L.). Árbol abundante en Margarita, donde se le siembra en sitios cercanos al mar como árbol de sombra. Sus frutos son de sabor agradable, también se aprovecha la almendra.

ANÓN: (Annona squamosa L.). En Margarita se llama anón a la fruta que en otras regiones del país llaman riñón. Grandes cultivos de anón se encuentra en la región de Macanao, donde crece semisilvestre.

BANANA: (Musa paradisiaca L.). Con este nombre genérico se designa en la Isla al cambur. Hay muchas variedades que reciben distintos nombres de acuerdo al tamaño, color de la cáscara, etc: titiaro o pipiaro, largo, reinoso, mataburro, largo. Se le come, bien como fruta, o frito, especialmente el titiaro y el manzano; este último también se prepara asado, siendo comida para niños que comienzan a ingerir sustancias sólidas, para que “hagan estómago”. No debe dárseles la parte central del fruto o vena, porque puede “producirles diarrea”.

Hay un dulce de preparación bastante sencilla que hemos visto preparar en algunas rancherías de pescadores. Consiste en hacer hervir hasta que tome consistencia sólida, trozos de casabe mojado, banana madura rallada y un punto de papelón.

A la banana “mataburro” (de concha roja, grande y gruesa) se le tiene recelo, pues es “muy pesada”. Hasta hace poco tiempo en Margarita no se comían bananas y leche a la vez, porque era muy peligroso, la mayoría de las veces mortal, según la expresión popular. Muchas muertes súbitas se le atribuyeron a comer bananas habiendo ingerido alcohol.

Las bananas maduras muchas veces se agregan a los hervidos de pescado en el momento de tomarlos.

CAIMITO: (*Chrysophyllum caimito* L.). *Fruta muy agradable. Se consigue en las variedades parcho y morado.*

CASTAÑA: (*Artocarpus altilis* (Park) Fosberg). *Generalmente se comen sancochadas. Se dice produce muchos flatos.*

CIRUELA: (*Spondia purpura* L.). *Existe en sus variedades roja y amarilla. La primera abunda en la región de Guatamare y Macanao. La variedad amarilla en Tacarigua y Santa Ana. Además de comerse como fruta, la amarilla se prepara en dulces y refrescos.*

CATUCHE: (*Annona muricata* L.) *Con este nombre indígena se conoce el guanábano. Se come directamente, también se endulza la pulpa con azúcar o papelón; se prepara en refrescos y dulces. La hoja de la planta es muy utilizada en la medicina popular margariteña para preparar tisanas “calmante de los nervios y de los males del corazón”.*

COCO: (*Cocos nucifera* L.). *Existen en Margarita viejos y grandes sembradíos de cocoteros. Tuvo mucha importancia económica el aceite de coco, el que era negociado dentro y fuera de la Isla. En torno al cocotero funcionó toda una industria insular venida a menos. Además del aceite se obtenía la pulpa rallada para la alimentación y engorde de animales domésticos. Con las hojas se fabrican esteras, puertas y techos de ranchos. Al coco además de tomársele el agua, la que goza de tener propiedades diuréticas, se come directamente. Merienda casi obligada fue un pedazo de coco con papelón. Con la pulpa del coco se preparan una serie de dulces, entre los que se encuentran: majarete, tequiche, chivato, turrón, conserva y arroz con coco.*

Los Cocos: barrio de Porlamar.

Los Cocos: con este nombre se conoció la batalla librada el 31 de julio de 1817, en las faldas del cerro de Matasiete.

*DÁTIL: (**Phoenix dactylifera L.**). Esta planta ya fue mencionada por Fray Iñigo de Abbad en 1773. Ampliamente cultivada, hoy casi semisilvestre en el valle de San Juan Bautista. También en torno al datilero funcionó toda una industria floreciente. A partir de las hojas se fabrican sombreros, carteras y diversos adornos. El fruto se come directamente, pasado o sancochado con melado de papelón.*

En las primeras décadas de este siglo funcionó en Juan Griego una industria para la preparación de dátiles pasados.

El Dátil: caserío del Distrito Díaz.

*GRANADA: (**Punica granatum L.**). Ya mencionada por Juan de Castellanos como una de las primeras plantas introducidas a Margarita. Poco cultivada. Además de comerse, el fruto goza de propiedades medicinales, asimismo toda la planta.*

*GUAYABA: (**Psidium guajava L.**). Se conocen en la Isla dos variedades: la amarilla con pulpa rosada y la verde con pulpa blanca, llamada guayaba pera o parcha. Se come directamente, también se preparan con ella varios dulces: bocadillos, delicadas, conservas y jaleas.*

Guayabal: cerro limítrofe de los Distritos Gómez y Arismendi.

*ICACO: (**Chrysololanus icaco L.**). Se come directamente o en dulce.*

*JOBO: (**Spondias cytherea Sonner B.**). Con este fruto se prepara uno de los dulces más tradicionales de Margarita. También se come maduro directamente o pintón con sal.*

*LECHOSA: (**Carica papaya L.**). Se cultiva en Margarita, aunque no en gran escala. Se come directamente o se prepara en forma de dulce y refresco. Su preparación o ingestión con leche, hasta hace pocos años era tenida como dañina a la salud. La lechosa verde suele agregársele a los hervidos de carnes y aves para ablandarlas, también se usa como vitualla en esos mismos hervidos. Se prepara asimismo en diferentes dulces: conservas, dulce en tajadas y el célebre dulce margariteño llamado piñonate.*

*LIMÓN: (**Citrus aurantifolia (Chrstm.) Swingle**). Es el limón criollo de tantos usos en Margarita. Indispensable en todas las preparaciones de pescados y mariscos.*

Es ingrediente del agua fresca, junto con el papelón rallado y agua.

*El Limón francés (**Citrus limón** (L) Bur, f.), se usó en Margarita para preparar dulce.*

*MAMEY: (**Mammea americana** L.). Se encuentra en algunas zonas montañosas de Margarita como semisilvestre. Se come directamente o bajo la forma de dulce.*

El Mamey: barrio de La Asunción.

*MANGO: (**Mangifera indica** L.). Creemos que el mango fue introducido primero en Margarita que en resto del país, dado el intenso comercio tenido por nuestra Isla con las antillas inglesas, por donde llegó el mango a América. Es uno de los frutos de mayor consumo en Margarita. Hay un dicho donde se expresa: “En La Asunción hasta los mangos son bachilleres”. Con ello se significaba la dedicación de su juventud a los estudios, pues allí funcionaba el único liceo de la Isla, así como la abundancia del fruto en sus campos.*

En Margarita se conocen muchas variedades de mango: tino, manzano, largo, redondo, pata ‘e vaca, chiro pecho ‘e paloma, diablo, trinitario, martiniqueño, mono, y muy particularmente, el llamado briteño, por haber sido introducido en la isla por el Dr. Pedro María Brito González, caudillo del partido liberal en Margarita.

El mango se come directamente, también en la forma de carato, jalea, conserva. Se le come pintón con sal, y en algunas zonas se le agrega verde a los hervidos de gallina y res. Hace las veces de verdura.

*NÍSPERO: (**Manilkara achras** Mill.). Es una de las frutas de mejor sabor que se encuentra en la Isla. Gozan de merecida fama los cultivados en las montañas de El Valle del Espíritu Santo y de Fuentidueño. Se cosecha durante casi todo el año.*

*PLÁTANO: (**Musa paradisiaca** L.). De mucho uso en Margarita. Se conocen las variedades: mocomoco, llamado topocho cuando está verde; cuatro filos, cañero (el más largo). La variedad dominico, tan resaltada por Fray Iñigo de Abbad, es difícil de conseguir.*

Abbad (1773), al referirse a La Asunción, anotó: “En ella se dan los plátanos más delicados que en otra parte de la América, especialmente de las Bananas y Dominicos que son de gusto muy especial”.

El plátano topocho es vitualla insustituible en el hervido de pescado. Debe pelarse con las manos pues si se hace con cuchillo se pone morado y oscurece el caldo. También se utiliza para hacer tostones y en sopas para

los que sufren de diarrea. El plátano largo o cañero se come frito, asado, sancochado, pintón o maduro se utiliza en hervidos de chivo, res y de carnes saladas.

Con el plátano también se prepara un dulce llamado temuer e, que consiste en: plátano tierno sancochado y macerado con leche de coco y papelón al gusto. El plátano también se prepara en dulce, bocadillos, conservas.

POMALACA: (*Syzyguim malaccense* (L.) Merr & Perry). Su cultivo es poco abundante.

PONSIGUÉ: (*Ziziphus mauritania* Lam.). Esta planta se adaptó tan bien en Margarita que se hizo semisilvestre. Se aprovechan los frutos para ser comidos directamente o para preparar el célebre y conocido ron con ponsigué, bebida tradicional de Margarita en época navideña. La planta en floración produce un olor desagradable.

TAMARINDO: (*Tamarindus indica* L.). Árbol bastante abundante en nuestra región. Se utilizan los frutos comidos directamente y en la preparación de dulces y refrescos. En el campesinado margariteño existe la creencia que el árbol de tamarindo produce una “sombra mala”, pues no deja crecer nada a su alrededor por ser muy caliente; también se asegura que las casas donde existen tamarindos se quedan solas.

TORONJA: (*Citrus grandis* (L) Osbeck.). Se utiliza la cáscara del fruto para la preparación de dulce, otrora muy famoso en Margarita.

UVA DE PLAYA: (*Coccoloba uvifera* L.). Se come el fruto directamente. Se siembra en las orillas de la playa para aprovechar su sombra.

La Uva: población de la isla de Coche.

La Uvita: cerro cercano a la población citada.

VINAGRILLO: (*Averhoa bilimbi* L.). Se utilizan los frutos para prepararlos en dulce, para obtener una especie de vinagre y para utilizarlo en la fabricación de ajiceros. Muy poco se comen los frutos directamente por producir “denteras”, por ser muy ácidos”⁶⁵.

“AÑIL:

Para 1782 (10 de octubre) Félix Francisco Bejarano, Gobernador Subdelegado de Margarita, informa al Intendente Abalos del despacho a favor de Don Diego González para llevar desde Margarita doscientas fanegas de cacao y quinientos cueros y dos mil libras de añil con destino a Martinica”⁶⁶.

“En 1787 (27 de noviembre) El Intendente escribe al Gobernador y Subdelegado de Real Hacienda de Margarita, dándole cuenta de lo expuesto en relación a lo prevenido en caso de no remitirse a la Real Hacienda las cuentas de añil del año 1786”⁶⁷.

MAGUEY:

En los tiempos de grandes sequías cuando las hambrunas se hacían presente en Margarita, el maguey constituyó parte de la alimentación de esos días. Fueron muy populares las llamadas PENCAS DE MAGUEY, que hacían las veces de pan para acompañar las pocas comidas, y las más de veces era la única comida por muchos días. La técnica para asar estas pencas de maguey, la hemos obtenido de Víctor Marcano, agricultor de San Francisco de Macanao, y quien hasta hace pocos años asaba maguey:

“Se puede cocinar la mata de maguey sin florecer o con la espiga ya, pero que no haya echado flores.

Se corta la mata a flor de tierra. Se le quitan las hojas y queda el centro, que se llama “rueda”, si la mata se cortó sin espiga: y “cabeza”, cuando ya tiene espiga. Se hace un hoyo en la tierra de unos 40 centímetros de redondo y medio metro de profundidad. Se le echa leña y cuando ya hay brasa en este horno se le echan las pencas de maguey y se le ponen encima hojas de roble, hojas de cuchivano o cualquier clase de hoja que no le produzca mal sabor. Después se le echa tierra y más candela por la parte de arriba. Se deja un día o día y medio. Cuando el horno resuella el maguey queda crudo. Resuella es cuando sale humo del horno”.

BIBLIOGRAFÍA

Capítulo VII

1. Juan de Castellanos. **Ob. cit.**
2. Ludwig Schnee: **Plantas Comunes de Venezuela**. 2^{da} edición. Instituto de Botánica Agrícola, Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. 1973. pp. 352-353.
3. Joseph de Oviedo y Baños: **Tesoro de noticias**. Ediciones del Concejo Municipal del Distrito Federal. 1961. p. 327.
4. Fray Iñigo de Abbad: **Ob. cit.**
5. Alejandro de Humboldt: **Ob. cit.**, t. II. p. 54.
6. Francisco Depons: **Viaje a la parte Oriental de Tierra Firme en la América Meridional**. 1960. p. 292.
7. **Boletín del Archivo General de la Nación** N° 167. 1955. p. 193.
8. Agustín Codazzi: **Ob. cit.**, t. II. p. 597.
9. Consejero Lisboa: **Ob. cit.**, p. 173.
10. **Apuntes Estadísticos del Estado Nueva Esparta**. 1876. p. 78.
11. Andrés Level: **Ob. cit.**, p. 18.
12. El Sol N° 266. Porlamar, 23 de junio de 1907.
13. Heraldo de Margarita N° 231. La Asunción, 07 de enero de 1934.
14. Id.
15. Id.
16. Zona Libre N° 302. Porlamar, 23 de junio de 1942.
17. J.J. Dauxion Lavayse: **Ob. cit.**, p. 264.
18. Agustín Codazzi: **Ob. cit.**, t. I. p. 97.
19. Consejero Lisboa: **Ob. cit.**, p. 173.
20. El Sol N° 303. Porlamar, 24 de noviembre de 1908.
21. Consejero Lisboa: **Ob. cit.**, p. 173.
22. J. J. Dauxion Lavaysse: **Ob. cit.**, p. 203.
23. Andrés A. Level: **Ob. cit.**, p. 18.
24. **Boletín del Archivo Histórico** N° 2. 1978. pp. 49 a 59.
25. El Sol N° 134. Porlamar, 18 de mayo de 1900.
26. Fray Iñigo de Abbad: **Ob. cit.**
27. Consejero Lisboa: **Ob. cit.**, p.173
28. Francisco Javier Yanes: **Historia de Margarita**. Biblioteca de Autores y Temas Margariteños. 1979. p. 59.
29. Charles Brown: **Ob. cit.**, p. 130
30. **Apuntes Estadísticos del Estado Nueva Esparta**. p. 53
31. *Ib.*, p. 71.
32. *Ib.*, p. 73.
33. *Ib.*, p. 79.
34. El Sol N° 107. Porlamar, 27 de junio de 1899.
35. Marco Aurelio Vila: **Plantas de Cultivo y recolección en la Geo-historia Venezolana**. Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela. 1981. p. 351.
36. Enrique Otte: **Ob. cit.**, p. 485.
37. Heraldo de Margarita N° 268-269. La Asunción 30 de septiembre y 07 de octubre de 1934.
38. José Marcano Rosas: **Historia y habla popular en Margarita**. Ediciones Conferry. 1979. p. 171.
39. *Ib.*, p. 202.
40. *Ib.*, p. 278.
41. Rosauro Rosa Acosta: En El Sol de Margarita, Porlamar 04 de junio de 1976.

42. José Marcano Rosas: **Ob. cit.**, pp. 191-192
43. El Sol N° 101. Porlamar, 18 de mayo de 1899.
44. El Sol N° 111. Porlamar, 24 de junio de 1899.
45. El Sol N° 127. Porlamar, 08 de marzo de 1900
46. Rosauro Rosa Acosta: En El Sol de Margarita, Porlamar, 04 de junio de 1976.
47. Jesús Manuel Subero: **Crónicas Margariteñas**. Ediciones de la Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta. 1981. t. I. pp. 325 a 327.
48. El Anunciador N° 7. Porlamar. 26 de agosto de 1932.
49. El Sol N° 164. Porlamar, 14 de agosto de 1901.
50. El Neoespartano. La Asunción, 29 de abril de 1916.
51. Id.
52. La Jornada N° 34. La Asunción, 08 de octubre de 1936.
53. Zona Libre N° 285. Porlamar, 07 de mayo de 1942.
54. M.C.S.G.G.E.N.E., 1936. p. 23.
55. M.C.S.G.G.E.N.E.. 1939. p. 32.
56. Zona Libre N° 338. Porlamar, 10 de julio de 1942.
57. Zona Libre N° 349. Porlamar, 24 de julio de 1942.
58. Zona Libre N° 358. Porlamar, 06 de agosto de 1942.
59. Zona Libre N° 654. Porlamar, 27 de octubre de 1974.
60. **Cedularios de Margarita**. t. I. pp. XXXIV-XXXV.
61. La Revista Popular N° 15. La Asunción, 04 de marzo de 1909.
62. El Sol N° 161. Porlamar, 25 de julio de 1901.
63. Herald de Margarita N° 314. La Asunción, 10 de octubre de 1935.
64. Alejandro de Humboldt: **Ob. cit.**, t. IV. pp. 342.
65. Ángel Félix Gómez: **Ob. cit.**, pp. 114-117.
66. Boletín del Archivo General de la Nación N° 123. 1944. p. 175.
67. Boletín del Archivo General de la Nación N° 170. 1955. p. 27.

CAPÍTULO VIII

EL ÁRBOL EMBLEMA DE NUEVA ESPARTA

“El Guayacán es el árbol emblema de Nueva Esparta. Tal distinción data desde 1952, cuando el Ejecutivo Regional, presidido por Don Heraclio Narváez Alfonzo, por la insinuación del Ministerio de Agricultura y Cría, nombró un Jurado para que procediese a la escogencia del árbol símbolo de la flora insular.

La Junta fue integrada por los ciudadanos Ingeniero Agrónomo Luis Arturo Fernández, Dr. Juan González, Sr. Julio César Miranda, Profesor Víctor Aumaitre Villarroel y Profesor Sixto Rivas Delpino, quienes, previos los estudios y consideraciones pertinentes, con fecha 30 de mayo de 1952, reunidos en la Oficina de Coordinación de Educación, Cultura y Deporte del Estado, ‘escogieron por unanimidad como Árbol Emblema de esta Entidad al Guayacán, por reunir dicha planta todas las condiciones requeridas en el Certamen, puesto que ella está lo suficientemente generalizada en el territorio insular, su fortaleza es bastante marcada, su frescura y verdor son bastante perennes y sobre todo su adaptación al medio’.

El Guayacán, árbol que la Botánica agrupa en la familia de las Zigofiliáceas, y a quien los científicos denominan *Guajacum Officinale* L., es conocido en otros lugares de Venezuela y América con los nombres de palo santo y guayaco. Es árbol de fuerte tronco que, en ciertas regiones llega a alcanzar hasta los 10 metros de altura. Su follaje de intenso color verde y flores de color azulado. Su tronco produce una resina de la cual se extrae una sustancia conocida como guayacol.

Es de origen americano y los primitivos pobladores supieron aprovechar su madera para la confección de macanas y en la construcción de viviendas, así como también la corteza, las hojas y las flores para fines medicinales.

González Fernández de Oviedo y Valdés, llamado con justicia Primer Cronista de las Indias, al hablar de Cubagua dice: *“Que es estéril de todo género de buenas hierbas: ni tampoco hay árboles sino algunos de Guayacán, pequeños o enanos al respecto de los que en otras partes de estas Indias hay”*.

En Margarita abundan en diferentes sitios, y es de gran aprovechamiento en carpintería de ribera para cuadernas, maderos, chumaceras y otras piezas de las embarcaciones. Es especial para la fabricación de motones, mazas de trapiches, quicios.

En medicina casera, el cocimiento de las flores para males del pecho; y el de sus hojas para enfermedades de la piel.

La “concha” del Guayacán unida a los “cristales” de zábila y a la corteza de la planta conocida con el nombre de “mara”, preparada en “botijones” gozaba de fama como depurativo.

En la ornamentación de plazas, parques y calles predomina en la Isla.

Con sus flores y ramas se exornan los altares de los velorios de Cruz y se hacen coronas para adornar las tumbas.

En tiempos pasados la corteza y las rolas de guayacán junto con el dividive y el mangle eran renglones de exportación de la Isla.

Íntimamente ligado a nuestra historia, con bastones y toletes de su recia madera, a falta de otras armas, defendieron nuestros campesinos y pescadores su suelo en la Guerra de Independencia.

En el refranero insular, el guayacán es cita obligada para aludir la ancianidad y la fortaleza de las personas: *“Ta viejo y fuerte como un guayacán”*. *“Ese hombre es un guayacán”*.

Dos pueblos de Margarita ostentan el nombre del árbol: Guayacán, Caserío del Distrito Gómez; y Guayacancito, en el Distrito Díaz.

La poesía popular margariteña le ha rendido homenajes en coplas, galerones, décimas y fuente de inspiración ha sido para pintores, músicos y bardos.

