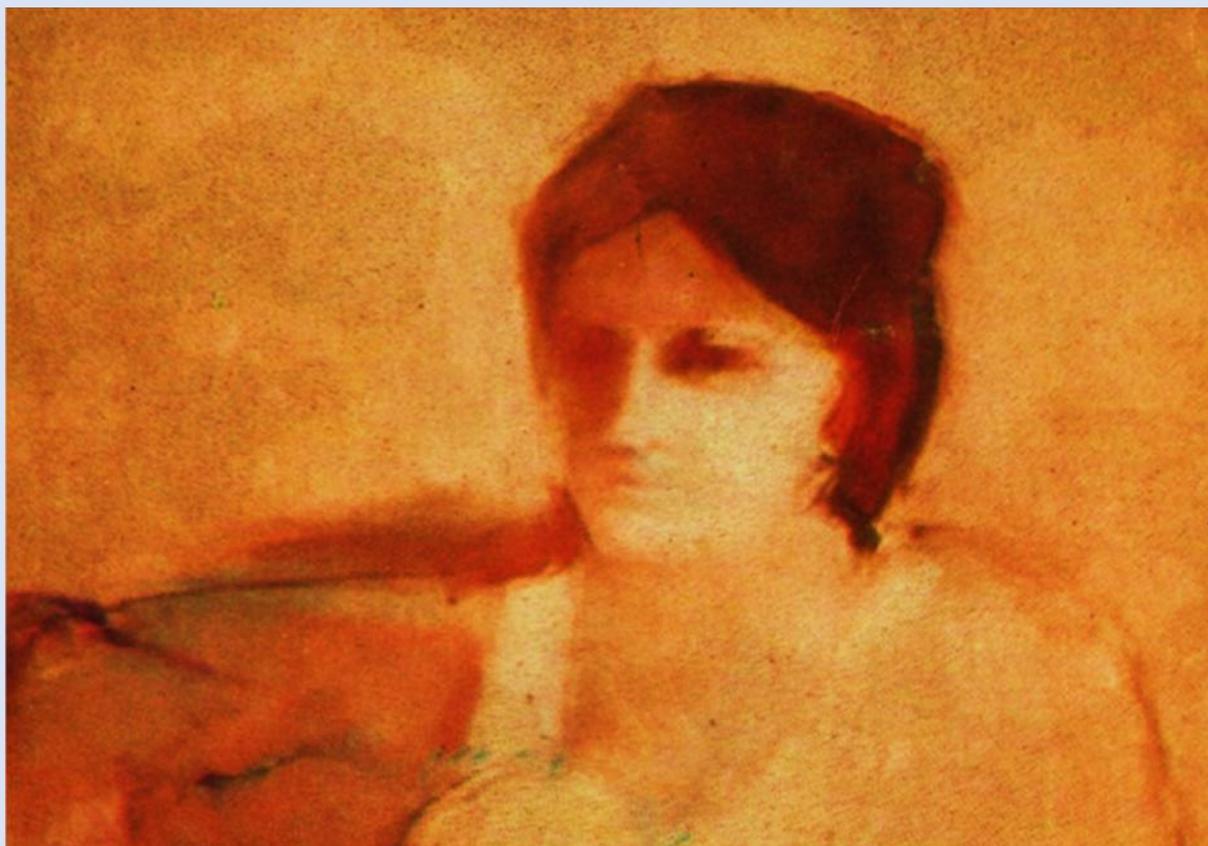


*José Marcano Rosas*

# *Testimonios Margariteños*



FONDO EDITORIAL DEL ESTADO NUEVA ESPARTA

*Colección Clásica "Pedro Celestino Vázquez"    N° 3*  
*Margarita, 1997*

*Testimonios*  
*Margariteños*

*Fondo Editorial del Estado Nueva Esparta*

*Título: Testimonios Margariteños*

*Autor: José Marcano Rosas*

*ISBN 980-07-3998-X*

*Portada: "Sin Renuncia". S. 1., 1980*

*Óleo sobre tela*

*65x 81 cms.*

*Autor: Ramón Vásquez Brito (Porlamar, 28 de agosto de 1927).*

*Premio Nacional de Artes Plásticas,*

*XI Salón Oficial Anual de Arte Venezolano, 1950.*

***Impreso en el Instituto Municipal de Publicaciones***

## Índice

<i>A manera de introducción</i> .....	5
<b>I- Las Navidades:</b> <i>disfrazados, diversiones y parrandas</i> .....	8
<b>II- La Cruz Aparecida:</b> <i>velorios y contrapunteos</i> .....	25
<b>III- Las Alabanzas al Señor:</b> <i>Costumbres de Jueves y Viernes Santo</i> .....	35
<b>IV- “El Nazareno” de La Asunción</b> .....	38
<b>V- “El Santo Caracol” de Juangriego</b> .....	42
<b>VI- “El baile de los pintaos” de La Asunción</b> .....	47
<b>VII- “El juego de las comadres” en La Asunción</b> .....	52
<b>VIII- La caza de conejos en Los Robles</b> .....	57
<b>IX- Los usos del Taparo</b> .....	61
<b>X- La Yuca en la cultura de un pueblo</b> .....	86
<b>XI- El juego de Perinola</b> .....	94
<b>XII- El juego de Trompos</b> .....	100
<b>XIII- Hipocorísticos, diminutivos, expresiones afectivas y apodos</b> .....	107

## **A MANERA DE INTRODUCCIÓN**

Oriente... tienen las Perlas?  
Si lo tienen... Margarita!  
Hacedor... que sabe hacerlas...  
Sol... que, en las perlas... habita...

**J. T. ARREAZA CALATRAVA**

Cuando estudiamos la integración nacional venezolana, es lugar común, el referirse al nacimiento de ciudades dispersas a lo largo de nuestra compleja geografía. En los más importantes de esos asentos tomó incremento la organización municipal, que fue conformando cierto sentido autonómico