EL GUAYACÁN

*El guayacán engalanado en flores
como una rica creación del cielo,
cual un milagro que ocultara el suelo,
tiene un alma que sueña entre esplendores.*

*La bandada de pájaros cantores
que tornan en la campiña en raudó vuelo,
con divinal y misterioso anhelo
le ofrece trinos y le canta amores.*

*A su exquisita sombra el pensamiento
en la vibrante orquestación del viento
le consagra con dulce inspiración,*

*Un poema armonioso a su belleza,
un himno de esperanza a su grandeza
y a su vida impoluta una canción.*

*JOSÉ ELÍAS DÍAZ VILLARROEL
Santa Ana del Norte, mayo de 1939”¹*

BIBLIOGRAFÍA

Capítulo VIII

1. Rosauo Rosa Acosta: **El árbol emblema de Nueva Esparta**. Publicaciones de la Biblioteca Museo de Pampatar N° 4. Pampatar, abril de 1971.

CAPÍTULO IX

LOS PUEBLOS CRECEN BAJO LA SOMBRA DE LOS ÁRBOLES

Como lo hemos dicho en numerosas oportunidades, el neoespartano siente un gran amor por los árboles, de aquí que en la toponimia del Estado abundan los nombres referentes a árboles o relacionados con ellos:

ALGODONES (Los): Caserío del Municipio Tubores.

ANONAL (El): Cerro del Municipio Gómez.

AUYAMA (La): Sitio del Municipio Maneiro. Sitio del Municipio Península de Macanao.

CACAO (El): Cerro del Municipio Antolín del Campo.

CAMORUCO (El): Sitio de La Asunción.

CARDÓN (El): Pueblo del Municipio Antolín del Campo.

CEDROS (Los): Cerro y río del Municipio Península de Macanao

CEIBA (La): Sitio y fundo del Municipio Maneiro.

COCO (El): Quebrada del Municipio Arismendi.

COPEY (El): Serranía. Barrio de La Asunción.

CUICA (La): Sitio del Municipio Península de Macanao.

CUICAS (Las): Caserío del Municipio Tubores.

CUJÍ (Punta): Caserío del Municipio Díaz.

CUJISAL (El): Fundo y sitio del Municipio Gómez.

CHACOS (Los): Sitio del Municipio Arismendi. Sitio del Municipio Tubores.

CHICA (La): Sitio y quebrada del Municipio Península de Macanao.

CHIGÜICHIGUAL (El): Sitio del Municipio Maneiro.

CHUARE (El): Quebrada del Municipio Mariño.

DÁTIL (El): Caserío del Municipio Díaz.

DIVIDIVE (El): Sitio del Municipio Tubores.

ESPINAL (El): Pueblo y cerro del Municipio Díaz.

GUAICORUCO: Cerro del Municipio Gómez.

GUAIMARO: Barrio de Juan Griego.

GUAMACHE (El): Bahía y pueblo del Municipio Tubores. Puerto y caserío de la Isla de Coche (Municipio Villalba).

GUAMACHITO: Caserío del Municipio Península de Macanao.

GUATACARAL: Sitio del Municipio Díaz.

GUATAMARE: Sitio, cerro y pueblo del Municipio Arismendi.

GUAYABAL: Cerro entre los Municipios Gómez y Arismendi. Sitio de Santa Isabel (La Asunción)

GUAYACÁN: Río del Municipio Marcano. Pueblo y punta del Municipio Gómez.

GUAYACANCITO: Pueblo y quebrada del Municipio Península de Macanao.

GUAYAMURE: Barrio de Juan Griego.

GUAYAMURÍ: Cerro y sitio del Municipio Arismendi.

GÜIRE (El): Sitio y cerro del Municipio Mariño.

HORCÓN (El): Caserío del Municipio Península de Macanao.

HUERTAS (Las): Sitio del Municipio Díaz. Caserío del Municipio Arismendi.

MACO (El): Pueblo del Municipio Gómez.

MAGUEY (El): Punta y caserío del Municipio Península de Macanao.

MAÍZ TIBIO: Barrio de Porlamar.

MAMEY (El): Barrio de La Asunción.

MANGLE (Punta de): Caserío del Municipio Díaz.

MANGLECITO (Punta de): Sitio de la Isla de Cubagua (Municipio Tubores).

MANGLILLO (El): Pueblo del Municipio Península de Macanao.

MANGUITO (El): Fundo del Municipio Díaz.

MANZANILLO: Pueblo del Municipio Antolín del Campo. Sitio y punta del Municipio Península de Macanao.

MATA REDONDA: Caserío del Municipio Tubores. Cerro entre los Municipios Gómez y Arismendi.

MUCO (El): Quebrada del Municipio Península de Macanao.

OREGANAL: Cerro del Municipio Península de Macanao.

PALITO (El): Pueblo del Municipio Marcano.

PALOTAL (El): Sitio del Municipio Maneiro. Barrio de La Guardia (Municipio Díaz).

PATÍLLAS (Las): Cerro del Municipio Gómez.

PAUJÍ (Punta): Caserío del Municipio Díaz.

PECURERO (El): Vecindario de La Asunción.

PUI (El): Quebrada del Municipio Península de Macanao.

QUEBRAJACHO: Sitio del Municipio Arismendi.

ROBLECITO: Sitio del Municipio Península de Macanao.

ROBLEDAL: Morro y pueblo del Municipio Península de Macanao.

ROBLES (Los): Pueblo del Municipio Maneiro. Quebrada del Municipio Península de Macanao.

TACARIGUA: Pueblo y río del Municipio Gómez.

TACARIGÜITA: Aledaño del Municipio Gómez.

TAGUA (La): Sitio y quebrada del Municipio Gómez. Sitio del Municipio Antolín del Campo.

TAGUARIPAL: Cerro del Municipio Península de Macanao.

TAMARINDO (El): Caserío entre los Municipios Gómez y Marcano. Sitio del Municipio Arismendi.

TOCO (El): Sitio de La Asunción.

TUNAL (El): Punta y ranchería del Municipio Península de Macanao.

UVA (La): Sitio de la Isla de Coche (Municipio Villalba).

VARALES (Los): Sitio del Municipio Tubores.

VEGAS (Las): Sitio del Municipio Díaz.

VERGEL (El): Caserío del Municipio Díaz.

YAGUAREI (El): Sitio de Porlamar.

YAQUE (El): Pueblo del Municipio Díaz. Isleta en la laguna de las Marites.

CAPÍTULO X

LOS ÁRBOLES Y LA ECONOMÍA DOMÉSTICA INSULAR

Los árboles jugaron un papel muy importante en la construcción de la vivienda tradicional de Margarita. Cuando decimos vivienda tradicional, nos referimos a la que predominó tanto en las zonas agrícolas, como en las zonas de pescadores, haciendo la salvedad, que en los pueblos más grandes se construyeron viviendas de estructuras diferentes y con materiales también diferentes, aunque en ellas también predominaron las paredes de bahareque, que es la mezcla tradicional de barro y hierbas, y en algunas zonas, sobre todo en los pueblos costeros, solía agregársele restos de conchas y caracoles, los cuales le daban una mayor solidez.

Para nuestro estudio hemos tomado como pueblos de referencia a: Pampatar, representante de la zona costera; Valle del Espíritu Sanito, representante de la zona agrícola y San Francisco de Macanao como representante del lóbulo occidental de Margarita.

PARTE DE LA ESTRUCTURA O ARMAZÓN:

- | | |
|---------------|--|
| 1- Horcones: | PAMPATAR: guatacare, durote, pui.
EL VALLE: mapurite de montaña, araguaney, abei, mestre, durote.
SAN FRANCISCO: palo sano, pui, durote. |
| 2- Cumbreira: | PAMPATAR: pui, palo sano.
EL VALLE: copei, cupeisillo, palo maría.
SAN FRANCISCO: guatacare, caoba, durote, pui. |
| 3- Tirantes: | PAMPATAR: guatacare. |

- EL VALLE: abei, gasparico, alatrique.
SAN FRANCISCO: guatacare, guayabo, pui.
- 4- Solera: PAMPATAR: las mismas maderas que los tirantes.
EL VALLE: igual que los tirantes.
SAN FRANCISCO: similar a los tirantes.
- 5- Enlatado de las paredes:
PAMPATAR: guatacare.
EL VALLE: algodoncillo, cuchape, guatacare, palo blanco.
SAN FRANCISCO: lata blanca, pui, guatacare, puisillo.
- 6- Bejuco para asegurar el enlatado:
PAMPATAR: bejuco (sin especificar).
EL VALLE: bejuco de venao, bejuco negro, bejuco de cadena, bejuco tiendesuelo.
SAN FRANCISCO: bejuco de chivato, bejuco de cadena.
- 7- Paja para hacer bahareque:
PAMPATAR: paja blanca.
EL VALLE: hierba chacaco, hierba paja
SAN FRANCISCO: paja blanca.
- 8- Puertas y ventanas: (incluye los marcos):
En los tres sitios las maderas son comunes: cedro, durote pardillo, yaurero.

LOS ÁRBOLES EN LA ECONOMÍA DOMÉSTICA RURAL MARGARITEÑA

- 1- Fabricación de mangos o cabos:
- a) machete: cereza, pachaco, guatacare, guayabo
 - b) azadón: cautaro, mestre, cuspa amarga, guatacare.
 - c) cuchillo: igual.
 - d) pico: apeí, cuspa, roble blanco.
 - e) coa: abei, cuspa, guatacare.

2- Garabato para el desbroce: cautaro, aco negro, yaque, dividive.

3- Horqueta para recoger monte: aco negro, guamo rojo, guichere, guatacare, dividive, yaque.

LOS ÁRBOLES EN LAS LABORES DE PESQUERÍA:

1- Toletes para remos: guatacare, dividive, yaque, cautaro, alatrique.

2- Guión del remo: guatacare.

3- Luchadero del remo: guatacare.

4- Tendederos de redes: yaque, cují, guatacare, guatamare, manzana de monte.

5- Agujas para hacer redes: guatán, guatacare, guatapanare.

6- Guaica (palo de guía del arpón): cuspa, mangle colorado, guatapanare.

7- Palos para nasas: guatacare, dividive.

8- Bichero: guatacare, cautaro.

9- Palos para varar barcos: cardón.

LOS ÁRBOLES Y LOS ÚTILES DEL HOGAR:

1- Mesas: cedro, durote, pardillo, yaurero, aguacatilo, pan del año.

2- Sillas: Los marcos generalmente son de pardillo. Los asientos de cedro, aguacatillo, pan del año.

3- Tures: El espaldar de pardillo, cautaro. Las patas de pardillo. El larguero (une las patas) de pardillo, cautaro. La tapa (asiento) de cedro, pan del año.

4- Pilón: roble araguaney, acurutú, palo sano, guayacán.

5- Mano del pilón: zapatero, abei, durote.

6- Batea: cedro, pan del año, cautaro.

7- Leña: güeregüere, bretónica, cariaquillo, ramoncillo, yaque, guatapanare, carcanapire, guatacare, candil, abei, copey, guaraguao, limoncillo, guayabita, palo maría, pui, güichere, taguapire, aco negro, tarantán, tomillo.

ÁRBOLES Y JUGUETES:

- 1- Trompos: cuica, cautaro, taparo, paují, guatacare, guayabo, guayacán.
- 2- Volador: coco, caña brava y el cautaro para pegar el papel.
- 3- Zaranda de mangos:
- 4- Zaranda de taparo:

LOS ÁRBOLES Y LOS UTENSILIOS UTILIZADOS EN CACERÍA:

- 1- Horquetas de gomereros o chinas: palo sano, aco, pui, guatán.
- 2- Toletes para matar conejos: guatacare, guatapanare, yaque.
- 3- Jaulas para aves pequeñas: el cuadro (la armazón) de espiga de zábila. Los barrotes de bretónica, quiebra quiebra.
- 4- Jaulas para aves grandes: el cuadro de guatacare, pardillo. Los barrotes de puisillo, lata blanca.
- 5- Pegas para cazar pájaros y animales pequeños:
 - Leche de níspero: hay que calentarla para que no se endurezca.
 - Leche de pan del año.
 - Leche de castaña: se hacen incisiones en los tallos y se recoge la leche con el centro o miga de pan, la cual se va masticando y escupiendo. La pasta que queda se utiliza como pega.
 - Cautaro: se exprimen los cautaros y se batan con azúcar hasta formar una pasta, luego se le agrega un poquito de agua.
 - Estas preparaciones se untan a los árboles donde se quieren atrapar los pájaros y otros animales pequeños.

IMPORTANCIA DEL TAPARO O TOTUMO EN LA ISLA DE MARGARITA:

El taparo o totumo es un árbol que crece muy bien en los terrenos de los valles de la isla de Margarita. Desde tiempos inmemoriales se le tiene

como uno de los árboles indispensables en la economía doméstica de la Isla. Infinidad de objetos se hacen aprovechando los frutos y también la madera del árbol. Estos objetos hechos con el totumo, no solo se han utilizado en los hogares margariteños, sino que muchas veces han sido objeto de comercio con otras regiones del país.

Los más importantes objetos fabricados con este árbol son:

- 1- De la madera: tures, taburetes, sillas, sillones para burros, cabos de machete, trompos, boliche o tirabuqué.
- 2- Del fruto: taparo encabullao, totuma, la cual tiene muchas denominaciones según los usos a que es destinada, así: totuma para beber café, totuma para lavarse las manos, totuma para bañarse, etc; peco de orinar, peco con tapa, peco de tinajón, pecor o pecoro que es un peco burdo, espumadera, remillón, cuchara, alcancía, cesta, furruco, maraca, cernacho, zaranda.

EL GUATACARE EN LA ECONOMÍA DOMÉSTICA DE LA ISLA DE MARGARITA:

Cuando en Margarita comienzan los árboles a expandir por caminos y veredas, por valles y montañas, sus matices amarillos, entre el oro de las flores de las cuicas y guamaches, de los palosanos y tarantanes; las blancas flores de los guatacares suman su luz a la clara luminosidad del paisaje.

A. Ernst en su **Enumeración sistemática de las plantas observadas en la Isla de Margarita**, mayo 28 a 31 de 1873, cita a esta planta: (...) *Boraginaceae*. 205.- *Beurreria exsuca* Jacq. *Guatacare*. *Entre Juangriego y Santa Ana* (...).¹

Por su parte Miller & Johnston, lo denominan: *Beurreria exsuca* Jacq. *Boraginaceae*. *La localizan y colectan (Miller & Johnston) en El Valle, N° 10, july 8, 1901, y (Johnston) N° 86, july de 1903.*²

A su vez Lisandro Alvarado, habla de: guatacaro blanco: *Ehretia exsua. Boragineas*.³ El mismo Alvarado, nombra al “guatacaro: *Benserieria cumanensis*” (...) parece ser el mismo guatacaro blanco arriba citado.

H. Pittier, lo identifica: *Guatacaro blanco. Beureria cumanensis (Loefl). Boragináceas*.⁴

Para Ludwig, Schnee, es: *Guatacaro/Beureria cumanensis (Loefl.) O. E. Schultz. Boraginaceas*.⁵

Jesús Hoyos, lo nombra: *Guatacaro/Beureria cumanensis (Loefl) Schultz. Boraginaceae*.⁶

En Margarita se utiliza la voz **guatacare**, e incluso diferencian entre guatacare y guatacare macho, éste último con la flor blanca con un matiz lila muy débil. Existe también la denominación guatacare rastrero, para designar el árbol que por efecto de la sequía, apenas levanta del suelo y es pasto del ganado caprino.

El guatacare es un árbol autóctono que puede alcanzar hasta 6 metros de altura, aunque en Margarita, en su región seca, su altura es un poco menor.

El Guatacare fue una de las plantas más útiles en la economía doméstica de Margarita. La casa o el rancho de un agricultor o de un pescador margariteño, prácticamente podría ser construida con este árbol. Con él se hacían: horcones (que hacen las veces de columnas), la cumbreira, los tirantes, la solera y el enlatado del techo. Las ramas más delgadas eran utilizadas para el enlatado de las paredes. Este enlatado llamado cajón, era recubierto de bahareque para formar las paredes.

Las ramas secas de guatacare, eran de las maderas más buscadas para ser utilizadas como leña del fogón familiar, así como combustible para los hornos del pan.

En la agricultura, fueron múltiples los usos de este árbol. De él se hacían horquetas para recoger el monte cortado. Cabos de machetes, cuchillos, azadones, coas y otros utensilios de labranza. También se hacían garapiños. Igualmente era madera buscada como leña para la cocción del guarapo de caña en la fabricación del papelón. En esta industria también se utilizaba el guatacare para fabricar el palo del remillón.

En ciertas zonas de Margarita como Los Robles, Municipio Maneiro, todavía se utilizan los toletes de guatacare para cazar conejos.

En las faenas del mar, el guatacare aún juega un papel muy importante en las rancherías de pescadores de la Isla. Con su madera se fabrican agujas para hacer o remendar redes. Estacas de guatacare enterradas en la arena de la playa sirven de tendedores de redes de trenes y chinchorros. Varas de guatacare son amarradas a la parte inferior de las rastras de ostras para que la red flote y no se enrede con las piedras y ciriales de las profundidades marinas.

El luchadero del remo también se hace con varas de guatacare, asimismo los bicheros. Igualmente con esta madera se fabrican las guaicas.

Los marcos de las nasas de pesquería son de guatacare, también lo son los toletes de los botes.

En la Margarita de ayer, las puertas y ventanas permanecían abiertas, pero de vez en cuando había que asegurarlas, y nada mejor para ello que las célebres trancas de guatacare.

En los juegos infantiles también estaba presente este árbol, su madera, junto con las de cuica y guayaba, eran las más solicitadas para la fabricación de trompos.

El guatacare, además, tiene usos medicinales: su resina es aplicada directamente sobre las heridas para detener las hemorragias. El guarapo de sus hojas se utiliza como antiflemático en gripes rebeldes, y la decocción de sus flores se toma para calmar toses espasmódicas.

El guatacare, árbol humilde, ha servido con largueza a los pobladores insulares.

Garapiño: vara larga terminada en un gancho, utilizada para tumbar frutas altas.

Remillón: totuma grande y honda provista de un mango de madera muy largo y fuerte, de unos dos metros; se usa para trasvasar líquidos muy calientes.

Toletes para cazar conejos: palo de 50 a 60 centímetros, curvado en su centro, como un paréntesis), que es lanzado con habilidad y destreza por los cazadores.

Luchadero: parte central y cilíndrica del remo. Termina en el guión.

Bichero: Pértiga de madera dura y que a la vez sea liviana para que flote, terminada en un garfio con el que se ayuda a subir por la borda a los pescados grandes.

Guaica: palo o guía del arpón.

Tolete de botes: pequeños trozos de palo que se insertan en orificios llamados chumaceras. Entre los toletes se coloca el luchadero del remo.

CONDIMENTOS:

El único condimento que tenían los guaiqueríes, suponemos nosotros, era el ají, tanto la variedad dulce como la picante, cuyo uso todavía pervive entre los actuales pobladores insulares.

El peninsular al venir a Cubagua, imperiosamente se vio en la necesidad de traer productos europeos para sazonar sus alimentos, y para

completar sus dietas. Así tenemos que en la carabela “Santa María de Guadalupe”, que zarpó de Sevilla en febrero de 1528 y arribó a Nueva Cádiz de Cubagua el 11 de abril del mismo año, entre las numerosas cosas que trajo, vino enviada, por Juan de Urrutia para Antón López:

<i>“Producto</i>	<i>Pesos</i>
<i>Un barril de aceituna</i>	<i>14 - 0 - 0</i>
<i>9 jarras de aceituna (a 0 + 4 - 0 - jarra)</i>	<i>4 - 0 - 0</i>
<i>9 arrobas de arroz (en 2 barricas)</i>	<i>6 - 0 - 0</i>
<i>9 arrobas de arroz</i>	<i>13 - 0 - 0</i>
<i>2 serones de ajos</i>	<i>8 - 0 - 0</i>
<i>4 1/2 arrobas (en un barril) de almendra</i>	<i>7 - 0 - 0</i>
<i>2 pipas de nueces (a 10 pesos pipa)</i>	<i>20 - 0 - 0</i>
<i>5 baúles de pasas, en 20 ducados</i>	<i>16 - 0 - 0</i>
<i>8 barriles de higo blanco (al peso barril)</i>	<i>8 - 0 - 0</i>
<i>8 jarretas de alcaparra (a 0 - 2 - 0)</i>	<i>2 - 0 - 0</i>
<i>64 cajas de carne de membrillo (a 3 reales caja)</i>	<i>12 - 0 - 0</i>

En la misma carabela, el piloto Juan Roldán trajo:

<i>2 quintales (en dos barriles) de almendras (a 4 pesos barriles)</i>	<i>8 - 0 - 0</i>
<i>11 cajetas de carne de membrillo (a 0 - 2 - 0)</i>	<i>2 - 6 - 0</i>

A su vez el marinero Francisco Genovés, trajo:

<i>3 cajas de carne de membrillo (a 0 - 3 - 0)</i>	<i>1 - 1 - 0 ”7</i>
--	---------------------

En la carabela “San Lázaro”, llegada a Nueva Cádiz en la misma fecha, embarcados en Sevilla por Juan de Urrutia y también para Antón de López llegaron:

<i>“11 fanegas (en 1 pipa y 1 caja) de garbanzos (a 1 - 4 - 0)</i>	<i>2 - 2 - 0</i>
<i>4 1/2 arrobas (en un barril) de almendras</i>	<i>7 - 0 - 0</i>
<i>5 arrobas y 17 libras (en 4 barriles) de conserva de membrillo (a 4 pesos arroba)</i>	<i>20 - 0 - 0</i>

<i>4 arrobas y 17 libras (en 4 barriles) de conservas de pera y duraznos (a 4 pesos arroba)</i>	<i>19 - 0 - 0</i>
<i>30 arrobas (en 2 barriles cuartos y 1 barril pequeño) de dátiles (a 1 - 4 - 0)</i>	<i>45 - 0 - 0</i>
<i>7 arrobas (en 1 barril grande) de ciruelas pasa a (2 pesos arrobas)</i>	<i>14 - 0 - 0</i>
<i>4 quintales de alcaparras (a 0 - 4 - 0)</i>	<i>8 - 0 - 0</i>
<i>3 libras de azafrán (a 4 pesos libra)</i>	<i>12 - 0 - 0</i>
<i>2 libras de canela (a 3 pesos libra)</i>	<i>6 - 0 - 0</i>
<i>4 libras de pimienta (a 1 peso libra)</i>	<i>4 - 0 - 0</i>
<i>2 libras de jengibre</i>	<i>2 - 0 - 0”⁸</i>

En la misma carabela, trajo Hernando Gallego:

<i>6 fanegas (en 2 cuartos de pipa) de aceituna</i>	<i>18 - 0 - 0</i>
<i>7 cajas de carne de membrillo (a 0 - 2 - 0)</i>	<i>1 - 6 - 0</i>
<i>8 quintales (en 4 barriles) de pasa (a 2 pesos)</i>	<i>16 - 0 - 0</i>
<i>9 quintales de higo (a 2 pesos quintal)</i>	<i>18 - 0 - 0</i>
<i>50 ristras de ajos</i>	<i>12 - 0 - 0”⁹</i>

En el galeón “San Andrés”, zarpado de Sevilla en abril de 1529 y llegado a Nueva Cádiz en julio del mismo año, los comerciantes Juan Antonio Piccolomini, Scipión Pechi, sieneses, y Luis de Lampiñán, milanés, trajeron:

<i>“100 almudes (en barriles de 2 almudes) de aceituna (a 0 - 4 - 0)</i>	<i>50 - 0 - 0</i>
<i>6 fanegas (en dos cuartos) de aceituna (a 0 - 4 - 0)</i>	<i>36 - 0 - 0</i>
<i>15 fanegas de habas (a 1 - 6 - 0)</i>	<i>26 - 2 - 0</i>
<i>10 fanegas de garbanzos (a 1 - 6 - 0)</i>	<i>17 - 4 - 0</i>
<i>274 libras (en cajones de 1 libra) de carne de membrillo (a 0 - 2 - 0)</i>	<i>68 - 4 - 0</i>
<i>1 arroba (en 1 barril) de ciruelas pasas</i>	<i>3 - 0 - 0</i>
<i>5 quintales de alcaparras (a 2 pesos quintal)</i>	<i>10 - 0 - 0</i>
<i>6 libras de especias (a 0 - 2 - 0 onza)</i>	<i>24 - 0 - 0</i>
<i>1 libra de azafrán (a 0 - 2 - 0 onza)</i>	<i>4 - 0 - 0</i>
<i>8 fanegas de orégano (a 0 - 1 - 0 almud)</i>	<i>12 - 0 - 0”¹⁰</i>

CEREALES:

ARROZ: (*Oryza sativa L.*). No se cultiva en Margarita; sin embargo, es de uso frecuente en la dieta del insular, lo cual ya fue señalado por el expedicionario británico Alexander Alexander en 1819. Muchas veces un plato de arroz con manteca de cochino constituyó el alimento único de muchos hogares.

El arroz se prepara para acompañar otros platos, o con mariscos como chipichipes y guacucos. Se utiliza asimismo en la preparación de hervidos de carnes y pescados salpresos o salados. Se usa para mezclar con harina de funche.

El agua de arroz tostado es una bebida obligada en los casos de diarreas en niños y adultos.

Hay una canción margariteña relacionada con el arroz. Algunos la han recogido como “*El negrito Con*”, no obstante nosotros la escuchamos en nuestra niñez como “*El negrito Congo*”:

*“El negrito Congo
Estaba el negrito Congo,
estaba comiendo arroz
como el arroz estaba caliente
el negrito se quemó.
La culpa la tuvo usted
de lo que sucedió
por no darle cucharilla
cuchillo ni tenedor”.*

EL NEGRITO CONGO

Allegro Estado Nueva Esparta

No es la culpa que el negrito quemara,
 que le puso el arroz caliente
 y no le puso cuchara.

Nuestra hermana Carmen recuerda una estrofa que había escapado a nuestra memoria:

*“La negra tuvo la culpa
 que el negrito se quemara,
 le puso el arroz caliente
 y no le puso cuchara”.*

AVENA: (*Avena sativa L.*). Tampoco se cultiva en Margarita. Su consumo tiene cierta importancia tanto en la dieta doméstica como en la marinera. Se prepara en forma de atol, usándose generalmente como desayuno o como alimento para enfermos y convalecientes. También se prepara como refresco. En Margarita la avena se conoce más con el nombre de cuáquer o Kuaquer, derivado de una marca comercial de avena.

MAÍZ: (*Zea mays L.*). Es cultivo tradicional de Margarita. Desde nuestra Isla salió el maíz que alimentó a la población de Cubagua a principios de los años 1500. Con las cosechas de maíz se pagaban los diezmos, así para 1525, estos alcanzaron la cantidad de 900 fanegas, lo que nos dice por sí mismo, lo abundante que debió ser la cosecha de ese año.

La secular sequía de Margarita, sin embargo, limitaba los cultivos de maíz, por lo que generalmente el grano utilizado en la Isla era adquirido en el Delta del Orinoco, conociéndose este maíz como maíz cañero. Otra variedad era traído la del golfo de Cariaco, llamándose **maíz de cariaco, bobo o mapito**. Una tercera variedad venía de las costas del Estado Anzoátegui, conociéndose como **maíz piriteño**.

En el pueblo de Tacarigua son famosas las cachapas preparadas por sus mujeres.

Hasta hace muy pocos años el proceso de elaboración de las arepas era bastante laborioso, resumiéndose en las siguientes fases:

1. Se desgranaba el maíz a mano.
2. Trituración o pilado del grano en pilones de madera. Esta operación iba acompañada con cantos, conocidos como **cantos de pilón o cantos de pilanderas**. El maíz obtenido de esta manera se conoce como **maíz pilado**.
3. El maíz pilado se lava para separar el resto de las conchas, las cuales se utilizan para la alimentación de animales domésticos.
4. Se hierve el maíz pilado y lavado para ablandarlo. El agua de esta cocción igualmente se utiliza para la alimentación de animales de cría.
5. Se lava el maíz hervido o cocido. La segunda agua de estos lavados se reservaba para endulzarla con papelón. Se daba este carato o especie de chicha a las recién paridas para aumentarles la secreción de leche; igualmente se daba a los niños para engordarlos. Esta preparación se conoce con el nombre de **estrega**.
6. Molienda del maíz que se realizaba en piedras, sustituidas después por molinos manuales.

CANTO DE PILAR MAÍZ

MA J = 116
Pilar

yo la na na ci
 yo la na na na na na
 En su fe dea no ses ya las cuatro no ca sa non
 ca ca to un hi jo ya las seis la sa e ya non
 Se le fue la don- ya las ocho to na la non
 nueve su fi al ce to ya las diez lo cu ce no ya non
 On ce pe se yo bai la hasta las do ce sai di

La segunda molida se llama repaso y la tercera y última tequeño, así se obtiene una masa muy fina. De la molienda, quedó esta copla:

*“La mujer baja y gordeta
 no sirve pa’ molendera
 con el pezón de la teta
 saca la masa pa’ fuera”¹¹.*

En Margarita se conocen varias clases de arepas:

Tela: bastante delgada y grande. Utilizada generalmente en el desayuno.

Arepa: la que llamaríamos normal, de unos 10 centímetros de diámetro y 2 de grosor.

Arepa macanagüera: llamada así por elaborarse en la región de Macanao. Es una arepa bastante gruesa, y grande, siempre del mismo diámetro del aripo, unos 25 centímetros. En Tacarigua donde también se elabora este tipo de arepa, se le llama **arepa de medida**, por la medida del aripo, no por la cantidad de maíz.

Arepatibia: el maíz zocato (inmaduro) se pasa por agua tibia, se muele y amasa. La Arepa queda con conchas, llamadas picos.

Arepa frita: un poco más pequeña que la normal, con un agujero en el centro. Como su nombre lo indica se fríe en vez de asarse.

Arepa sancochada: es una especie de bollo, de unos ocho centímetros de diámetro y seis de grosor, el cual se envuelve en un pedazo de lienzo y se sancocha, después se asa para que adquiera una concha en forma de película muy delgada.

Arepa raspada: en otros lugares se llama arepa pelada. El maíz se descascara con cal o con cenizas, el procedimiento subsiguiente es similar al de la arepa normal. La arepa raspada tiene un sabor algo terroso, aunque bastante agradable.

Bollo: parecido en su preparación a la arepa sancochada, pero sin envolverla en lienzo. Tiene forma más alargada y delgada.

Cachapa: la cachapa margariteña es salada, a diferencia de otras regiones donde es dulce. Es grande y de consistencia más dura que las de otras partes del país.

Pinto: arepa delgada y pequeña como una tela, generalmente alargada u oblonga, que se ensarta con un palito de hoja de coco. Se les da a los niños mientras se les sirve la comida o como merienda.

Torticas de manteca: es una tortica de masa de maíz endulzada con papelón y “aliñada” con anís “chiquito”. Se fríe.

A los niños pequeños se les canta:

*“Tortica de manteca
pa’ mamá que da la teta
Tortica de cebada
pa’ papá que no da nada”.*

Hay otros productos elaborados a partir del maíz que tuvieron cierta importancia en la dieta del margariteño, por lo que los incluiremos en el siguiente capítulo:

Majarete: El mejor majarete, según viejas recetas margariteñas, es el preparado con maíz tibio.

El procedimiento de elaboración del majarete es el siguiente:

Se hace la masa y se diluye en agua hasta formar una especie de mazamorra. Se cuele a través de un lienzo, se le agrega el anís pequeño, canela, papelón y un punto de sal. Se pone al fuego y cuando haya hervido se le agrega leche de coco. Se bate y se deja hervir hasta que solidifique.

Tequiche: el procedimiento de su fabricación es similar al de majarete, pero se prepara con harina de maíz tostado y no lleva sal.

Chivato: “Se pone a hervir la masa de maíz aguada, igual que el majarete. Al hervir se le agrega la auyama en puré y la leche de coco. Se bate y se deja que solidifique”¹².

Con la harina gruesa de maíz se prepara el funche, plato fundamental de las dietas de rancherías de pescadores y de la marinería, aunque en los últimos años la harina de maíz precocida para preparar arepas lo ha venido sustituyendo.

Existen tres clases de funche: funche simple, **funche** con arroz, funche aliñado. El funche con arroz además de la harina de maíz se le agrega arroz; y al funche aliñado un sofrito de aliños y carne de cochino en trozos pequeños.

En la marinería el funche migado en el guarapo o café, recibe el nombre de **chinguango**, se usa como desayuno o como merienda.

Hallaca: Hasta hace muy pocos años la hallaca en Margarita recibía el nombre de pastel. El relleno usado en su confección es un guiso de carne de res y cochino. Entre las diferencias con las hallacas elaboradas en otras regiones del país, está en que la margariteña no lleva tomate (hoy se le pone) porque se decía que se acidificaban y producían indigestiones. Las hallacas o pasteles no solamente era plato tradicional navideño, sino que todavía se venden en cualquier época del año.

“En cada hogar los visitantes son obsequiados con bebidas de preparación familiar: ron ponsigué, anisado, ponche, leche de burra, cautel (clara de huevo batida con azúcar, ron y nuez moscada), y también con las comidas propias de la navidad: los pasteles (hallacas) y los dulces de lechoza, hicaco, de harina de yuca (que el pueblo llama arepevieja). Si acaso no hay nada en la casa, los parranderos muy gentilmente reciben una generosa cantidad de dinero como aguinaldo”¹³.

Una copla de un viejo aguinaldo, dice:

*“Si me dan pasteles
démenlos calientes,
que pasteles fríos
empachan la gente”.*

Maíz tibio: antiguo barrio de Porlamar.

TRIGO: (*Triticum aestivum L.*). Los panes de trigo fabricados en Margarita muy bien pueden clasificarse por sus nombres tradicionales:

Pan de agua: Es el pan corriente, también llamado pan salado. Dentro de ese tipo de pan se incluye la **galleta marinera**, muy utilizada en otros

tiempos tanto dentro de la Isla como a bordo de los barcos. Es un pan cuadrado de unos diez centímetros por lado, uno de espesor y muy tostado. Se conserva bastante bien durante largo tiempo.

Asimismo dentro de este grupo se incluyen los bizcochos, de los cuales se elaboran dos tipos: bizcocho torcido, en forma de un 8, elaborado principalmente en Porlamar y utilizado mucho en las dietas de enfermos; bizcocho redondo o huevo de sapo, fabricado en La Asunción y utilizado para mojar con café chocolate y otras bebidas. Es dado a los niños pequeños en la época de la dentición para “fortificarles las encías”.

Pan de leche: Como su nombre lo indica, la leche entra en su elaboración. Es un pan de miga gruesa, pesado, de fácil digestión. Entre los panes de leche se destaca el **pan aliñado**, el cual además de leche lleva huevo y granos de anís chiquito (*Pimpinella anisum L.*).

La Asunción, capital del Estado Nueva Esparta, desde tiempos inmemoriales ha gozado de la fama de sus panes, tanto los dulces como los salados; así como la elaboración de pastelería tradicional margariteña a base de harina de trigo, entre los que encontramos las siguientes variedades, que trataremos en capítulo aparte: beso, bizcochuelo, cuca, cuca pargueta, empanadas, saboyano, tunja, etc.

LEGUMBRES:

En Margarita el consumo de legumbres se limita a: caraota, chimbombó, frijol y judías. Otras legumbres como las arvejas, las lentejas y los garbanzos, tienen un consumo restringido a grupos familiares y contadas personas.

CARAOTA: (*Phaseolus vulgaris L.*). Se cultiva poco en sus tres variedades: negra, roja y blanca. Se preparan en las mismas formas que en el resto del

país, con la particularidad de que en Margarita no se comen saladas y sino dulces.

FRIJOL: (*Phaseolus vulgaris L.*). Es la legumbre de mayor consumo en Margarita. Se cultiva junto con las sementeras de maíz. Gozan de justificada fama los cultivados en la zona agrícola del Distrito Arismendi. Las diferentes variedades reciben los nombres locales de: guanarucho, colorado o bayo, blanco, boca negra, menudito, etc. El más solicitado es el blanco.

El frijol se prepara en diversas formas, entre ellas: las vainas tiernas sancochadas, llamadas maracas. El frijol se come sancochado, guisado, siendo esta la forma más típica de la cocina regional. Igualmente se preparan los frijoles en guiso con carne de cochino salpresa o salada, y en hervido con estos mismos tipos de carnes.

JUANDURO: (*Cajanus cajan L.*). Esta legumbre también se conoce con los nombres de **quinchoncho** y **juandú**, en otras regiones del país. Casi no se utiliza en Margarita.

JUDÍAS: (*Phaseolus vulgaris L.*). Esta legumbre es de poco consumo, la mencionamos por formar parte de un plato de un grupo de personas de ciertos recursos quienes las preparaban con huesos de jamón.

QUIMBOMBÓ: (*Hisbicus sculentus L.*). En Margarita predomina el vocablo chimbombó. Es cultivado en la Isla. Se utiliza en los hervidos de carne de res y de gallina; asimismo sancochado solo.

TODDY: (*Stilozobium aterrium piper & Tracy*). Este grano no pertenece a la cocina tradicional margariteña, lo incluimos por haber sido cultivado experimentalmente en la zona de Macanao, en donde no tuvo aceptación, pues el pueblo rechazó su sabor.

HORTALIZAS:

Hay que decir que hasta hace muy poco tiempo el margariteño se mostraba reacio a comer hortalizas, a las que daba el nombre genérico de “monte”, llegando a ser expresión común: “yo no soy conejo para estar comiendo monte”.

Es a partir de la década de 1950 cuando algunas hortalizas como la remolacha y la zanahoria comienzan a aparecer en los mercados insulares y ser consumidas. Sin embargo, el repollo aunque no se cultiva en Margarita tenía cierta aceptación, quizás debida a la influencia de la colonia libanesa, llamada “turcos”, que residió en Porlamar y Juan Griego desde el principio del presente siglo.

En Margarita fue común tener en los patios de las casas, las llamadas eras o **tarimbas** (tarimas), las que consistían en tablas o palos colocados a cierta altura, en donde se colocaban recipientes de diferentes materiales y tipos, conteniendo plantas medicinales, o utilizadas como condimento, tales como: ruda, llantén, cilantro, yerbabuena, jengibre, santa maría, toronjina, etc. Estos recipientes estaban perforados por el fondo. Al regar las plantas el agua sobrante salía por el fondo, siendo recogida en otros envases y se volvía a utilizar esa agua hasta su total consumo. Con esto el margariteño, dada la escasez de agua que siempre ha padecido la Isla, la aprovechaba hasta la última gota.

AJÍ CHIREL: (*Capsicum frutescens L.*). Comúnmente llamado chirel, también se le llama ají picoso. Pese a las diversas variedades de hoy día, en Margarita se conocen tradicionalmente, el delgado pequeño llamado **pico de pájaro**, el redondo conocido como el **chirel caribe**, que es el más picante, picoso, se dice en Margarita. Se utiliza el chirel para sazonar algunos platos, como el guiso de cazón y los hervidos de pescado fresco. También se utiliza para preparar los ajiceros, para uso opcional del comensal.

AJÍ DULCE: (*Capsicum annum L.*). Es el condimento por excelencia de la cocina margariteña. Dudamos que haya alguna receta que no lo tenga entre sus ingredientes. En todas las casas de la Isla había una mata de ají dulce, hoy día el fruto alcanza precios prohibitivos.

Cuando se fríe pescado se acostumbra agregar uno o dos ajíes dulces enteros al aceite hirviendo, para evitar que el olor de pescado frito lo invada todo.

A.JO: (*Allium sativum L.*). No se cultiva en la Isla. Su uso es bastante frecuente. Es ingrediente obligado en la preparación de frijoles guisados.

AUYAMA: (*Cucurbita maxima Duch.*). De gran cultivo en toda Margarita. A veces llega a crecer silvestre; sin embargo, no satisface la demanda interna, por lo que se trae de Tierra Firme. Existen muchas variedades, gozando de fama por su excelente calidad y sabor las de Los Robles y las de Macanao; éstas últimas son pequeñas, de concha dura y bastante pesadas para su tamaño, tienen una coloración casi anaranjada.

El consumo de la auyama está bastante arraigado en el pueblo insular. Es una de las “vitualas” indispensables en los hervidos de carnes de reses y de gallina. Al hervido de pescado fresco no suele agregársele porque lo endulza demasiado. También se come la auyama simplemente sancochada. Con la auyama se prepara el dulce conocido como chivato, el que además lleva masa de maíz, papelón, leche de coco, etc.