dentro de la respectiva área de influencia y como resultado inmediato de tal encumbramiento fueron frecuentes las enconadas reyertas entre Alcaldes y Gobernadores por competencia de autoridad. A medida que las capitulaciones y cédulas reales iban otorgando derechos para conquistar y poblar, se empiezan a configurar las Unidades Territoriales denominadas Gobernaciones o Provincias, cuya administración dependerá directamente de la Corona, a través del Consejo de Indias y de las Reales Audiencias de Santo Domingo y Santa Fé.

Por espacio de dos siglos y medio vivieron aisladas estas Porciones Coloniales, cuyos únicos vínculos fueron la autoridad real y los menguados contactos comerciales. En este último aspecto, Margarita, convertida ya en Gobernación, asume el primer plano durante la mayor parte del siglo XVI. Este auge económico se debió a su privilegiada situación geográfica, a la explotación perlífera y a los recursos naturales de que careció Cubagua. De esta manera, la más pequeña de las tres Gobernaciones existentes entonces, se perfila como el centro naviero más importante y uno de los de mayor actividad económica de América. Prevalida de tal posición, Margarita se constituye en núcleo de proyección hacia la “Costa Firme”. Sus puertos serán

lugares de recepción de las mercaderías procedentes de España y Santo Domingo y de ellos saldrán para cubrir necesidades de las otras Provincias. Fueron frecuentes los casos, en que por carencia de monedas, las operaciones de compra-venta se hicieron a base de perlas.

Como hitos de esa proyección isleña en el hacer nacional, tenemos la exploración y explotación por buceadores insulares de los ostrales de la Guajira y Río de Hacha. Vecinos de la Margarita, en gestiones de comercio, se abrieron camino a través de los llanos hasta Pamplona en 1545. El gran mestizo Francisco Fajardo, entre 1555 y 1560, inicia la conquista de los indios Caracas y Teques y echa las bases de la fundación de la Ciudad Capital.