Las flores de la auyama se utilizan en bebedizos para hacer brotar el sarampión.

La Auyama: antiguo hato de la Península de Macanao.

La Auyama: viejo fundo agropecuario del Municipio Aguirre, Distrito Maneiro.

BERENJENA: (*Solanum melongena*). Su uso es de vieja data en la cocina margariteña. Se prepara asada, frita, rellena con carne, rellena con arroz y carne, arroz y chorizos, etc.

CEBOLLA: (*Allium cepa L.*). En la zona conocida como El Paraíso, en Pampatar, se hizo una vez un ensayo para el cultivo de esta planta. Es el único intento que conocemos. Su uso es muy similar al del resto del país. Solo destacan en la cocina regional el carite o la sierra frita encebollada y la tortilla de cebollas.

CEBOLLÍN: (*Allium schoenoprasum L.*). Muy cultivado en las eras. Indispensable en los hervidos de gallina y res. Es de insuperable sabor la tortilla de cebollines.

CILANTRO: (*Conadrium sativum L.*). También es de las plantas cultivadas en eras. Al igual que el cebollín se utiliza en los hervidos de res y gallina.

HIERBA BUENA: (*Mentha piperita L.*). Es otra de las hierbas cultivadas en las tarimbas. Además de sus propiedades carminativas y antiespasmódicas, por las cuales se utiliza en la medicina popular margariteña, es el condimento especial del hervido de gallina.

ORÉGANO: (*Lippia micromera Schauer*). Es una planta silvestre. Es el responsable, junto con el tomillo, del buen sabor de los conejos de monte y de los chivos de Margarita. Se utiliza en nuestra cocina para sazonar las carnes de estos animales y también la de cochino. En otras épocas se comercializó en Tierra Firme; así, para la segunda mitad del siglo XIX era llevado a La Guaira:

“La sal procedía de Cumaná y Margarita, de donde además se traían productos de la artesanía local (sombremos, hamacas, cerámicas), aves de corral, pescado, carne de cerdo y orégano”¹⁴.

PEPINO: (*Cucumis dipsaceus Ehrenb*). Es el llamado pepino de criollo o de monte. Se cultiva. En épocas de lluvia crece silvestre. Su uso está limitado a ser sancochado para ser comido con sal, o como verdura en hervidos de pescados. El llamado pepino extranjero (*Cucumis sativus L.*), es de reciente data en Margarita.

PIMENTÓN: (*Capsicum Sp.*). Poco usado en la cocina tradicional margariteña. Ya hemos señalado que el ají dulce es el condimento por excelencia de nuestra cocina. Sin embargo, podemos mencionar en nuestra cocina a los pimentones rellenos con arroz o con chorizos.

REPOLLO: (*Brassica oleracea L.*). Ya hemos hablado de su uso a partir de los años iniciales del presente siglo, debido a la influencia de la colonia libanesa radicada en Porlamar y Juan Griego, dedicada al comercio de las perlas. Junto con la cebolla, la zanahoria, la remolacha y el nabo fue motivo de ensayos de cultivo por Jorge Haiek, nativo de Trípoli (Líbano) y educado en Francia, en su posesión de El Paraíso, Distrito Maneiro.

TOMATE: (*Lycopersicon esculentum Miller*). Es ya tradicional la fama de los grandes tomates margariteños, variedad conocida como **tomate España**. Existe también la variedad silvestre conocida como **tomate balita** (*Lycopersicon humboldtii*) especie esta ya casi desaparecida. Es pequeño, totalmente redondo, de un diámetro no mayor de dos centímetros. Además de los usos normales del tomate, se prepara en dulce. Asimismo existió una variedad más grande que el balita, parecido al actual perita y se llamó **tomate pajuí**. El tomate es indispensable para ciertos guisos margariteños como el de la langosta. Su uso es similar al del resto del país; sin embargo, en Margarita se le tiene cierto recelo al tomate, en cuanto a su uso en comidas que deben durar muchos días, pues se asegura que el tomate las descompone más rápido, tal es el caso de las hallacas. A los hervidos o sancochos de pescado margariteño jamás se les echa tomates.

RAÍCES Y TUBÉRCULOS:

En Margarita se da el nombre de vituallas a las raíces, tubérculos, hortalizas y ciertos frutos, como el pan del año, plátanos, etc., que se agregan a los hervidos de carnes, pescados y aves.

BATATA: (*Ipomea batatas L. Poir*). Conocido en nuestra Isla con el nombre indígena de **chaco**.

Es el chaco de gran cultivo en Margarita. Su cosecha no solo abastecía el consumo local sino que era llevado a otras regiones del país. Era frecuente ver por las calles a mujeres y niños vendiéndolos ya asados o sancochados. El chaco es vitualla obligada en los hervidos de carnes y pescados salados y salpresos. También se prepara sancochado, asado y frito en ruedas delgadas que reciben el nombre de torticas de chaco y que sirven para acompañar al pescado frito. El chaco también se prepara como dulce en forma de conserva.

En Margarita hay muchas denominaciones locales para las distintas variedades de chaco: correlón (el bejuco se extiende mucho), yema de huevo, bejuco morado, blanco, fuentero (de La Fuente, Distrito Arismendi), nigüita (esponjoso), inglés (duro), etc.

Los Chacos: sitio del Municipio Silva, Distrito Maneiro.

MAPUEY: (*Dioscorea trifida L.*) Poco cultivado en la Isla. Se utiliza en hervidos de pescados, preferentemente. Sancochado.

ÑAME:(*Dioscorea alata L.*) También es poco cultivado. Se utiliza al igual que el mapuey.

OCUMO: (*Xanthosoma saittifolium*). Cultivado en Margarita aunque su producción no satisface el consumo, por lo que es traído de Tierra Firme. Es

vitualla casi obligada en los hervidos de pescados. Muy utilizado para la elaboración de papilla para la alimentación infantil, “para hacerle estómago al niño”.

También se utiliza para preparar “torticas de ocumo”, muy usadas como guarnición de pescados fritos.

PAPA: (*Solanum tuberosum L.*) No se cultiva en Margarita, pero su uso es de vieja data. Hay que señalar que al hervido margariteño de pescado nunca se le agregan papas, estas sólo se utilizan en hervidos de carnes y aves. Sus usos son similares al resto del país.

YUCA AMARGA: (*Manihot sculenta Crantz*). Se utilizan sus productos, como el casabe. Desde tiempos inmemoriales en Margarita se preparó casabe. Grandes cantidades de casabe margariteño fueron llevadas a Cubagua para la alimentación de la población allí establecida en la explotación perlera. Igualmente hay que señalar que Lope de Aguirre antes de salir de Margarita en 1561, mandó a preparar gran cantidad de casabe como provisión para el viaje.

La fabricación de casabe margariteño es similar al de otras regiones del país; sin embargo, en los Caños del Orinoco el casabe margariteño era preferido al fabricado en otras regiones.

Hay numerosos nombres locales para las variedades de yuca amarga, de acuerdo a las características del tronco, de las hojas, etc: pavana, desconocida, lengua de culebra, languilangui, yema ‘e huevo, agria, punta de lanza, colorada, negra, blanca, mulatica, potoca, guacamaya, costafirmeza, ramiadora, zamba, prieta, rafaela, pie de pipe, bonita, manita, etc.

Con la harina de la yuca amarga también se prepara el **casabe aliñado**, que es el casabe con una capa de melado de papelón con anís y clavo

especia. Asimismo se prepara un dulce conocido como **arepa de vieja**, que es un pan triangular de unos cinco centímetros por lado y dos de grosor, hecho con harina de yuca, melado de papelón, clavo especia. Se hace en aripo y se envuelve en hojas de plátanos. Con el almidón de la yuca se prepara el **cocorrón**, conocido como almidoncito en otras regiones del país. Se elabora agregando melado de papelón y anís al almidón.

Hoy día casi no se siembra yuca amarga en Margarita. Quedó la copla evocadora:

*“Ya se murió camayuca
Ya se murió Guatamare
ya no hay quien ralle la yuca
ni quien tienda más casabe”¹⁵.*

Gofio margariteño: En la actualidad no se fabrica. En épocas de abundancia del casabe en Margarita, se preparaba de la siguiente manera:

“El casabe viejo se tuesta en el aripo, luego se pila y la harina granulosa así obtenida se mezcla con melado de papelón y se hierve. Se echa la preparación sobre una tabla y se pica en forma de conserva (romboidal). El gofio cumanés se pica en otra forma (rectangular)”¹⁶

También se fabrica el gofio con harina de yuca.

YUCA DULCE: (*Manihot dulcis* (J. F. Gamel) Pax). Se cultiva en Margarita, pero no alcanza a satisfacer el consumo local. Recibe los mismos nombres vernáculos que la yuca amarga. Se utiliza en hervidos de carnes y aves; sancochada con sal como guarnición de otros platos.

FABRICACIÓN DE CASABE:

Informante: Pedro Antonio Gómez (59 años). Las Piedras del Valle, sector Buenavista. Marzo de 1982.

*“Se saca la yuca brava y se espezona, es decir se le quita la punta, se lava para quitarle la tierra y con un machete se raspa (se le quita la concha). Después se ralla con un rallo hecho con una perola que va amarrado a un pedazo de madera de su mismo tamaño. La yuca rallada va cayendo en una canoa de madera que puede ser de amarillo o mestre. Se busca un saco de pita y se forra por dentro con colador de coco. El colador de coco es la fibra que va de la hoja a la mata. En este saco forrado se va echando la yuca rallada que se llama **catebía**, se amarra a la boca del saco, después se enrollan bejuco al saco, puede ser bejuco negro, bejuco tiendesuelo, bejuco de agua o cualquier bejuco. Luego se lleva este saco a un aprensadero, que es lo siguiente: se entierran dos palos como de metro y medio de alto, a una distancia cada uno, de un metro. Estos palos pueden ser de apeí o de candil. En el piso de tierra, entre los palos, se pone una losa y sobre la losa el saco con la catebía. Luego se ponen los tramos al **aprensadero**, cada tramo se amarra a los parados. Entre el último tramo y la losa que se pone encima del saco se mete un palo que se llama **palo mayor**. Con ese palo es que se hace fuerza para apretar el saco y vaya saliendo la **catara**, que se va recogiendo en totumas, y sirve, después, para sacar el almidón. El palo mayor y los tramos son de las mismas maderas que los palos clavados. Los tramos se ponen para darle fuerza al aprensador. Se deja todo el día el saco en el aprensador.*

*La catebía después se cierne en un **manare**, que es un cernidor redondo hecho de camuare o de mimbre. El aro de manare es de caña brava o bejuco. La catebía cernida va cayendo sobre una batea hecha de amarillo o de mestre. Luego se pone el aripo sobre el horno de piedra y tierra.*

Este horno es redondo y se le mete leña de abei, palo blanco, palanca de coco, guaripocho de coco, cují. Sobre el aripo se extiende la catebía y se levanta con una paleta pequeña de cedro para hacerle orilla y no se pegue. Después con una paleta grande también de cedro se voltea. Las tortas se viran dos veces, después se colocan sobre hojas de coco para que se enfríen. Por último se ponen en un tendadero de madera para que se sequen al sol.

La catara se deja asentar y luego se cuela en el manare para sacarle el almidón.

*La broza o **capino** de la catebía sirve para hacer un casabe para mezclar con café o para dárselo a los animales.*

*Las tortas de casabe se colocan en **cuentas**. Una cuenta es veinte tortas. Cuatro cuentas, o sea, ochenta tortas hacen un adorote. El adorote se hace con dos círculos de bejuco de agua. Un círculo va arriba y otro abajo. A cada círculo se le hace una cruz de guarema o de palo blanco. Se colocan las tortas entre los círculos y se forran con hojas secas de plátanos. Después con bejuco se unen o amarran las puntas de las cruces.*

*El casabe puede ser: **torta grande, torta pequeña o bollo**, también se le llama de **aripo**. Al casabe de aripo se le pone papelón derretido encima y luego se dobla como una empanada se le llama **casabe con papelón o casabe aliñado**.*

*Cuando a la catebía se le pone melado y se le da forma triangular y se tiende así, se le llama **arepa de vieja**”.*

BIBLIOGRAFÍA

Capítulo X

1. Andrés Level: **Ob. cit.**, p. 66.
2. John Robert Johnston: **Ob. Cit.**, p. 250.
3. Lisandro Alvarado: **Obras Completas**. Dirección de Cultura y Bellas Artes. Ministerio de Educación. 1973. p. 195.
4. Henri Pittier: **Ob. Cit.**, p. 249.
5. Ludwig Schnee: **Ob. cit.**, p. 359.
6. Jesús Hoyos: **Los Arboles de Caracas**. 2^{da} edición. Sociedad de Ciencias Naturales La Salle. 1979. p. 97.
7. Enrique Otte: **Las Perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua**. Fundación John Boulton. 1997. pp. 479 a 483.
8. *Ib.*, p. 485.
9. *Ib.*, p. 487.
10. *Ib.*, p. 489.
11. José Joaquín Salazar Franco: **Usos y costumbres de Margarita**. 1987. p. 28.
12. Agapita Hernández: Testimonio. Punta Arenas, Isla de Margarita, marzo de 1986.
13. José Marcano Rosas: **Ob. cit.**, p. 14
14. Carmen Gómez Rodríguez: **Pedro Obregón: Política y Riqueza**. 1992. p. 29.
15. José Marcano Rosas: **Ob. cit.**, p. 62.
16. Agapita Hernández: Testimonio. Punta Arenas, Isla de Margarita, marzo de 1986.

CAPÍTULO XI

PLANTAS PARA LA SALUD

Un capítulo muy importante de la flora de Margarita, lo constituye el uso medicinal que se da a las plantas de la Isla.

Hemos seleccionado los usos y las plantas tradicionales de Margarita descartando nuevos usos de plantas de vieja data o uso de nuevas plantas introducidas recientemente a tierra insular.

Asimismo hemos simplificado lo referente a las formas farmacéuticas utilizadas, pues, la mayoría de las veces el informante las desconoce, dándole el nombre de **guarapo**, a toda preparación donde se utiliza el agua y el calor. Por ello, a las tisanas, infusiones, decocciones, etc., las designamos genéricamente como **decocción**.

Los entrecomillados corresponden a las informaciones recibidas, las cuales fueron transcritas tal como fueron dadas.

ABEL: APEI: (*Jacaranda sp. Bignoniaceae*).

1.- La decocción de las hojas y también la de la corteza se bebe contra las toses rebeldes.

ABROJO: (*Tribulus cistoides L. Zygophyllaceae*).

- 1.- La raíz echada en agua (maceración) se utiliza como diurético.
- 2.- La raíz machacada y echada en agua es utilizada contra “las lombrices y empachos”.

ADORMIDERA: *Mimosa, sp. Mimosoideae (Mimosaceae)*.

1.- La decocción de las semillas se utiliza en la forma de cucharaditas o tacitas para combatir el insomnio.

2.- También se acostumbra colocar las ramas de la planta bajo la almohada o la sábana, para el mismo fin.

AGUACATE: (*Persea americana* Miller. *Laureaceae*).

1.- La decocción tibia de los cogollos se usa en forma de baños para combatir la erisipela.

2.- La cataplasma de las hojas machacadas se utiliza para disolver morados (esquimosis) de golpes y caídas.

AJÍ CHIREL: (*Capsicum frutescens* L. *Solanaceae*).

1.- El fruto tragado entero (tres frutos) es usado contra las hemorroides.

2.- La cataplasma del fruto machacado se utiliza como antiinflamatorio.

3.- La hoja se utiliza como complemento de otras cataplasmas, especialmente para madurar y reventar nacidos.

AJO: (*Allium sativum* L. *Liliaceae*).

1.- “Para dolores de la dentadura se machacan los dientes de ajo y se colocan en la pieza que duele, al mismo tiempo se amarra con una tira de tela, un diente de ajo pelado del lado que duele la pieza dental”.

2.- “El agua de ajo machacado se les da a los que sufren ataques”. (desmayos).

3.- La cataplasma de ajo machacado y aceite de Castilla se coloca sobre el estómago, cuando hay dolores de éste.

ALBAHACA DE MONTE: TORONJINA: (*Ocimum micranthum* Willd. *Labiatae*. *Lamiaceae*).

1.- La infusión de las hojas se usa como estomáquico.

2.- La decocción de toda la planta se utiliza en baños contra dolores musculares (puntadas).

3.- La hoja fregada sobre la piel se utiliza para el mismo fin anterior.

4.- La decocción de las hojas con las de olivo y las de libertadora se utiliza en baños contra el tétanos.

ALGARROBO: (*Hymenaea courbaril* L. *Caesalpinoideae*).

- 1.- “*La concha de la maraca (corteza del fruto) junto con la corteza de bejuco de cadena es usada en decocción contra la diabetes*”.
- 2.- La decocción de la corteza del fruto se toma contra la tosferina.

ALGODÓN: (*Gossypium barbadense* L. *Malvaceae*).

- 1.- La semilla machacada se coloca en las hincaduras de espinas, para que éstas broten.
- 2.- El algodón mujo (el más oscuro) se coloca con aceite de Castilla en la mollera de los niños para que les salga el frío”.
- 3.- El algodón mujo con cenizas y aceite de Castilla se coloca en las paperas, para desinflamarlas.
- 4.- La infusión de la raíz se utiliza para detener las hemorragias uterinas.
- 5.- Hay quienes atribuyen propiedades abortivas a dicha infusión.
- 6.- La hoja impregnada con aceite de Castilla se utiliza contra los dolores de cabeza, muy especialmente los de la frente.

ALGODÓN DÉ SEDA: (*Calotropis procera* (Ait.) Ait. f. *Asclepiadaceae*).

- 1.- La hoja untada con aceite de Castilla se utiliza en dolores de espalda.

AMAPOLA DE MONTAÑA: (*Plumeria pudica* Jacq. *Apocynaceae*).

- 1.- “*La leche (látex) se utiliza en forma de vilma para disolver golpes. Suele utilizarse con las resinas de copey y de güire*”.

ANGELÓN: (*Angelonia salicariaefolia* H & B. *Scrophulariaceae*).

- 1.- La decocción de los cogollos es tomada contra las gripes.

ANÓN: (*Annona squamosa* L. *Annonaceae*).

- 1.- La decocción de las hojas se utiliza en forma de baños en la frente para combatir la reuma.
- 2.- La decocción de los cogollos es tomada para combatir los empachos.
- 3.- La misma decocción anterior se bebe para combatir el insomnio.

ARTEMISA: (*Ambrosia cumanensis* H & B.). Asteraceae.

- 1.- La decocción de toda la planta, sola o con otras plantas, se utiliza en baños contra los pasmos.
- 2.- La decocción de las hojas es usada en lavados vaginales.

AUYAMA: (*Cucurbita maxima* Duch. Cucurbitaceae).

- 1.- La infusión de las hojas se utiliza para “*hacer brotar el sarampión*”.

BARBASCO: (*Jacquinia revoluta* Jacq. Theophrastaceae).

- 1.- “*Se coge la concha y se hierve con un litro de agua de mar viva. Agua de mar viva es la que se usa enseguida de haberla sacado. Si el agua de mar se va a utilizar lejos, se le agrega a la botella un puñado de arena de donde se coge el agua, para que siga viva. El barbasco hervido en el agua de mar se deja reposar y se bate hasta que salga espuma. Esa espuma se coloca sobre la erisipeia para curarla*”.

BEJUCO DE ASTROLOJA: (*Aristolochia ringens* Vahl. Aristolochiaceae).

- 1.- La decocción de la raíz se toma contra “*las picaduras de culebras y animales ponzoñosos*”.

BEJUCO DE CADENA: (*Bauhinia glabra* Jacq. Caesalpinoideae).

- 1.- La decocción de la raíz o echada esta en agua es utilizada como “*depurativo de la sangre*”
- 2.- (ver algarrobo).

BORRACHA: (*Rauwolfia* sp. Apocynaceae).

- 1.- “*La leche (látex) del tronco se entibia y sobre la misma hoja se pone sobre los nacidos para reventarlos. También sirve para sacar espinas*”.

BORRAJA: (*Heliotropium* sp. Boraginaceae).

- 1.- La decocción de toda la planta es utilizada para combatir la gripe.

BRETÓNICA MORADA: (*Melochia tomentosa* L. Sterculiaceae).

1.- La decocción de la raíz se bebe como “depurativo de la sangre”.

BRUSCA DE MARGARITA: CHIQUICHIQUE:

(*Cassiabiflora* L. Caesalpinoideae).

1.- La decocción de las ramas, sola o con otras plantas, es usada en baños contra los pasmos.

CADILLO DE PERRO: (*Urema sinuata* L. Malvaceae).

1.- La decocción de toda la planta se utiliza en “enfermedades de la orina”.
Diurético.

2.- La decocción de la raíz se bebe como “antibilioso”.

CAFÉ: (*Coffea arabica* L. Rubiaceae).

1.- La borra se utiliza como cataplasma antiinflamatoria.

2.- La borra puesta sobre las heridas sirve para “estancar la sangre”.

3.- El café molido se utiliza para taponear cavidades de dientes extraídos, como antiálgico y como hemostático.

CAMBUR: (*Musa paradisiaca* L. Musaceae).

1.- El cachipo (vainita seca de la hoja) donde se envuelve el papelón es usado en decocción para “hacer brotar el sarampión”.

CAMBUR MANZANO: (*Musa paradisiaca* L. Musaceae).

1.- “El fruto asado puesto al sereno con aceite de Castilla se usa contra los empachos. Se da por cuatro días consecutivos”.

CAMORUCO: (*Sterculia apetala* Jacq, Kartén. Sterculiaceae).

1.- La hoja machacada es utilizada como cataplasma antireumática,

CAÑA DE LA INDIA: (*Costus* sp. Zingiberaceae).

1.- La decocción de las hojas y el tallo se utiliza contra la sífilis.

- 2.- La misma decocción contra la ictericia.
- 3.- Los nudos hervidos como lavados oculares contra “*las cataratas*”.

CANA FÍSTULA: (*Cassia fistula* L. Caesalpinoideae).

- 1.- La decocción del fruto se usa en baños y paños tibios contra la erisipela.
- 2.- “*Una cañafístula se troza en tres y se cocina con agua de mar con tres limones cortados en cruz, se usa como baño contra la erisipela*”.
- 3.- “*La brea que se encuentra dentro de los frutos es utilizada para curar llagas rebeldes, frotándola directamente sobre ellas*”.

CARCANAPIRE: CANCANAPIRE: (*Croton fragilis* H.B.K. Euphorbiaceae).

- 1.- En los dolores de oído se introduce una hoja ya amarilla de carcanapire con una gota de aceite de Castilla.
- 2.- Para sacar aire de los oídos, se coloca en éstos la hoja enrollada a manera de boquilla o embudo.
- 3.- La decocción de las hojas se utiliza para bañar a la mujer parida en el último día de la cuarentena, para que “*terminen de salirse todos los males adquiridos durante el embarazo y el parto*”.
- 4.- La decocción de la raíz es bebida contra las churrias (diarreas).
- 5.- La cataplasma de las hojas frescas es usada para “*sacar fríos*”.

CARDÓN: (*Ritterocereus griseus* (Haworh). Blackeberg Cactaceae).

- 1.- La decocción tibia de las flores, llamadas vaquitas o chivitas, se utiliza en baños oculares, para madurar y reventar los orzuelos.
- 2.- La misma decocción se utiliza en buches tibios para madurar y reventar postemas.

CARIAQUITO MORADO: (*Lantana camara* Var. *Moritziana* (Otto & Dietr) López Palacios. Verbenaceae).

- 1.- La decocción de las ramas se utiliza en baños en los dolores de cabeza, muy especialmente los de la región occipital.

CASCO DE VACA: (*Bauhinia sp.* Caesalpinoideae).

- 1.- La decocción de las hojas se utiliza contra las toses rebeldes.
- 2.- La misma decocción también se utiliza contra “*la sangre dulce*” (diabetes).

CASTAÑO: (*Pachira insignis (Sw) Sav.* Bombacaceae).

- 1.- “*La brea del tronco se utiliza en la fabricación de parchos para torceduras y roturas de huesos*”.

CAUTARO: (*Cordia dentana Poir.* Boranaceae).

- 1.- La decocción de las flores se utiliza en cucharadas expectorantes.
- 2.- El fruto maduro comido en ayunas es un vermífugo.
- 3.- Hay la creencia, que comer demasiados frutos de cautaro puede producir oclusión intestinal por “*pegar las tripas*”.

CAYENA: (*Hibiscus rosa-sinensis L.* Malvaceae).

- 1.- La decocción azucarada de las flores, llamada jarabe de cayena, se utiliza para las toses crónicas.

CELEDONIA: (*Ipomoea carnea Jacq ssp.* Convolvulaceae).

- 1.- La cataplasma de la raíz machacada se utiliza para combatir los sabañones.

CEREZA ROJA: SEMERUCO: (*Malpighia glabra L.* Malpighiaceae).

- 1.- La hoja tostada y molida se usa mezclada con miel de guarache o de abejas, en la curación de llagas de la boca y garganta.

CLAVELLINA: (*Caesalpinia pulcherrima (L.) Sw.* Caesalpinoideae)

- 1.- La decocción de las flores se utiliza como bebedizo en enfermedades del pecho.

CLAVO DE POZO: (*Sphenoclea sp.* Campanulaceae).

- 1.- La decocción de las hojas se bebe como diurético. Refreshante.

COCO: (*Cocos nucifera* L. Palmae (Arecaceae).

- 1.- El agua se bebe como diurético.
- 2.- La leche del fruto mezclada con jugo de piña se utiliza contra la solitaria (*Tenia solium*).
- 3.- “La leche de coco mezclada con miel de la tierra (abejas) se utiliza en cucharadas contra la tosjalá”. (Tosferina).
- 4.- El aceite claro (purificado) de coco se utiliza como laxante suave.
- 5.- El aceite claro mezclado con leche de cabra se bebe contra los empachos.

COPEY: (*Clusia major* L. Guttifereae-Clusiaceae).

- 1.- La brea del tronco es utilizada para confeccionar parchos para torceduras y roturas de huesos.
- 2.- (Ver. amapola de montaña).

CITRONERA: MALOJILLO:

(*Cymbopogon citratus* (D. C) Stapf. Gramineae-poaceae).

- 1.- La infusión de la raíz o ésta echada en el agua de beber se utiliza como “refrescante de la sangre”.
- 2.- La decocción de las hojas se toma cuando hay retrasos menstruales.
- 3.- La decocción de las hojas se bebe contra las toses rebeldes.
- 4.- La misma decocción tiene efectos carminativos.

CLEMÓN: CREMÓN: (*Thespesia populnea* (L.) Solander ex Correa. Malvaceae).

- 1.- La decocción de las hojas se utiliza en baños contra “las puntadas”.

CRUCETILLA: (*Guettarda* sp. Rubiaceae).

- 1.- La decocción de las ramas se utiliza en baños en los dolores musculares.

CUJÍ HEDIONDO: YAQUE HEDIONDO: (*Acacia macrantha* Humb. & Bonpl. ex Willd. Mimosoideae (Mimosaceae).

- 1.- La corteza en forma de “cinta o de correa se amarra a la cintura para aliviar el lumbago y los olores de cintura y de los riñones”.

CUJÍ YAQUE: (*Prosopis juliflora* (Sw.) dd. Mimosoideae (Mimosaceae).

- 1.- La decocción de los cogollos junto con los de caña de azúcar se utiliza como abortivo.
- 2.- La decocción de los cogollos se usa como lavado ocular en las cegueras (conjuntivitis purulentas).
- 3.- Los cogollos mezclados con leche de mujer se utiliza en las cegueras. “*Si el niño enfermo de ceguera es macho tiene que usarse leche de mujer que esté criando niña, y lo contrario*”.
- 4.- La brea que se produce al calentar el leño de cují yaque se utiliza para “secar” la vacuna antivariólica.

CUANDIAMOR: (*Momordica charantia* L. Cucurbitaceae).

- 1.- La decocción de toda la planta se utiliza en lavados antihemorroidales
- 2.- El zumo de la hoja se utilizó como antipalúdico.

CUPEISILLO: (*Clusia flava* Jacq. Guttifereae-Clusiaceae).

- 1.- La decocción de las ramas se utiliza en baños para los dolores musculares.

CHUIGÜICHIGÜE: (*Bromelia pinguin* L. Bromeliaceae).

- 1.- La decocción del fruto dejado al sereno se da en ayunas como vermífugo.

CHIMBOMBÓ: QUIMBOMBÓ: (*Hibiscus esculentus* L. Malvaceae).

- 1.- “*El agua babosa de sancochar los frutos se usa en inhalaciones contra la sinusitis*”.

CHINCHAMUCHINA: (*Iresine* sp. Amaranthaceae).

- 1.- La decocción de las hojas se usa como baño ocular en la conjuntivitis purulenta.
- 2.- La decocción de las hojas se bebe como expectorante.
- 3.- La decocción de toda la planta se utiliza como “*refrescante de la sangre en el sarampión*”.
- 4.- El lavado vaginal de la decocción de las hojas se utiliza como abortivo.

CHUARE: (*Ficus sp.* Moraceae).

- 1.- “La leche (látex) del tronco mezclada con leche de chiva se toma para sacar las lombrices”.
- 2.- “La leche del tronco mezclada con aceite de Castilla es utilizada contra las fiebres, se unta”.

DIVIDIVE: GUATAPANARE:

(*Caesalpinia coriaria* (Jacq.) Villed. Caesalpinoideae).

- 1.- La decocción del fruto tierno se utiliza como antidiarreico,

ESCORZONERA: (*Craniolaria annua* L. Marcgraviaceae).

- 1.- “Al zumo de la raíz rallada se le agrega agua, papelón, cristales de sábila, canela, clavo especies y se utiliza como jarabe purificador de la sangre”.
- 2.- La misma preparación anterior es utilizada como emenagogo.
- 3.- La decocción de la raíz se utiliza como laxante y también como emenagogo.
- 4.- Hay quienes aseguran que esta decocción es abortiva.

GRAMA: (*Sporobolus virginicus* (L.) Kunth. Graminae-Poaceae).

- 1.- La decocción de la espiga se bebe como diurético.
- 2.- “La espiga trozada y amarrada con un hilo se introduce en el recipiente con el agua de beber, y se toma como refrescante y diurético”.
- 3.- La decocción de la raíz también se toma como diurético.

GRANADO: (*Punica granatum* L. Punicaceae).

- 1.- La decocción de la raíz se toma como antihelmíntico.
- 2.- “Al fruto verde se le hace una cavidad en la que se introduce un grano de alumbre. Lo que llora, se unta en las hemorroides”.
- 3.- “La hoja tostada y molida se mezcla con miel de guarache o de abejas, y se utiliza en la curación de las llagas de la boca y garganta”.
- 4.- El fruto comido, y la concha rallada colocada en las hemorroides, sirven para curarlas.
- 5.- La decocción tibia del fruto tierno se usa en gargarismo contra la amigdalitis.

GUÁCIMO: (*Guazuma ulmifolia* Lam. Sterculiaceae).

- 1.- La decocción de las hojas “a calor de sangre” se utiliza en baños en la cabeza contra la reuma.
- 2.- La decocción de la corteza tiene igual uso.
- 3.- La decocción de la corteza se utiliza como hemostático en las hemorragias dentales.

GUAMACHE: (*Pereskia guamacho* Weber. Cactaceae).

- 1.- La hoja tostada y molida hasta polvo muy fino es usada en las quemaduras, “a las que no sólo seca sino que no deja cicatriz”.
- 2.- El cocimiento de las hojas se utiliza para disolver y expulsar cálculos renales.
- 3.- El mismo cocimiento se utiliza en los lavados antihemorroidales.
- 4.- “La hoja tostada en aripo de barro (en metal deja cicatriz), se coloca sobre las heridas frescas. No deja cicatriz ni cangrio”.
- 5.- La cataplasma de las hojas colocadas sobre el hígado, lo desinflama.
- 6.- La decocción de la brea del tronco forma una especie de jarabe que se utiliza como expectorante.

GUANÁBANO: CATUCHE: (*Annona muricata* L. Annonaceae).

- 1.- “La decocción de las hojas se da como bebedizo a los enfermos del corazón”.
- 2.- La decocción de los cogollos se toma contra el insomnio.

GUAPOTE: (*Plumbago scandens* L. Plumbaginaceae).

- 1.- La cataplasma de la hoja se utiliza como rubefaciente, también como antipirético.

Testimonio de Cruz Rodríguez (59 años). Macanao, abril de 1979: “Yo he vivido muchos años sola en estos montes. Yo tenía un muchachito muy enfermo de fiebre, entonces machaqué unas hojas de guapote y se las puse como una almohadita debajo del cerebro. Yo a cada rato miraba a ver qué pasaba y por fin le salió un ampoa en el cogote. Se salvó. Porque si el guapote levanta roncha la persona es de vida, sino es de muerte”.

GUARITOTO: (*Cnidoscolus urens*. (L.) Arthur. Euphorbiaceae).

- 1.- “La leche (látex) del tronco se coloca en los dientes cariados, aliviando el dolor”.
- 2.- La raíz echada en agua se toma como diurético.

GUATACARE: (*Bourreria cumanensis* (Loefl) D. E. Schultz. Boraginaceae).

- 1.- La resina se aplica directamente en las heridas como antihemorrágico.
- 2.- La decocción de las hojas se bebe como antiflemático.
- 3.- La decocción de las flores se toma en las toses espasmódicas.

GUATAMARE: (*Myrospemum frutescens* Jacq. Papilionoideae).

- 1.- La decocción de la semilla se usa como fricción en dolores musculares.
- 2.- Igual uso tiene la maceración en ron de la semilla.
- 3.- (ver: pata de guacharaca).
- 4.- (ver: tabaco).

GUASÁBANA: (*Opuntia caribea* Britton & Rose. Cactaceae).

- 1.- “La penca se unta cuando hay dolores muy intensos”.
- 2.- “La penca calentada se coloca como cataplasma en fríos de heridas”.

GUATEPAJARITO: (*Struthanthus dichotrianthues* Eichl. Loasaceae).

- 1.- El zumo de la planta entera molida se mezcla a partes iguales con agua y se usa “para hacer salir el cabello”.
- 2.- “La decocción de toda la planta se utiliza para lavar y curar la brasa, sobre todo la de los niños”.
- 3.- La decocción de toda la planta se utiliza como baño en la frente contra la reuma.

GUAYABO: (*Psidium guayava* L. Myrtaceae).

- 1.- La decocción de los frutos tiernos se utiliza como antidiarreico.

GÜIRE: (*Ficus nymphifolia* P. Miller. Moreceae).

- 1.- “La leche (látex) se coloca en una vilma y se utiliza para disolver golpes”.

2.- (Ver: amapola de montaña).

HUEVO ABAJO: QUININA DE POBRE:

(*Phyllanthus niruri* L. Euphorbiaceae).

1.- La decocción de la raíz se utilizó mucho contra el paludismo.

2.- La misma decocción se bebe como diurético.

INDIO DESNUDO: (*Bursera simaruba* (L.) Sarg. Burseraceae).

1.- La decocción de la corteza se utiliza en baños tibios contra dolores musculares.

2.- La misma preparación se usa para disolver golpes.

JUANDURO: GUANDU: QUINCHONCHO: (*Cajanus cajan* (L.) Mill sp.

Papilionoideae).

1.- La decocción de las hojas se utiliza en baños tibios contra la reuma.

LIBERTADORA: MALA MADRE: (*Bryophyllum* sp. Crassulaceae).

1.- La hoja untada de aceite de Castilla se usa contra los dolores de cabeza, especialmente los producidos por la reuma.

2.- (Ver: albahaca de monte).

LIMÓN: (*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle. Rutaceae).

La importancia del limón es universal, de aquí que sólo citaremos los usos más arraigados en Margarita.

1.- La decocción de los cogollos se usa en las diarreas infantiles.

2.- La decocción de las flores se bebe para “sudar las fiebres”.

3.- Esta misma decocción es usada como estomáquico.

4.- “El fruto asado en cenizas se utiliza para rebajar hinchazones en heridas contusas”.

5.- “El jugo de limón corta la sangre (ayuda a la coagulación)”.

6.- Contra la caspa se recomienda frotar el cuero cabelludo con limones maduros.

7.- El fruto maduro untado en las axilas se utiliza para combatir el mal olor del sudor.

8.- “*Cuando una persona es mordida por un perro, se le unta medio limón cortado, dejando el otro medio limón colgando de la mata. A medida que este medio limón se vaya secando, se va secando el perro. Cuando el limón ya se caiga de la mata, se muere el perro*”.

9.- Un collar hecho de limones tiernos se amarra al cuello, para prevenir la tosferina.

LIRIO: (*Hymenocallis caribea* (L.) Herb. Amaryllidaceae-Agavaceae).

1.- La hoja untada con aceite de Castilla se usa en los dolores de frente.

LOMBRICERA: (*Spigelia anthelmia* L. Loganaceae).

1.- La decocción de la planta se utiliza como antihelmíntico.

LLANTÉN: (*Plantago major* L. Plantaginaceae).

1.- La decocción de las hojas se utiliza como lavado ocular en la conjuntivitis purulenta.

2.- La misma decocción se bebe como diurético.

3.- La decocción de toda la planta se toma como refrescante durante el sarampión.

MAGUEY: (*Agave cocui* Trelease. Amaryllidaceae-Agavaceae).

1.- “*El zumo de la penca asada se utiliza para disolver golpes*”.

2.- El zumo tomado tiene igual efecto.

MAÍZ: (*Zea mays* L.) Graminea-Poaceae).

1.- La decocción de las barbas del maíz se bebe como diurético.

2.- La misma decocción se toma para hacer brotar el sarampión.

MAMÓN: MACO: (*Melicococus bijugatus* Jacq. Sapindaceae).

Aunque en realidad no tiene aplicaciones medicinales, lo incluimos porque en tiempos de hambruna, con su semilla machacada se preparó una especie de arepa que palió muchas necesidades.

MAMEY: (*Mammea americana* L. Guttiferae-Clusiaceae).

1.- La semilla rallada y mezclada con aceite de coco se usa para matar piojos.

MANGO: (*Mangifera indica* L. Anacardiaceae).

1.- La decocción de las hojas es utilizada para bañar a las personas aporreadas.

2.- La misma decocción bebida tiene el mismo uso.

3.- La decocción de la corteza se utiliza para lavar erisipelas.

MAPURITE: (*Petiveria alliacea* L. Phytolaccaceae).

1.- La cataplasma de la planta machacada se coloca en el vientre de las mujeres con dificultades para parir.

2.- La raíz machacada se coloca en los dientes cariados para aliviar el dolor.

MARA BLANCA: (*Bursera karsteniana* Engler. Burseraceae).

1.- La decocción de la corteza se utiliza como purgante.

2.- “La plantilla de la corteza amarrada al pie del mismo lado rebaja las hernias escrotales”.

MELÓN DE MONTE: PITIGÜEY: (*Melocactus caesius* Wendlad. Cactaceae).

1.- El melón de monte despojado de la corteza, se hierve. El líquido obtenido se bebe como diurético.

2.- La misma preparación anterior se utiliza contra la cistitis.

3.- En la misma forma se toma para rebajar de peso.

4.- El melón descortezado y puesto en el agua de beber se toma como refrescante.

MEREY: (*Anacardium occidentale* L. Anacardiaceae).

1.- El zumo del fruto maduro se bebe como antidiarreico.

2.- El aceite de la semilla se usa para “*tumbar verrugas*”.

3.- “*La semilla derretida y caliente*”, tiene el mismo uso anterior.

4.- La decocción de la corteza se bebe como antidiabético.

NARANJA: (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck. Rutaceae).

- 1.- “La hoja de la naranja perforada y untada con aceite de Castilla es usada para bajar la fiebre de la cabeza de los niños”.
- 2.- “Dos hojas de naranjas puestas en cruz sobre la frente de los niños les quita el muermo”.

NARANJA CAJERA: (*Citrus aurantium* (L.). Rutaceae).

- 1.- La decocción de los cogollos se bebe caliente por tacitas para las “enfermedades del corazón”.

OLIVO: (*Capparis odoratissima* Jacq. Capparaceae (Capparidaceae).

- 1.- La decocción de las ramas se utiliza tibia en forma de baño contra los dolores musculares.
- 2.- La decocción de las hojas junto con las de albahaca de monte y las de libertadora se utiliza en baños contra el tétano.
- 3.- La decocción de las flores se utilizó contra el paludismo.

ONOTO: ACHOTE: (*Bixa orellana* L. Bixaceae).