Durante los siglos XVII y XVIII, aunque decae su papel preponderante en lo económico, el flujo de lo margariteño prevalecerá en las relaciones con el continente, aun después de consumada la integración político-territorial en 1777 con la Capitanía General de Venezuela. Llegado el momento de la independencia, Margarita secunda decididamente la actitud asumida por Caracas en 1810, pero por propio esfuerzo y heroica determinación de sus hijos conquista la liberación y acude presta, al llamado de sus hermanos del continente, en procura de la independencia nacional.

Cuando se instaura la República, los nexos humanos con las otras provincias se tornan menguados, inexistentes con algunas, pero aun dentro de esas condiciones, la influencia insular privará sobre el país continental. A medida que la progresión demográfica aumenta y merman los recursos, acicatea la diáspora hacia la Costa Firme. Las tierras de Cumaná, Barcelona, Maturín y Delta del Orinoco se brindan a los nuevos colonos para que el laborioso isleño abra los surcos de la siembra promisoro y plante los horcones de las humildes viviendas que florecerán en pueblos.

Al aparecer el auge del petróleo, el éxodo se acentuará hacia los campos del Zulia, Falcón, Anzoátegui, Monagas y Guárico. Posteriormente, cuando

surge la explotación del hierro, la corriente migratoria alentaré hacia Guayana. Por otra parte, la juventud estudiosa traspone el mar en procura de satisfacer sus ansias de profesionalización en las más disímiles ramas del saber. Así se ha proyectado lo margariteño como istmo espiritual de esfuerzo, lucha y fraternidad hacia la Venezuela total.

Esta realidad mantuvo a Margarita durante muy largo tiempo sensiblemente sustraída de la supuesta influencia, de toda índole, que como isla cercana al país continental debió prevalecer, según los cánones de todo proceso de transculturación. Es ahora, cuando se advierte el lógico fenómeno integrador de usos y costumbres, de suplantación de valores autóctonos, de irrupción de elementos extraños, de prevalecimiento en ascenso de lo nacional sobre lo regional. Esta evidencia inevitable ha tenido como estímulo, la fuerte atracción turística que en las últimas décadas han despertado los encantos naturales y los valores espirituales de la hermosa isla. Los modernos medios de comunicación aunados a razones de carácter político, económico, social y cultural han contribuido, en buena parte, a hacer posible esta toma de conciencia de la Patria Grande respecto a su más importante porción insular y que se ha traducido en incontenible flujo de influencias que van matizando el sabor local. La dinámica de este proceso de transculturación, en constante ascenso, nos ha sugerido el que recojamos estos testimonios del acontecer isleño en procura de su conservación postrera.

## **I- LAS NAVIDADES: DISFRAZADOS, DIVERSIONES Y PARRANDAS**

Las Pascuas Navideñas despiertan un entusiasmo extraordinario en todos los sectores sociales de Margarita. Esta alegría colectiva se observa en los hogares desde los primeros días de diciembre. Muchas de las actividades de la isla giran alrededor de esta tradición, incorporada a nuestra cultura vernácula desde los tiempos de la conquista.

Los *disfrazados*, *las diversiones* y *las parrandas* son las tres notas más alegres de las pascuas.

En los días cercanos al 16 de diciembre, cuando se inician las misas de aguinaldo o de *madrugada*, como dicen allá, las noches de los pueblos isleños, casi siempre tranquilas, ven interrumpida su proverbial quietud por las comparsas de *disfrazados*, de uno y otro sexo, que van por las calles, seguidos por un coro de bullangueros muchachos que pretenden identificarlos de cualquier manera. Los disfrazados se defienden de esta curiosidad con el inseparable bastón.

Estas comparsas anuncian la conmemoración del nacimiento de Jesús, que despierta en el ánimo de los moradores algo así como la encarnación del propio atributo de la vida.