- 1.- “Al zumo de la raíz se le agrega azúcar y da en cucharadas contra la hepatitis”.
- 2.- La maceración en ron de la raíz se administra por copitas contra la ictericia.

ORÉGANO DE MONTE: (*Lippia micromera* Schauer. Verbenaceae).

- 1.- La decocción de las hojas se bebe como antiespasmódico.
- 2.- La decocción de toda la planta se toma como diurético.

ORÉGANO EXTRANJERO: OREJÓN:

(*Coleus amboinicus* Lour. Lamiaceae).

- 1.- El zumo de las hojas se coloca en los oídos para calmar los dolores de éstos.
- 2.- Las hojas se frotan en el cuerpo para prevenir las picadas de insectos.
- 3.- La decocción de toda la planta se utiliza en baños tibios contra los dolores musculares.

PARCHITA DE CULEBRA: (*Passiflora laurifolia* L. Passifloraceae).

- 1.- La decocción del fruto se utiliza como diurético en los niños.
- 2.- El fruto suele amarrársele a los niños, en la región inguinal cuando tiene problemas de micción.

PASOTE: (*Chenopodium ambrosoides* L. Chenopodiaceae).

- 1.- Toda la planta hervida en la leche se usa como vermífugo.
- 2.- “Toda la planta machacada con papelón, manteca de cochino y un punto de sal, se utiliza como cataplasma en golpes muy fuertes”.
- 3.- La maceración en ron de toda la planta se utiliza como antihelmíntico.
- 4.- El cocimiento de los cogollos de pasote, cogollos de caña dulce, cogollos de aguacate, mezclados con ron y miel fue muy utilizado como abortivo. Produjo numerosos casos de intoxicaciones, algunas fatales.

PATA DE GUACHARACA: (*Solanum gadneri* Sendth. Solanaceae).

- 1.- La maceración con ron de toda la planta se utiliza como fricción en “agallones” y dolores musculares.
- 2.- Esta misma fricción se frota en las piernas de los niños cuando comienzan a caminar, para “que cojan fuerza en las piernas”.
- 3.- A la maceración en ron de toda la planta, junto con las semillas de guatamare, se le atribuyen propiedades antirreumáticas.

PEDRO LANDE: (*Heliotropium ternatum* Vahl, Boraginaceae).

- 1.- La decocción de toda la planta se utiliza como antidiarréico.
- 2.- La planta echada en el agua de beber se usa como refrescante.

PIÑÓN: (*Jatropha curcas* L. Euphorbiaceae).

- 1.- La leche (látex) del tronco se utiliza para curar llagas rebeldes.
- 2.- La decocción de los cogollos se utiliza como paños tibios para madurar reventar accesos.
- 3.- Las hojas hervidas se utilizan como cataplasma antiinflamatoria.

4.- *“La cataplasma de las hojas con aceite de Castilla colocada sobre el vientre de las mujeres con atrasos menstruales, ayuda a que baje la regla”.*

5.- *“A las semillas se les saca el tallo (embrión), se muele, se agrega agua y se cuele. Este caldo se pone a fuego lento. El aceite que flota se unta en el pecho y cuello de los asmáticos. Se llama aceite de piñón”.*

En Margarita se tiene el piñón como planta beneficiosa, de ahí que esté ligada a muchas creencias, tales como:

- 1.- Sus ramas sirven para cuerear a la chinigua.
- 2.- En las empalizadas la planta de piñón es guardiana de los sembradíos, para que no entren: plagas, mabitas, animales ponzoñosos, etc.
- 3.- La situación de la mata de piñón a la entrada de la casa, tiene distintos significados: a la derecha, trae fortuna; a la izquierda, libra de los peligros y las envidias.
- 4.- A los niños pequeños se les pone en las manos crucecitas de ramas de piñón, para que no les “cale” el maldejo.
- 5.- Se cree que el látex blanquecino del piñón cortado en Viernes Santo, toma coloración rojiza y significa la sangre derramada por Jesucristo, de aquí que es común cortar ramos de la planta ese día y colgarlos en la sala para protección de la casa.

PLATANO: (*Musa paradisiaca L.* Musaceae).

- 1.- La hoja untada con aceite de almendras se utiliza para curar las quemaduras
- 2.- *“A la macoya perforada se le agrega azúcar, y el líquido que se va formando se toma para disolver los cálculos renales”.*

RABO DE ALACRÁN (*Heliotropium indicum L.* Boraginaceae).

- 1.- La decocción de la raíz se bebe como diurético.
- 2.- La decocción de los cogollos se toma en las diarreas y vómitos.

3.- La decocción de toda la planta se utiliza como lavado ocular en la conjuntivitis purulenta.

4.- Igual uso tiene la decocción de las hojas.

RETAMA: (*Castela erecta Turpin*. Simarubaceae).

1.- La decocción de las hojas se utiliza como baño de asiento en las hemorroides.

RICINO: TÁRTAGO: (*Ricinus communis L.* Euphorbiaceae).

El ingenio margariteño hizo del ricino, una especie de suero de la verdad. Cuando el patrón de una rancharía de pesca de perlas, sospechaba que éstas estaban desapareciendo, solía mezclar entonces, polvo de semillas de ricino con el café. La diarrea colectiva producida por el brebaje ponía en evidencia a los que se tragaban las perlas.

1.- Los baños tibios con la decocción de las hojas se usa para rebajar inflamaciones.

2.- Las hojas en cataplasma con aceite de Castilla tienen igual uso.

3.- La anterior cataplasma también se utiliza en dolores de cabeza.

4.- Las hojas mojadas con ron se usan para “*sudar las fiebres*”.

ROBLE: (*Platymiscium pinnatum (Jacq.) Dugand*. Papilionoideae).

1.- La decocción de las hojas se bebe contra la gripe.

2.- Igual uso tiene la decocción de las flores.

3.- La decocción de las hojas se usa en baños tibios en golpes fuertes.

4.- Igual uso tiene la decocción de la corteza.

5.- La decocción de las hojas se utiliza en baños en la frente contra la reuma.

SANTA MARÍA: (*Chrysanthemum parthenium pen.* Compositae-Asteraceae).

1.- La decocción de las hojas es carminativa.

2.- “*La decocción de toda la planta se utiliza como baño de vapor. El agua hirviendo con la mata de Santa María se coloca debajo de la cama de los*

tetánicos para que el vapor de agua haga sus efectos. También sirve contra los pasmos”.

3.- La decocción de las hojas se usa como cucharadas sedantes de la tos.

SANTA MARTA: (*/*)

1.- “*La hoja restregada sobre las picaduras de insectos, calma la picazón y desinflama la roncha”.*

2.- “*La hoja restregada sobre la culebrilla la elimina”.*

SUELDA CONSUELDA: (*Commelina diffusa* Burm. f. Commelinaceae).

1.- La decocción de toda la planta se utiliza como baño contra toda clase de dolencias, especialmente los de cabeza.

TABACO: (*Nicotiana tabacum* L. Solanaceae).

1.- La decocción de las hojas verdes se utiliza como baño en los pasmos.

2.- Las mascadas se utilizan contra la picadura de animales ponzoñosos.

3.- La mascada también se utiliza como antihemorrágico.

4.- La maceración de las hojas verdes junto con las semillas de guatamare, hojas de romero; se utiliza en fricciones contra los pasmos.

TABACO DE PESCADOR: (*Mallotonia gnaphalode* (L) Btton. Boraginaceae).

1.- La maceración en ron de toda la planta es muy utilizada en dolores reumáticos. Algunos llaman bálsamo a esta preparación.

TAMARINDO: (*Tamarindus indica* L. Caesalpinoideae).

1.- Con la leche del tamarindo se fabrican mechas, las cuales se utilizan para curar fístulas.

2.- Igual uso tiene la pulpa del fruto.

3.- El fresco de tamarindo solo o con sal de epon se utiliza como laxante.

TARANTÁN: (*Cassia reticulata* Willd. Caesalpinoideae).

1.- La decocción tibia de las hojas se usa en baños en la frente contra la sinusitis.

TOCO: (*Crataeva tapia* L. Capparaceae (Capparidaceae).

1.- La decocción de las hojas se utiliza contra dolencias musculares.

TOMATE: (*Lycopersicon esculentum* Miller. Solanaceae).

1.- “La concha del tomate maduro se coloca en los callos para tumbarlos”.

TOPO-TOPO: (*Physalis peruviana* L. Solanaceae).

1.- El látex se utiliza para curar los empeines.

TOSTÓN: (*Boerhavia diffusa* L. Nyctaginaceae).

1.- La decocción de toda la planta se utiliza en buches tibios para desinflamar las encías.

2.- La decocción de toda la planta se bebe como antihemorrágico.

TOTUMO: (*Crescencia cujete* L. Bignoniaceae).

1.- El jarabe de taparo se da en cucharadas contra el asma. “Al taparo verde se le saca la tripa, se cuele, a este colado se le agrega azúcar y se cocina a fuego lento”.

La Farmacopea de Rísquez (2^{da}. edición, 1909), habla sobre este jarabe de totuma (pp. 338, 339).

“JARABE DE TOTUMA” **Syrupus crescenteae.**

Tómese un fruto verde de totuma y métase al calor del horno por un cuarto de hora, sáquese, divídase y exprímase para obtener el jugo.

Luego tómese:

Jugo del fruto	quinientos gramos	500,00
Miel depurada	cien gramos	100,00
Extracto de Regalíz	diez gramos	10,00
Azúcar	trescientos gramos	300,00

Colóquese todo en un envase no metálico y hágase por cocción un jarabe; clarifique y fíltrese.”

TÚA TÚA: (*Jathropa gossypifolia* L. Euphorbiaceae).

- 1.- La leche (látex) se usa para curar llagas rebeldes.
- 2.- La raíz en agua cruda (sin cocinar) se da de beber como diurético.
- 3.- Laleche del tallo o del fruto alivia y quita la irritación producida por el guaritoto.
- 4.- El aceite obtenido de sus semillas se utiliza como purgante.
- 5.- La decocción tibia de las hojas se usa para combatir la sarna.
- 6.- La decocción del fruto se bebe como vomitivo.
- 7.- La decocción de las hojas se toma en ayunas como “antidiabético”.

TUNA ESPAÑA: (*Opuntia ficus-indica* (L.) Miller. Cactaceae).

- 1.- “*La tuna entera pelada y tasajeadada, se unta con aceite de Castilla y se calienta en un plato de zinc. Se utiliza como cataplasma para desinflamar el hígado*”.
- 2.- La tuna pelada y echada en agua cruda se utiliza como bebida en enfermedades del hígado.
- 3.- Cuando hay fiebres palúdicas “*se coloca un pie sobre la tuna española y se saca la plantilla, la que después de pelada se unta con aceite de linaza y se coloca en el pie. Quita la fiebre*”.
- 4.- En los dolores abdominales muy fuertes y en los vómitos, se coloca “*una cataplasma de tuna española con canela molida, nuez moscada rallada, hojas de yerbabuena y aceite de Castilla. A medida que la cataplasma se va secando se le agrega más aceite*”.

UVA DE PLAYA: (*Coccoloba uvifera* (L.) L. Polygonaceae).

- 1.- “*La decocción de la corteza se bebe en las diarreas con sangre*”.

YERBA BUENA: (*Mentha viridis* L. Labiatae-Lamiceae).

- 1.- La decocción de las hojas se toma contra los cólicos abdominales.
- 2.- La misma preparación anterior es antifatulenta.
- 3.- La decocción tibia de toda la planta se usa en baños contra la erisipela.
- 4.- La hoja frotada sobre la piel protege y previene las picaduras de insectos.

5.- (ver: tuna española).

YERBA MORA: (*Solanum nigrum* L. Solanaceae).

- 1.- El zumo de la hoja se usa contra la erisipela.
- 2.- La hoja se frota contra la culebrilla.
- 3.- La decocción de las hojas se usa para sanar las llagas rebeldes.

YUCA AMARGA: (*Manihot sculenta* Crantz. Euphorbiaceae).

- 1.- La hoja hervida se usa como cataplasma para erisipela.

ZÁBILA: (*Aloe vera* (L) Burm. F. Liliaceae).

- 1.- La hoja asada y untada con sal se utiliza como cataplasma contra la erisipela.
- 2.- La hoja asada y untada con aceite de Castilla, se usa con el mismo fin.
- 3.- “Tres cristales de zábila se dejan en ron durante tres días. Luego se toman tres tragos diarios por tres días consecutivos y desaparece toda mucosidad del pecho”.
- 4.- “El zumo de la hoja se coloca en el maruto (ombligo) para botar las lombrices”.

CAPÍTULO XII

MADEROS SOBRE LAS OLAS

Como todo insular, el margariteño es marino por excelencia. Desde los primeros tiempos de la colonia es conocida la habilidad del margariteño para navegar. No sólo lo hacía en las costas de su Isla, sino que se adentraba en el mar y mantenía un activo comercio con las otras Antillas. Debe recordarse que el mestizo margariteño, Francisco Fajardo, llegó al litoral central de Venezuela en piraguas navegadas por guaiqueríes, vasallos de su madre, la cacica Isabel.

Cuando el sabio Humboldt recalca a la isla de Coche, se lleva con él a Carlos Delpino, guaiquerí, quien sería su guía por el Orinoco.

Durante la guerra de Independencia, innumerables son las hazañas realizadas por los marinos margariteños.

Generalmente los barcos de Margarita se hacen en la Isla, bien con maderas de ella o con maderas traídas de la Costa Firme. La carpintería de ribera es un verdadero arte e industria floreciente.

Siempre se quiso a los barcos, cada barco echado a la mar era un renacer de ilusiones, cada barco roto un sólo llanto en la playa.

A principios de siglo, la compraventa de barcos, era anunciada, hasta con solemnidad en los periódicos de la época:

“Una lancha

Del astillero del señor Ramón Díaz fue botada al agua en la mañana del tercer domingo del presente mes una famosa y bonita lancha de 9,30 metros de eslora, 2,60 de manga y 1 de puntal.

Es éste un instrumento más de trabajo que se construye en la isla para ir arriesgando la vida sus tripulantes, á luchar con el terrible elemento, y á sacar de él ó á buscarlo á otra parte “el pan nuestro de cada día”.

Esta es la segunda embarcación que se bota al agua en este puerto en el corriente año y según nos dicen su nombre de guerra será ‘Confianza’¹.

“Bote

En la madrugada de ayer desapareció de su fondeadero un bote del señor Eugenio Mata.

Se pesquisa sobre su paradero.

En el astillero del señor Desiderio Sánchez en Pampatar se halla terminada y en espera de comprador, una hermosa y bella lancha de 26 pies de eslora, 6 1/2 de manga,

2 1/2 de puntal y 44 de yugo.

Esta lancha que sirve para destinarla á la pesca de perlas ya restablecida, el constructor la pone en venta para construir otras en que ganar “el pan nuestro de cada día”².

“Goleta Hilda

Esta bella nave de nuestra marina mercante zarpó el 19 del mes, para el puerto de La Guaira.

Lleva á bordo muchos pasajeros, entre los cuales se cuenta, quien fue por algunos días huésped de nuestra Isla, el Ilustrísimo y Reverendísimo Señor Obispo de Barquisimeto, Dr. Gregorio Rodríguez.

Son nuestros deseos que a la nave velera le haya soplado fresca brisa para que condujera felizmente á aquellos seres á seguro puerto en donde lo reciban sus deudos y amigos con muestras de verdadero cariño”³.

“Un Bote

Nuestra empresa que no tiene más lema que LABOR Y CONSTANCIA ha adquirido un bello botecito que fue botado al agua el domingo próximo pasado. Le hemos puesto el nombre de nuestra empresa tipográfica en razón al lema que ella usa.

El Sol fue construido por el señor Juan Nepomuceno León, joven que es demasiado conocido en la isla por sus trabajos en la carpintería de ribera. Sus dimensiones son: eslora 885 centímetros, manga 225 centímetros y puntal 90 centímetros”⁴.

“Alarma

Teniendo Margarita centenares de carpinteros que viven de su trabajo es posible que se declaren en huelga cuando vengan del extranjero sin pagar ninguna clase de derechos, lanchas que se dedicarán á la pesca de perla según se ruge por acá.

Alertamos sobre esto al Gobierno Nacional para que de conformidad con el Código de Hacienda se le apliquen derechos á los botes que traen para lucrarse solamente algunas empresas cuando claramente se ve que pagando derechos arancelarios el pino, el pichine, los clavos, las varillas y pernos y todos los materiales que se emplean en la construcción de buques. Al hacernos eco de la alarma carpinteril es con el objeto de evitar graves conflictos que puedan presentarse á nuestros paisanos en el ejercicio de nuestras profesiones ú oficios.

Toca a los soldados de la prensa llevar estas patrióticas manifestaciones á las altas esferas para que, serenadas las pasiones y extinguido el fuego de la exhacerbación, se de preferencia en todo al elemento criollo y se deseche como perjudicial el extranjero que, con detrimento de la soberanía, nos quiere imponer su férreo yugo ó atarnos a un poste de ignominia con cadenas de oro”⁵.

“Notas paganas.

Un falucho de siete toneladas, de construcción margariteña y en muy buen estado, lo vende en San Pedro de Coche el señor Manuel Coello.

La persona que quiera tener una embarcación que compre ésa que es vendida por su dueño por no estar en aptitud de manejarla.

El señor Félix Alfonzo quiere desprenderse de la “Gracia de Dios”, piragua muy velera y de muy buenas condiciones maríneas y la ofrece en venta”⁶.

“Buque perdido

Corren noticias de que una goletica de este puerto, propiedad del señor Dámaso Cazorla, ha naufragado cerca de Los Testigos, habiendo la tripulación salvádose y recalado a Río Caribe.

Sentimos la pérdida de este buque porque con ella se pierde además de una embarcación necesaria, un capital que se resta al trabajo en estos momentos en que la clase que más sufre es la que se dedica al servicio del mar.

¡Cuándo se llegará el tiempo en que nuestra marina mercante sea protegida directamente por los mandatarios!”⁷

**TESTIMONIO DE CRUZ GONZÁLEZ SALAS (60 AÑOS).
CARPINTERO DE RIBERA. Juangriego. 1983.**

“Cuando yo tenía veinte años comencé junto con otros a trabajar la carpintería de ribera. Comenzamos con el señor Manuel Marín, que fue el maestro de todos. Yo comencé como ayudante recogiendo los hierros, después fue que comencé a serruchar. Cuando yo ya carenaba ganaba cinco bolívares. Nosotros aprendimos del señor Manuel Marín, mi hermano Tomás que es el mayor, mi otro hermano que es mi compadre José Lino y yo. Ahora, hace poco, fue que yo supe que mi abuelo por parte de papá, era carpintero de ribera por los lados de El Tirano.

Yo he trabajado carpintería de ribera en Aruba, Curazao, Puerto Cabello, Trinidad y Martinica.

El bote más pequeño que había en Margarita era la canoa, pero aquí no la hacían, la traían de afuera y la hacían los indios.

El más pequeño que hacíamos aquí era la lanchita o esquife. Ese es un bote pequeño que sirve para ir de tierra a otro bote grande, para pescar, pero muy poco. Ya esa lanchita tiene su quilla, sus cuadernas, su yugo atrás, su roda y todo eso.

Para hacer una embarcación, lo primero que hay que hacer es montar la quilla, la roda, el codaste en la popa y las cuadernas maestras. Uno hace los barcos por práctica, por experiencia.

Las lanchitas como tenían que cargarse entre dos, se hacían livianas, de cautaro, de clemón, de taparo; esas maderas las conseguía uno aquí mismo en Margarita, y servían para hacer las cuadernas. La quilla se hacía de guatacare. La tablazón era de pardillo, de cedro, y se traían de la Otra Costa.

Cuando uno trabajaba con el señor Manuel Marín, él traía de afuera las rolas y a fuerza de puro serrucho era que se sacaban las tablas, las tablitas. Para la piragua, que fue la embarcación que más se utilizó en Margarita, la tablazón también se traía de afuera. La quilla, la roda, las cuadernas; toda la armazón, lo que es el esqueleto, eran de maderas de aquí. Se utilizaban: el yaque, el araguaney, el pui, el palo sano. De San Francisco de Macanao, de Las Barrancas, se traían esas maderas. Ahora uno va a Chacopata y de aquí pasa a Chiguana donde compra la madera, entonces

uno va por aquí, por San Francisco, Las Barrancas. El Norte, La Vecindad, y generalmente lo que consigue es yaque, porque el pui y esas otras se acabaron ya. Todavía se consigue palosano en San Francisco. La piragua tiene su bauprés. La eslora, el largo de las piraguas, era de unos ocho metros, las había hasta de catorce metros, pero eran pocas. El ancho, o sea la manga; si era de catorce metros, por ejemplo, uno le ponía tres metros y medio, prácticamente la cuarta parte del largo. De puntal, le ponía un metro cuarenta, que es la décima parte.