La vestimenta de los disfrazados es muy típica y alguna veces grotesca. Salen a lucir los trajes viejos. Las prendas desusadas, máscaras o velos negros ahuecados para ver y respirar, son el complemento de esta indumentaria. Muchas mujeres se visten de hombre o viceversa. Los jóvenes se disfrazan de viejos, los adultos imitan a los niños, los unos a la usanza antigua; los otros con los trajes más típicos de la Costa Firme o de algunos países extranjeros.

Las comparsas recorren las casas amigas y con las voces fingidas, tomaderas de pelo y chistes de color, entablan allí una animada tertulia con los moradores. Todo en un ameno diálogo cordial. Se pugna por identificar al disfrazado, quien a toda costa debe evitar ser reconocido, y para ello cambia la voz, se introduce un limón mediano en la boca y hace toda clase de gestos y modales para despistar a su interlocutor. Si acaso es descubierto no le queda otra alternativa que escurrirse del grupo, entre grandes y cálidas rechiflas.

Estas comparsas de disfrazados, que hace algunos años colmaron de alegría muchos pueblos, entre ellos Porlamar, Juangriego, La Asunción, Santa Ana, San Juan y Pampatar son hoy apenas un recuerdo que llena de nostalgia a los margariteños.

Las *diversiones* tienen un colorido típico que resalta en los variadísimos colores con los que se imita el plumaje de los pájaros o la piel de animales reales o ficticios, como los versos lo enuncian:

Tiene rabo como un burro,  
la lengua como un tizón,  
el pellejo es de carite  
pintado como una flor.

Las diversiones aparecen desde el 25 de diciembre hasta el día de Reyes:

Él no tiene garrapatas,  
regístrenle las orejas,  
pues yo siempre se las limpio  
cuando de los montes llega.

Este “*venado*” ha venido  
con unas heridas leves,  
ha venido a La Asunción  
a celebrar los Santos Reyes.

En La Mira estaba  
“la Puerca” (1) escondida  
y en el Año Nuevo,  
conga (2) aparecida.

Conga, conga, dale la mano a la conga,  
conga, conga, conga.

Se hallaba escondida  
de la gran ciudad  
y en el Día de Reyes  
en La Vecindad.

Conga, conga...

La conga elogiaba  
a un gran Urdaneta  
y siempre escondida  
detrás de la puerta.

Conga, conga...

La Conga no es mía,  
la conga es ajena  
y el que quiera conga  
vaya a Cartagena.

Conga, conga...

La Conga es mulata,  
no es negra ni blanca  
y cuando se enfada  
le dan con la tranca.

Conga, conga...

La conga señores  
es muy nuevecita  
la trajo Bolívar  
aquí a Margarita.

Conga, conga...

Sin embargo, algunas veces salen esporádicamente por cualquier poblado, con la misma alegría navideña. La copla es elocuente:

La gata salió  
después de los Reyes,  
los dueños de ella  
son Rufo y Prajedes.

La policromía, don de la “isla de la luz”, se destaca en las cintas del *sebucán*, en el traje típico que engalana el cuerpo mestizo de la *guaricha*, en las flores, en los adornos de los alegres acompañantes.

Las diversiones son una representación de la vida real, donde entran elementos ficticios que le dan un matiz muy particular. Los motivos que las inspiran son muy variados. Se trata de imitar algunas aves como el loro, perico, guacamayo, turpial, arrendajo, azulejo, paloma; ciertos peces de la región como el carite, tiburón, raya, pez espada, robalo; algunos reptiles como la culebra, la iguana, la meamea (salamanqueja), el caimán, u otros animales como el oso, el toro, el venado, la burriquita. También se hacen barcos, aviones, Zeppelines, etc. Estas diversiones junto con el *sebucán* y “El Chiriguare”, son muy típicas y famosas en todo el oriente de la República, dan la nota más festiva de las pascuas margariteñas.

Las diversiones requieren la escogencia de los bailadores, cantantes, músicos, diablos, brujos, abanderados, vigilantes y de otros colaboradores que componen las coplas y la música, recaudan fondos para los gastos de la fiesta,

la compra de materiales como: papel, cartón, madera, alambre, pintura, almidón o pega, etc., que se necesitan para la confección de los trajes y adornos, y para la fabricación de los objetos que sacan a bailar. Ocuparse de esta labor es un timbre de orgullo en la barriada y muchas personas tradicionalmente se ocupan de ello.

Los cantos de estas diversiones dramatizan algunas faenas de la vida diaria de los margariteños. Las acciones, el baile, los gestos, los gritos, los silbidos, los lamentos, todo trata de dar una caracterización muy real de ciertos motivos de la tierra, por ejemplo, una cacería, mientras se canta:

No me lo mates, no,  
señor cazador  
que éste es el guarandol  
que picó la flor.

Guarandol a mí me llaman  
y de lejos vengo yo,  
huyendo del cazador  
porque le piqué la flor.

La captura de un animal raro es también objeto de diversión. Las coplas recuerdan un episodio de hace algunos años, cuando lograron atrapar un caimán en las playas de Porlamar, el cual fue llevado vivo a un estanque de la tenería de Ciriaco Rafael Hernández. Dicen así las coplas:

Aquí le traigo el caimán  
que le vamos a vender;  
tenemos que consultarlo  
con Ciriaco Rafael.

Acérquese con cuidado  
que daño le puede hacer;  
lo traemos enjaulado  
para que lo puedan ver.

La pesca, oficio fundamental de los margariteños, inspira también estas diversiones. La alegría teje el episodio que narran los versos:

Ayer salió la lancha “Nueva Esparta”,  
salió confiada a recorrer los mares  
y encontró un pez con fuerzas muy ligeras  
que rompe los anzuelos y revienta los guarales.

Ayer salimos muy temprano a pescar  
nos fuimos juntos todos los pescadores  
y entre las olas lo vimos saltando  
que iba persiguiendo a los voladores.

Un marinero al verlo se alegró,  
a este sabroso pescado de los mares  
y enseguida les dijo a los muchachos  
preparen los arpones y tiren los guarales.

En los ramales del Coco lo pescamos,  
en lo profundo del mar donde vivía;  
y lo pescamos en la lancha “Nueva Esparta”  
para presentarlo hoy con alegría.

---

(“) Este pececito  
es un pez muy fino  
debajo del puente  
fue que lo cogimos. (bis)

Queremos permiso,  
que nos den señores,  
para presentarles  
nuevas diversiones.

Manden a bailar lo,  
que esto sí le agrada  
si no lo conocen  
es el “pez de espada”

---

Estrofa: (')

La sirena está en el mar,  
canta muy serenamente  
y el que la oye cantar  
seguro tiene la muerte.

Coro:

Sirenita encantadora  
quien te pudiera pescar  
y sacarte del peligro  
de lo profundo del mar.

Estrofa: ("

Oí cantar la sirena  
navegando en alta mar  
y era tan bello su canto  
que me hizo naufragar.

Coro:

Yo soy sirena que canta  
y en mi canto doy placer  
tengo cola de pescado,  
figura de una mujer.

Coro:

A todo el que esté presente  
le damos la despedida,  
será hasta el próximo año  
si Dios nos concede vida.

Coro:

El temor a las mordeduras de serpientes, poco comunes en la Isla, suele expresarse en cantos y bailes, alrededor de un rollo de mecate o un bejuco pintado que hace el simulacro de culebra:

¡Mamaíta de mi vida  
que me pica este animal!  
Qué trampa le formaremos  
para poderle atrapar.

Esta maldita culebra  
que salió del Paraíso,  
yo me propuse matarla  
y el compañero no quiso.