La piragua se comenzaba a construir por la quilla, la roda, las cuadernas, el codaste con su yugo, porque allí tenía el herraje. Tenía una pieza donde iban las hembras del timón, allí descansaba el timón. La madre del timón llevaba los machos. En la popa se le hacía a la piragua un hueco, un boquete por donde iba la caña del timón, por donde se gobernaba.

A la quilla hay que darle “rufa” para que se curvee por el medio. Para que cogiera “rufa” se le ponía peso para que cogiera la vuelta. Esta rufa es muy práctica para la varada, porque entonces queda más alta la proa y es más fácil varar la embarcación.

Después de la quilla se pone la roda, las cuadernas, la popa. Luego ponía uno las falquías, que es para darle la forma de afuera a la embarcación. Uno va viendo, va viendo así, al ojo, hasta que encuentra la mejor forma para el barco. Las falquías son listones de una pulgada de grueso por dos pulgadas de ancho. Eran de pardillo.

El bauprés, el palo y la entena de la piragua era de maría cachicamo. La llamábamos maría cuando era poco fibrosa y maría cachicamo cuando era bastante fibrosa.

Los batículos de la piragua también eran de maría cachicamo. Esa madera no existe en Margarita. La traen de Los Caños. La quilla de las piraguas se hacía de palosano, de araguaney. Las cuadernas podían ser de yaque. Los baos que es donde va asentada la tablazón de la cubierta, podía ser de pardillo.

La piragua no tiene una cubierta enteriza, sino un pedazo de cubierta a proa y otro a popa que se llaman panetas. El resto de la embarcación es hueca. Es una cubierta entroncada.

La orejeta se diferencia de la piragua por el velamen. La orejeta tiene palo, botavara y palanca. No tiene entena. La palanca tiene un estrobo que se le

adapta al palo. Esta palanca también se hacía de maría cachicamo, y la botavara también.

Hay gente que le tiene “cábulas” a ciertas maderas, porque dicen que son pavosas, así como al roble, por ejemplo. ¿por qué? No sé. Lo que sí sé es que del roble sólo es bueno el corazón. Lo blanco no sirve. Todo lo blanco de cualquier madera es malo para los barcos, porque se apolilla mucho en tierra. Cuando ya caen en el agua, debe ser que el agua salá tiene una sustancia para que no le caiga polilla, no pasa eso. Usted se pone a hacer una embarcación con madera de yaque, y lo blanco, aunque ellos digan que cortada en un buen tiempo como menguante no le cae polilla; yo no creo eso. Lo blanco siempre se apolilla, no ve que la savia es dulce en lo blanco. Lo blanco es lo más claro de la madera, que no es corazón, porque el corazón siempre es oscuro, como rojo, como carrubio, el color. Nosotros hemos visto madera de yaque con casi nada de blanco, y eso es porque se cultiva la mata, o nace la mata en las piedras y eso hace que ese yaque, esa madera sea muy buena. El palosano es también una madera muy buena.

La orejeta no lleva batículo.

El bombote no se utilizaba aquí en Juan Griego. Ese era un barco que uno lo hacía para Porlamar, porque allí lo utilizaban para llevar la carga de los barcos grandes para tierra, porque allí el puerto es muy llano y los barcos grandes, los vapores, fondeaban muy afuera; aquí no, aquí llegan cerca porque el puerto es hondo y llegan al muelle.

El bombote tenía su bauprés, su palo, su botavara y su guaripete y sus dos panetas, la de proa y la de popa. Los bombotes eran como de ocho metros de largo y de tres o cuatro metros de manga, porque tenían que ser anchos por la carga que llevaban. La forma del velamen del bombote es como la del trespuños, que es el barquito más bueno que ha tenido Margarita.

Había trespuños de catorce, de quince metros. Se calculaban las medidas lo mismo que para las piraguas. Una cuarta parte de la eslora era la manga, y el puntal la décima parte, porque muchas veces no se le podía poner mucho calado, porque entonces la embarcación no podía acercarse mucho a tierra. Eso también va en la construcción, porque hay veces que uno hace la cuaderna “abombá” para que el codo del madero quede más abajo.

Se hacía igual: quilla, roda, codaste, cuadernas. El trespuños lleva un bauprés que uno asegura con dos piezas de madera, llamadas capuchinos,

Esas piezas son de unas catorce o quince pulgadas de ancho, que aguantan la tablazón del costado y de la obra muerta; entonces por allí se perfora con el formón para meter el bauprés.

Todas estas embarcaciones tienen sus barraganetes, que de ellos es que depende la obra muerta. La obra muerta es lo que va de la cubierta, de los baos, hacia arriba.

Se dice obra muerta, porque si usted quiere serrucharla así, la serruchó y lo que queda es la cubierta.

Uno pone las cuadernas y encinta. Cinta es la primera tabla que se pone arriba, esa es la que le da la forma de perfil a la embarcación. Cuando uno termina de entablar, uno con la misma falaquí le da la forma a las cuadernas, ve si la embarcación queda muy ancha o está bien.

Después que uno termina de enmaderar con esa falaquí, con otra persona va desclavando las puntas de las maderas, y uno dice: -levántame un poquito. Bájame un poquito.- Eso es para darle forma a la embarcación con la cinta. Eso es lo que se llama “degollao”, o sea la vuelta que va hacia arriba en la cubierta. Después marca uno, cuando ya considera que está bien la forma, y clava la primera tabla que es la cinta, como la llama uno. No sé si tendrá otro nombre. Después de la cinta, vienen para abajo lo que uno llama las tablas vocales que llegan más o menos hasta la mitad de la embarcación. El grueso de esas tablas es de una o pulgada y media, y el ancho de cuatro pulgadas. Después que uno entabla pone un durmiente, que es una faja como de cinco pulgadas.

Ese “degollao” que dice uno, es una curva que baja de proa a la mitad y después vuelve a subir hasta la popa. Esa curva hace que el agua que cae por proa vaya a dar al centro de la embarcación, y lo mismo pasa con el agua que cae por popa, entonces uno hace unos imbornales, que son para el desagüe.

Las cuadernas se componen de tres maderos, uno a cada lado y fijados con pernos al plano que va en el centro. El plano va empernado a la quilla. Al velamen del trespuños lo llaman así, porque tiene tres puños. Uno va junto a las cornas de la botavara y el otro puño que va al guaripete.

La botavara tiene sus cornas que van insertas al palo. Ese es un puño. El trespuños es un triángulo, pues. El trespuños tiene también el foque adelante y la trinquetilla más atrás.

El palo o mastelero tiene unas cuerdas que son: el estaycillo que es para aguantar al palo, el estay que va más hacia adentro, ahí va el foque; y la draya que va hasta la cruceta, en la draya va la trinetilla.

La cubierta del trespuños es enteriza y tiene en la proa una boca que es la boca del rancho, de 18 por 18 pulgadas; luego viene la boca de la escotilla por donde se va a la bodega. Esta escotilla puede tener hasta dos metros de largo por metro y medio de ancho. En la escotilla pueden ir de tres o cuatro cuarteles. En la popa la cubierta tiene la entrada a la cámara del capitán. Allí se mete el capitán con sus corotos. Eso es de mucho respeto.

El timón del trespuños iba en el espejo de popa. El codaste iba donde uno siempre pone el codaste, pero la popa seguía mucho más atrás. Uno le ponía su trenza sobre los maderos y hacía su espejo de popa. Uno hacía una limera, que es un agujero recostado al codaste y por donde pasa el timón.

El timón tiene su herraje que va pegado al codaste. Este herraje son las hembras, y en la madre del timón van los machos. El timón tiene: el cuello, la madre y la saya. La madre y la saya son de la pala del timón. El pescuezo del timón era de cuatro pulgadas de diámetro y va por la limera hacia arriba. La madre de la pala del timón era de palosano o araguaney; la saya se hacía de pardillo o pichipe. Al pescuezo del timón, que sobresale por la cubierta, se le hace la caña del timón que va en una acopladura. La caña se hace de un palo duro, que tenga fuerza. A la caña del timón hay que darle su vuelta, su curvatura, porque si es recta pega con la cubierta. La caña se hacía de pui, de araguaney, de yaque.

El timón de la piragua se metía por el codaste, uno lo perforaba y por ahí metía la caña.

Había trespuños, que no eran popa espejo, sino que uno llama “popa volá”, y llevan el timón por detrás, porque no tienen limera y lo usaban entonces en el codaste.

La balandra se hacía en la misma proporción que los otros barcos, pero con un poco más de puntal, porque necesitaba más calado. También tenía: foque, trinetilla y mayor, pero esta vela era de cuatro puños.

Tenía: bauprés, palo, botavara y cangrejo, que es una botavara más chiquita que iba inclinada hacia arriba. El cangrejo iba con su corna, igualito a la botavara. Las cornas son como unas horquetas que van agarradas al palo y no se mueven para ningún lado. La botavara y el cangrejo usan patente, que es un pedazo de madera que va entre las dos

cornas y llevan un perno pasante. Esta patente “juega” para que no se coma el palo. Al palo también se le hacía arriba un esterillado de madera, que eran trocitos de maderas clavados al palo, de una pulgada por dos y como de un metro de largo, para que el cangrejo no se comiera al palo. Cuando los barcos eran de vela, entonces uno a las cuadernas no les daba mucho “codo”, ahora son más arqueadas porque las embarcaciones tienen motores. El barco o la goleta tiene dos palos, botavara y cangrejo. Las velas son: trinquetilla, foque, trinquete y vela mayor. Entre el palo de proa y el bauprés van el foque y la trinquetilla, también podía ir más adelante otra velita llamada fofoque. Entre palo y palo va el trinquete. El palo de popa es el palo mayor. El trinquete también tiene su botavara, más pequeña, y también tiene cangrejo. En el palo mayor hay también botavara y cangrejo. Otras veces se usaba la vela estay que iba entre los dos palos, era una vela que iba arriba. Otra vela que se usaba en la goleta era la escandalosa, que iba arriba del palo de popa. Cuando había poco viento se izaba esa vela. Los maderos comprenden el costillar, o sea la armazón de la embarcación. Las cuadernas, el plan, son maderos. A los barraganetes también se le consideran maderos. A la roda, a la quilla y al codaste también. Una vez que todo esto está armado, dice uno, que ya “enmaderó”. Después es que viene la “entablazón”

Hay veces cuando uno no encuentra la roda lo suficientemente ancha para incrustar la tablazón, entonces uno le pone una tabla que va hacia adentro. Lo que va hacia afuera se llama tajamar. Cuando la roda es muy ancha, uno le saca el eslestrí que es donde van incrustadas las tablas. Es una apocadura que va allí.

Después de esto comienza uno a entablar, primero pone la cinta, luego las tablas vocales que llegan hasta más o menos la mitad de la embarcación, donde comienza la curva, o sea la línea de flotación. Hay una tabla de eslestrí que es la última junto a la quilla.

La obra muerta la comienza uno también de arriba para abajo.

También con una cinta, después la tabla de obra muerta que es un poco más ancha. Otro listón, y termina uno con un listón que llama tranca. Este listón es el que ya va a sellar la obra muerta y lleva los imbornales. Uno hace los imbornales donde van los barraganetes. En este espacio se hacen unas canastillas por donde pasa el agua. En lo que se llama la tranca de la obra muerta, que es donde va a dar el agua, deja uno un espacio, le hace

una porta de barraganete a barraganete. La porta es supuesta, uno le hace un huequito y por ahí le pone una cabuyita y la amarra a la serreta, que es una cosa para amarrar los cabos. Las serretas se utilizan para amarrar los cabos cuando uno llega a puerto. Entonces se amarran de la serreta, un cabo adelante, uno en el medio y otro atrás. En la obra muerta puede hacerse un pasamano. Se hace en la popa y sirve para darle más altura y también para embellecer más a la embarcación. La borda que es la parte de arriba de la obra muerta lleva una cubierta que uno llama tapa.

La cubierta lleva una faja de madera llamada durmiente y encima de él van los baos, que van de extremo a extremo; pero eso sí, separa uno a los baos para que le quede un espacio para la boca de escotilla, para la boca del rancho, para la boca de la cámara. Por ejemplo, para hacer la boca de la escotilla con dos baos se hace el largo, entonces para el ancho uno tira unas tablitas llamadas cuerdas. De las cuerdas a los costados van las latas que son unos pedacitos de madera. Después de puestos los baos, las cuerdas, y las latas, viene la tablazón de la cubierta. Estas tablas son de unas cuatro pulgadas de ancho, pero hay muchas personas que las quieren más anchas porque así es más rápido el trabajo, pero a la larga es perjudicial. Cuando la tabla es muy ancha, al pegarle el sol, entonces se comba. La tabla angosta lleva más material, más estropa, más clavos, más trabajo, pero no se arquea.

El bauprés por lo general es una pieza y va cogida dentro de la embarcación por las bitas. El bauprés tiene sus vientos, que son unas cuerdas que van del bauprés a la serviola, más abajo van otras cuerdas que se llaman burros, ahí se monta uno para levantar el ancla. Los burros van de la punta del bauprés a un cáncamo asegurado a un madero, cerca de la roda en la línea de flotación o lumbre. A la punta de la serviola se le hace una ranura, se le mete una acopladura y una roldana y por allí se eleva el ancla.

El ancla se mete por el escobén, que es el ojo del barco, por donde pasa la cadena. Los barcos de ahora no usan escobén, por eso uno le hace ojos y esos ojos le dan mucha vitola al barco. Cuando usted ve a una embarcación que no tenga escobén, que no tenga ojos. ¿qué ve? Es lo mismo que ver a una persona tuerta, o peor todavía, que no tuviera ojos en la cara, pues.

En la cubierta de proa va una especie de cruz que puede ser doble, por donde se cruza el cabo o la cadena, esa cruz se llama bita.

Los flechantes forman la escalera por donde se sube al palo. Se hace un tramo con madera como el pardillo, y otro de cabo, uno y uno, así se lleva. Se fijan a las jarcias.

En la borda por la parte de proa, puede ponerse una tablita para embellecer más a la embarcación, y se llama caimán. Es grueso adelante y luego va disminuyendo hacia atrás. Llega más o menos hasta la serviola.

La buzarda es una pieza que va adelante. Uno usa hasta dos. Una que va da la cinta para darle fuerza a la embarcación, para que no se abra, y otra que va arriba en la obra muerta.

A los baos se le pone una curva. Esa curva va del empernado al bao y de la curva hacia el costado. Había veces que uno agarraba al barraganete o agarraba la cabeza del madero, eso era para que la embarcación a medida que pasara el tiempo, no se abriera con la carena.

Para unir las cuadernas con el plan se utilizan pernos de cabillas galvanizadas, de tres octavos en las embarcaciones pequeñas, y de media a cinco octavos en las embarcaciones grandes. El plan está sujeto a la quilla también con pernos. Su tamaño varía del tamaño de la embarcación.

Al entablar la embarcación se meten clavos cuadrados. El clavo punta parís es para la obra muerta.

Entre listón y listón de la obra muerta, hay unos pedacitos de madera colocados de barraganete a barraganete que uno llama muerto, eso se clavan con clavos punta parís, lo mismo la tapa de la borda.

De la cubierta para abajo todo se clava con clavos punta cuadrada, porque son más fuertes, más resistentes.

La carena se hace con estopa, eso se trae de afuera. Uno llama hierro fino el de meter la estopa. Uno abre la hendidura entre tabla y tabla, eso se llama "abrir boca". Eso se hace con el hierro fino de carenar, hierro de calafate, de calafatear. Tiene uno un mazo y lo llama maceta. Después que se haya metido la estopa, se toma un hierro que tiene una canal por medio y se llama hierro de rebatir. Cuando se trata de costura de barcos grandes, hay un hierro de dos canales, porque las costuras son más anchas y pueden llevar hasta tres hilos de estopa. Mete uno un hilo y rebate, mete otro hilo y vuelve a rebatir, y así...

Uno va hilando la estopa, uno se pone un trapo en las piernas y va hilando la estopa.

Uno hila la estopa de acuerdo al tamaño de la embarcación. Cuando la embarcación es pequeña, uno hila delgado. Rebatir es empujar la estopa hasta adentro. Después de rebatir le unta uno su pintura y le pone macilla. Hay otro hierro y se usa para sacar estopa.

El forro de la embarcación, o sea la parte de adentro, para hacerla se pone la palmeja, que es una madera como cinta y se pone de proa a popa, clavada en los maderos. Entre palmeja y palmeja viene la tablazón. Si la palmeja es de pulgada y media, entonces se le hace un chaflán por ambos lados para reducirlo a una pulgada. A esa tablazón que va de palmeja a palmeja se le da un ancho de una pulgada.

Había embarcaciones a las que la línea de flotación se les ponía de cobre. De láminas de cobre clavadas con tachuelas de cobre.

A esas embarcaciones para protegerlas de esa polilla de mar llamada broma, se le untaba alquitrán en la tablazón, y se le ponía una especie de papel llamado felpa, que es como un papel de asfalto. Después se clavaban las láminas de cobre de abajo hacia arriba.

Yo he hecho y reconstruido muchos barcos, no tengo cantidad así. Nosotros tenemos una costumbre, mi hermano José Lino y yo; antes de ir al trabajo, analizamos las cosas acá. Otros no, otros hacen su trabajo y después llegan a su casa y se van para donde más les plazca. Uno no. Uno va para la esquina del Santo y allí analiza. Y decimos, esto es así. ¿Por qué no hacemos asao? Y siempre llegamos a conclusiones. Cuando ya uno va para el trabajo, ya uno tiene idea de lo que va a hacer. La alegría más grande cuando uno hace un barco es cuando uno sale satisfecho. Esa es la alegría más grande de uno. Y lo mismo cuando uno sale satisfecho de su trabajo y también lo salen los dueños, porque a uno le complace esto”.

TESTIMONIO DE ANGEL RODRÍGUEZ (60 AÑOS). Juangriego 1983.

“Había voces para varar y voces para echar barcos.

Uno agarraba a la embarcación y la encardonaba y le amarraba dos betas, una por cada costado. Ponía uno dos varas en el centro de la embarcación, debajo de la quilla. Se ponían cuatro hombres de costado y costado, para

aguantar, para que la embarcación fuera derecha. Esa era cuando las embarcaciones tenían el lastre de piedras.

Para hacer fuerza, para que fuera parejo, uno tenía que echar la voz. Había que determinar la voz para que la gente se fuera afirmando, para llevar esa beta templada, para que cuando se terminara la voz, todo el mundo templara igual, parejito. Había otra voz que era para enderezar la embarcación una vez que se cayera la barra, yendo varando y se cayera; entonces uno decía: ¡aguanta, aguanta, aguanta! Y aflojaban todos. Entonces, si se caía por casualidad, uno le metía una troza de madera primero y después una leva, y la iba alzando para enderezarla otra vez. Después uno volvía a arrancar con la voz, y la gente haciendo fuerza con la voz de uno:

*-Ya se vuelve a ir muchachos
templemos largo y parejooooooooó,
arráncalo hombre, arráncalo !!!!!!!!*

Ahí era que la gente hacía fuerza.

Cuando uno veía el peligro, que se iba a caer la embarcación, uno gritaba: ¡Aguanta, aguanta, aguanta!

Después que llegaba arriba, decía uno: -Vamos a drizar-. Eso era ir enderezando para meterle la troza y que quedara derecha. Después que se limpiaba un costado, se volteaba para limpiarla por el otro. Entonces venía uno con otra voz, aguantando varios por cada costado para amortiguar el golpe y poder meterle la troza para el otro costado. Decía uno:

*-Elolé lelolé aaaaaaaá
aá aá aaaaá
arranca hombre, arranca!!!!-*

Eso para alzarla. Si era muy pesada, que no se podía alzar de un solo viaje, venía uno metiéndole cuñita, y cuñita,... cada cuñita con una voz y todo el mundo la espalda metida, ¿entiende? Hacía uno la cosa muy bien. Ya cuando se acercaba el día de echar la embarcación, le decían a uno el día antes: -Mira que mañana vas a echar una manita para echar la voz-. Habían varios que echaban la voz. Estaba Chico, uno que llamaban Chico Mascá, estaba yo. Hay unos que tienen más fuerza en la garganta, será conforme uno lo hace también. Uno oye a otro y uno sabe que esa es la voz de fulano. Uno viene en la mañana, y va acomodando, acomodando la embarcación. Conforme hay veces que uno se revienta echando la voz, porque la

embarcación no arranca por estar mal acomodada. Como hay veces también que uno no necesita echar la voz completa, porque la embarcación está bien acomodada y hasta se va, que uno tiene que agarrarla para que no se vaya para afuera. Y tiene que amarrarle el timón para que ella se domine.

Cuando la embarcación se pega, dice uno:

*-Y se vuelve a ir muchachos,
templemos duro y parejooooo,
arráncale hombre.
sácalo hombre,
ahí va, ahí va!!!!*

Todo el mundo haciéndole fuerza:

*-Y se vuelve a ir muchachos
con el mismo amor de siempreeeee-*

Y es una alegría todo eso. Y sale embalá esa embarcación porai, y no sufren tanto tampoco. Y eso lo contenta a uno. Esa es la alegría de uno”.

CAPÍTULO XIII

VERSOS FLORECIDOS

Los árboles de Margarita, la vegetación, la conservación de los recursos renovables, han sido tema de cantores y poetas margariteños.

En la música popular abundan las canciones referentes a árboles; en la poesía llamada culta, también hay muchos ejemplos. La selección que hacemos no pretende ser una antología, tan sólo una muestra representativa.

BAJO UN ÁRBOL

Danza Oriental
L. M.: Jesús Ávila

*En las fiestas patronales de la Virgen
yo quisiera que estuvieras junto a mí
bajo un árbol muy juntitos en El Valle
y decirte lo que yo te quiero a ti
y decirte lo que yo te quiero a ti*

*Qué bonito y qué radiantes son tus ojos
que iluminan el sendero del querer
y tu negra cabellera es un manojo
de guirnaldas que adornan el vergel.*

*Virgencita de El Valle haz un milagro
que sea mía sólo mía ruego a ti
yo la llevo prendida en mi memoria
y con ella quisiera ser feliz¹.*

EL YAURERO

Motivo

L. M.: Jesús Ávila

*Un nuevo amanecer en la esperanza
de la arboleda que juega con el viento
y unas pupilas mirando al firmamento
pidiendo paz al Dios de las alturas.
Quién tuviera el poder del Universo
y detener el alba para siempre
luego rociar las flores con sus besos
haciendo que regreses nuevamente.*

(coro)

*Alégrate yaurero en las mañanas
porque vas a estar triste al mediodía
mira que está cubierta la montaña
por nubes blancas bañadas de alegría.
Dichoso tú yaurero omnipotente
que convives en paz con tus espinas
desconociendo el mar que va sonriente
recitando el poema de tus ruinas.
Y el huracán de aquel beso en el yaurero
lo cubrí en la mañana con mi boca
mientras agonizaba aquel lucero
en la nube fugaz de mi alma rota.
Yo adoraré con estrellas tus espinas
alegrando tu eterna soledad
cuando lleguen las noches decembrinas
a traerte alegría en la Navidad.*

(coro)

Alégrate...²

VIEJO ROBLE

*Viejo roble tendido como un gigante muerto:
cuánta falta le haces al paisaje del puerto
y qué útil fuera
si se pudiera
restaurarte!...*

*Desde tiempos remotos,
por la sombra que daba
tu ramaje frondoso,
eras allí en la plaza
el amigo de todos:*

*del chofer,
del arriero,
del árabe ambulante
y hasta del limosnero
que detenía a tu sombra
su ruta de miseria...*

*Aún recuerdo el día aciago
en que el huracán te arrancó del paisaje
donde destacaba tu ramaje
como esmeralda gigantesca
que se hizo trizas al caer al suelo...*

*Los que ayer te quisimos
hoy venimos -¡qué remedio!-
a desmembrar tu cuerpo,
porque si erguido con tu lozanía
eras gala en la plaza,
ahora, derribado, eres sólo un estorbo
para el tránsito diario de la ciudadanía!*

Francisco Lárez Granado³.

LOS ROBLES FLORECIDOS

*Todos los años, cuando grato sientas
el olor de los robles florecidos
y los mires con áureas vestimentas,
piénsame mucho y en los tiempos idos.*

*Yo, cual los robles, soporté tormentas,
atraje el rayo y acallé gemidos,
oponiendo a las cóleras violentas
corazón de oro y musicales nidos.*

*Viví tiempos felices, todo amores;
di fresca sombra, y si doblé mis ramas
fué con el peso de fragantes flores.*

*Y mi alma, en primaveras rumorosas,
nutró, en nubes de alas y de llamas,
abejas, colibríes, mariposas...*

A UN ÁRBOL POBLADO DE NIDOS

*Poblado de mil nidos musicales,
el árbol es alegre pajarera
de donde se derrama, hecha raudales
de música y color, la primavera.*

*Alas multicolores y triunfales!
Canciones de parvada vocinglera!
Es como un iris roto en madrigales,
o un madrigal que en iris se rompiera!*

*Animación, bullicio y alegrías!
La vida en su poema de colores!
El amor en su idilio de armonías!*

*Tal el poeta y su vivir fecundo!
Una constante exultación de amores,
y un musical y pintoresco mundo!*

M. A. Mata Silva⁴.

PIEDAD PARA LOS ÁRBOLES

*Era un añoso roble
que dominaba la floresta umbría
Su grueso tronco, sus pujantes ramas
-enormes brazos que elevó hasta el cielo
pletóricos de fuerza-
jamás temieron el chocar potente
del huracán que dobló los grandes,
los orgullosos cedros del contorno.*

*I roble tan famoso,
orgullo y regocijo de la Flora fecunda,
no obstante asilo de pequeña era:
el ruiseñor y el jilguero
allí sus nidos colgaron amorosos y felices.
La abeja rica miel halló en sus flores;
y fresca sombra en su verdor lozano
regalaba al pastor en el verano.*

*Mas, un aciago día,
hombres armados de cortante sierra
llegaron junto al tronco del coloso,
codiciaron al árbol,
hincáronle los hierros,
hubo un instante de incesante lucha,
y gigantesco siempre hasta en la muerte,
con espantoso ruido calló el fuerte.*

*Y el Genio de las selvas
oír dejó su florecido acento:
Oh!, mortal despiadado
que inconsciente laboras por la ruina
del más útil adorno de Natura,
escucha el fin terrible,
la venganza de Flora a quien destruyes:
Si no detienes tu implacable brazo
perecerán las fuentes,
se agotarían los ríos,
y no habrá sino un erial que al universo un día
dirá del hombre la infernal porfía.*

Ricardo Márquez Moreno⁵.

EL GÜIRE

*El Güire... lo recuerdo
cuando en el paisaje de mi pueblo,
con pintoresco acento.
destacaba sus fuertes ramazones
donde arrancaba dulces vibraciones
la cantinela trémula del viento.*

*Entonces, en su fronda esmeraldina,
en la paz otoñal de las mañanas,
volaban las oscuras golondrinas
al argentado son de las campanas.*

*Se vestía de vivos resplandores
en las fúlgidas tardes del verano
cuando el sol enjoyado de colores
iba a morir tras del azul lejano.*

*I en la dulce quietud del pueblo mío,
cuando las noches líricas y bellas,
en sus hojas bañadas de rocío
copiaban sus fulgores las estrellas.*

*Pero el viento rompió sus ramazones;
se acabaron las gratas vibraciones;
y el viejo Güire, trémulo y sombrío,
con tristeza romántica se nota
como una lira de esmeralda rota,
en el paisaje azul del pueblo mío.*

Heraclio Narváez Alfonzo⁶.

ÁRBOL

*Hermano musical: yo te bendigo!
vibra en tus nidos la piedad del trino
y amparas con tu báculo al mendigo
en un gesto de amor casi divino.*

*Tú eres del hombre símbolo y amigo:
tiendes paz con tu sombra en el camino
y en la misa ritual siempre hay contigo
pan en la hostia y en el cáliz vino.*

*En ti engarza mi patria su bandera
y canta su epinicio Primavera
con frutos de oro y perfumadas flores.
La fe con tus raíces das al suelo;
das en tu verde la esperanza al cielo
y das la caridad con tus favores!*

Rafael Villarroel⁷.

BIBLIOGRAFÍA

Capítulo XIII

1. Jesús Ávila: **Manuscrito**.
2. Id.
3. Francisco Lárez Granado: **Ob. cit.**, p. 41.
4. Efraín Subero: **Poesía Margariteña**. Colección Matasiete N° 2. Ediciones del Ejecutivo del Estado Nueva Esparta. 1967. pp. 101-102
5. *Ib.*, pp. 407-408.
6. *Ib.*, p. 415.
7. *Ib.*, p. 425.

FUENTES BIBLIO-HEMEROGRÁFICAS

1. Iñigo de Abbad: Copia de manuscrito existente en la Biblioteca Arcaya.
2. Pedro de Aguado: **Recopilaciones de Venezuela**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela (62). Caracas, 1963.
3. El Anunciador N° 7: La Asunción, 26 de agosto de 1932.
4. Archivo General de la Nación, Boletín N° 167: Caracas, enero-febrero-marzo de 1955.
5. Archivo Histórico del Congreso de la República de Venezuela, Boletín N° 2. Caracas, 1978.
6. Lisandro Alvarado: **Obras Completas**, vol. I: **Glosario de Voces Indígenas de Venezuela**. Dirección de Cultura y Bellas Artes, Ministerio de Educación. Caracas, 1953.
7. Charles Brown: **Narraciones de dos Expedicionarios Británicos de la Independencia**. Ediciones del Instituto Nacional de Hipódromos. Colección Venezolanista. Serie "Viajeros" I. Caracas, 1966.
8. Gerardo Budowski: **Vegetación y Agricultura de la Isla de Margarita**. Departamento de Divulgación Agropecuaria, Ministerio de Agricultura y Cría. Caracas, noviembre de 1949.
9. Juan de Castellanos: **Elegías de Varones Ilustres de Indias**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela (57). Caracas, 1962.
10. Agustín Codazzi: **Obras Escogidas**. Biblioteca Venezolana de Cultura. Ediciones del Ministerio de Educación. Caracas, 1961.
11. Cubagua: **Cedularios de la Monarquía Española relativos a la Isla de Cubagua**. Fundación John Boulton-Fundación Mendoza. Caracas, 1961.
12. J. J. Dauxion Lavaysse: **Viaje a las Islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional**. Instituto de Antropología e Historia. Facultad de Humanidades y Educación. Universidad Central de Venezuela. Caracas, 1967.
13. Francisco Depons: **Viaje a la parte Oriental de Tierra Firme en la América Meridional**. Caracas, 1960.
14. Ecos de Margarita N° 30. La Asunción, 31 de octubre de 1914.
15. Ángel Félix Gómez: **Historia y antología de la cocina margariteña**. Armitano Editores. Caracas, 1990.
16. -----: **Margarita: medicina popular**. Biblioteca de temas y autores Margariteños. La Asunción, 1991.

17. Heraldo de Margarita (La Asunción): Nos: 67, 189, 221, 222, 223, 224, 226, 231, 241, 244, 246, 249, 253, 268, 269, 281, 283, 284, 285, 286, 314, 322.
18. Alejandro de Humboldt: **Viaje a las Regiones Equinociales del Nuevo Continente**. Ministerio de Educación. Caracas, 1956.
19. Jesús Hoyos: **Flora de Margarita**. Ediciones de la Sociedad de Ciencias Naturales La Salle. Caracas, 1985.
20. John Robert Johnston: **Contributions from Gray Herbarium of Harvard University. New Series. N° XXXVII. Flora of the islands of Margarita and Coche, Venezuela**, Proceedings of the Boston Society of Natural History. Vol, 34, N° 7. Boston, 1909.
21. La Jornada: Nos: 4, 27, 34.
22. Francisco Lárez Granado: **Poesía Completa**. Ediciones Funda Conferry. Margarita, 1981.
23. Andrés A. Level: **Esbozos de Venezuela. La Margarita**. Edición de la Librería Venezolana, Caracas, 1942.
24. Manuel María Lisboa (Consejero Lisboa): **Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador**. Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela. Caracas, 1954.
25. Juan Manzano y Manzano: **Colón descubrió a la América del Sur en 1494**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela (110). Caracas, 1972.
26. José Marcano Rosas: **Historia y habla popular en Margarita**. Ediciones Funda Conferry. Margarita, 1979.
27. G. Marcuzzi: **Notas preliminares sobre la fauna y la flora de la Isla de Margarita**. Tipografía La Nación. Caracas. s. f.
28. Margarita: **Cedularios de la Monarquía Española de Margarita, Nueva Andalucía y Caracas**. Fundación John Boulton - Fundación Eugenio Mendoza - Fundación Shell. Caracas, 1967.
29. Margariteñerías (Revista mensual) N° 151.
30. El Margariteño (La Asunción): Nos: 2, 23.
31. Andrés Márquez Gómez: **Árboles, pájaros y niños**. Edición de la Fundación L. M. Márquez Moreno. Caracas, 1976.
32. El Nacional: Caracas, 19 de mayo de 1983.
33. Nueva Esparta: **Apuntes Estadísticos del Estado Nueva Esparta**. Imprenta La Opinión Nacional. Caracas, 1876.
34. El Neoespartano (La Asunción): Nos: 29, 48.
35. El Obrero (San Pedro de Coche): Nos: 2, 8.
36. Orientación N° 6: La Asunción, 01 de noviembre de 1941.
37. Enrique Otte: **Las Perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua**. Fundación John Boulton. Caracas, 1977.

38. José Oviedo y Baños: **Tesoro de Noticias**. Ediciones del Concejo Municipal del Distrito Federal. Caracas, 1961.
39. Manuel Pinto: **Visión documental de Margarita**. Colección Matasiete N° 1. Ediciones del Ejecutivo del Estado Nueva Esparta. La Asunción, 1967.
40. Mauricio Ramia: **Plantas forrajeras de la Isla de Margarita**. Separata del Boletín de la Sociedad Venezolana de Ciencias Naturales. Tomo XXI, N° 97. Caracas, 1960.
41. Pueblo Libre N° 4: La Asunción, 19 de enero de 1936.
42. La Revista Popular N° 15: Porlamar, 04 de Marzo de 1903.
43. Rosauro Rosa Acosta: **El árbol emblema de Nueva Esparta**. Publicación de la Biblioteca del Museo de Pampatar, N° 4. Pampatar, 1971.
44. Luwdig Schnee: **Plantas Comunes de Venezuela**. 2^{da} edición. Instituto de Botánica Agrícola, Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. Maracay. 1973.
45. Pedro Simón: **Noticias Historiales de Venezuela**. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela (67). Caracas, 1963.
46. El Sol (Porlamar): Nos: 101, 107, 111, 125, 126, 127, 134, 138, 147, 15, 156, 160, 161, 164, 169, 179, 187, 192, 218, 266, 279, 300, 303, 396, 404.
47. Sol de Margarita: Valle del Espíritu Santo, 06 de junio de 1976 y 19 de noviembre de 1976.
48. Efraín Subero: **Poesía Margariteña**. Colección Matasiete N° 2. Ediciones del Ejecutivo del Estado Nueva Esparta. La Asunción, 1967.
49. Jesús Manuel Subero: **Crónicas Margariteñas**. Ediciones de la Universidad de Oriente. Núcleo Nueva Esparta. Porlamar, 1981.
50. -----: **Cronología Histórica de Margarita**. Colección Madre Perla. Ediciones de Fondene, Pampatar, 1983.
51. -----: **Libro de La Asunción**. Fundación Cultural Conferry. Margarita, 1977.
52. El Universal: Caracas, 09 de enero de 1943.
53. Marco Aurelio Vila: **Plantas de cultivo y recolección en la Geo-historia venezolana**. Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela. Caracas, 1981.
54. -----: **Síntesis Geo-histórica de la Economía Colonial de Venezuela**. Ediciones del Banco Central de Venezuela. Colección Histórica-Económica. Vol. XVII. Caracas, 1980.
55. Francisco Javier Yanes: **Historia de Margarita**. Edición de la Biblioteca de Temas y Autores Neoespartanos, La Asunción, 1979.
56. Zona Libre (Porlamar): Nos: 242, 245, 285, 338, 346, 349, 358, 503, 654, 729, 801.

ÍNDICE

Capítulo I: PRIMERAS NOTICIAS SOBRE LAS ISLAS	6
Capítulo II: CRONISTAS Y VIAJEROS ANTE EL PAISAJE INSULAR	18
Capítulo III: ESTUDIOS CIENTÍFICOS SOBRE LA FLORA INSULAR	34
Capítulo IV: EL HOMBRE DE LAS ISLAS Y LA VEGETACIÓN	79
Capítulo V: LA LLUVIA, CARICIA QUE REDIME	124
Capítulo VI: LA AGRICULTURA, ESPERANZA DE SIEMPRE	158
Capítulo VII: PRODUCTOS DE RECOLECCIÓN. CULTIVOS FRUTAS SILVESTRES DE MARGARITA	191
Capítulo VIII: EL ÁRBOL EMBLEMA DE NUEVA ESPARTA	272
Capítulo IX: LOS PUEBLOS CRECEN BAJO LA SOMBRA DE LOS ÁRBOLES	276
Capítulo X: LOS ÁRBOLES Y LA ECONOMÍA DOMÉSTICA INSULAR	279
Capítulo XI: PLANTAS PARA LA SALUD	307
Capítulo XII: MADEROS SOBRE LAS OLAS	330
Capítulo XIII: VERSOS FLORECIDOS	344
FUENTES BIBLIO-HEMEROGRÁFICAS	351

MARGARITA VEGETAL

de **Ángel Félix Gómez**, se terminó de imprimir
el día 22 de noviembre del Año del Señor de 1996,
día de Santa Cecilia, a seis días de la Luna en su Creciente,
en los talleres litográficos de Impresos Omar, Caracas, D. F.
En su composición se utilizaron los tipos Helvética de 8, 10, 11 y 12 puntos.
El texto fue impreso en pliegos Tancreamy de 55 grs.,
y para las tapas se usó Glasé de 230 grs.
La edición consta de 1000 ejemplares.



Otros títulos

- *El Panamericanismo**
Luis Hernández Solís
- *El ruido de las palabras**
Abdul Zaghbour
- *Pespunteo en la cronología histórica de Margarita**
Jesús Manuel Subero
- *Sic transit gloria mundi**
Chevige Guayke
- *La casa del vigía**
Magaly Salazar
- *Los peces tienen sed**
Régulo Guerra Salcedo
- *Nocturno en abril**
Pedro Salima
- *La muñeca descalza**
Javier Garrido
- *Orígenes históricos de Margarita**
Efraín Subero
- *En asno viene y va de espanto**
Rodolfo Rodríguez
- *Las fortificaciones de la isla de Margarita en los siglos XVI-XVII-XVIII**
Antonia M. Heredia Herrera

COLECCIÓN MADREPERLA

Desde el año 1983, FONDENE inició esta Colección que reúne un amplio aspecto temático dedicada a estudios históricos, crónicas y reportajes, escrita por los autores más destacados de Nueva Esparta. Estudios que por su contenido, fueron decisivos a la construcción permanente de la historia y la imagen del Estado Nueva Esparta y su relación con el país.



Angel Félix Gómez. Nació en Porlamar, Edo. Nueva Esparta, el 27 de septiembre de 1938. Es doctor en Farmacia por la Universidad de los Andes (1960). Poeta, escritor. Socio Correspondiente de la Academia Nacional de la Historia y de la Academia Venezolana de la Lengua. Ha publicado más de cuarenta trabajos sobre diferentes temas, entre ellos: **Salitre, Los olvidos, Fundamentos del juego profético, La firma de Dios, Después de tanto incendio, Cansado de tanta muerte, Margarita: Medicina popular, La voz del archivo, Francisco Antonio Adriano, héroe guaiquerí, Fuentes para la memoria histórica de Juangriego.**

Asimismo ha obtenido premios y distinciones en concursos literarios. Actualmente se dedica a la investigación histórica.

TEXTO DIGITALIZADO PARA USO ACADÉMICO Y EDUCATIVO, SIN FINES DE LUCRO.

Transcripción, corrección, diseño y diagramación:

Licdo. Frank Omar Tabasca

frank_otl@hotmail.com

La Asunción, estado Nueva Esparta

Septiembre de 2024