(coro)

(Estrofa)

D. C.  
al FIN

FIN

The image shows a handwritten musical score for a piece titled "EL PEZ ESPADA". The score is written on ten staves of music. The first staff is marked "(coro)" and the fourth staff is marked "(Estrofa)". The music is in 2/4 time and features a variety of rhythmic patterns, including eighth and sixteenth notes, and rests. The piece concludes with a double bar line, followed by the instruction "D. C. al FIN" and the word "FIN" written below the staff.

**EL PEZ ESPADA**

(Diversión bailada en La Asunción)

Música de Pedro R. Marcano

## LA SIRENA

(Diversión pascual de Oriente)

(Variante melódica del coro, oída en Juangriego)

*Allegro*  
(Estrofa)

Yo soy sirena que can- to,  
 con mi canto doy pla- cer, ten- go  
 co- la de pès- ca- do, fi- gu- ra de una mu-  
 jer. Yo soy sirena que can-  
 to, con mi canto doy pla- cer,  
 Ten- go co- la de pès- ca- do, (coro)  
 fi- gu- ra de una mu- jer. Si renitza can-  
 do, ra, quien te pudiera pes- car, y sa- carlo del pe-  
 ligro de lo profundo del mar. Si- mar.

FIN

**LA SIRENA**

(Variante melódica del coro, oída en Juangriego)

Si remita encanta-dora, quiénte pu- diera pas-  
car, y sa- car-te del pe- ligro de lo pro-  
fundo del mar. Si- mor.

La tormenta, que es muchas veces amenaza y muerte en plena mar, es música y verso en la fiesta:

¡A babor! ¡A babor!  
el piloto mandó,  
por la tempestad tan fuerte  
que el gran marino observó.

La sequía, con sus espejismos ilusorios, inspira con el recuerdo a los cantadores. “La vaca”, nombre fantástico que los margariteños dieron a una sequía espantosa, a comienzos de siglo, se evoca en la festiva copla:

Ahí viene “la vaca”  
por el callejón  
y en los cachos  
trae café y papelón.

La vaca me dijo  
que no la amarrara  
con cabulla larga  
porque se enredaba.

La vaca me dijo  
que no la amarrara  
con cabulla corta  
porque se soltaba.

Finalmente la política, pasión profunda del margariteño, se vuelca en la copla, evocadora de episodios que reflejan la vida moderna:

Este es “El Enano”  
del año presente,  
sufrió las prisiones  
de Gómez, Vicente.

“El Enano” anda  
hoy en diversión  
con la democracia  
y la revolución.

Este es “El Enano”  
ta chiquirritico  
que mueve sus manos  
como un abanico.

Este es “El Enano”  
tan chiquirritico  
que a las dueña e casa  
les causa risita.

**EL ENANO**

(Diversión pascual bailada en Juangriego)

*Allegro*

Este es el e-na-no del año pre-sente, su-  
frió las pri-siones de Gómez, Di-cente;  
El e-na-no anda hoy en diver-sión  
con la demo-cra-cia y la re-vo-lú-ción.

De El Copey salió  
la blanca paloma  
y entre su plumaje  
se trajo a La Loma.

Ya se va la palomita  
con sus respectivas gracias.  
Qué viaje tan insular  
Que viva la democracia.

En el baile de la diversión se distinguen cuatro momentos. En primer lugar la presentación o saludo a la concurrencia:

Salgan para afuera  
y vengan a ver,  
¡Qué bonita osa  
trae esta mujer!  
Al llegar aquí  
clavo mi bandera,  
los dueños de casa  
salgan para afuera.

Luego, una especie de prólogo de la diversión que se va a representar:

Este sebucán hermoso  
que ha salido de Fajardo  
ha sido bien preparado  
por un pueblo muy glorioso.

Este lindo sebucán  
se abre como un paraguas,  
tiene cintas de color,  
y en el medio la encarnada.

El tejer el sebucán  
es una facilidad,  
pero, para destejerlo  
está la dificultad.

Ellas lo tuercen y destuercen  
con el pico entre primores  
y por eso se merecen  
una corona de flores.

Después, la petición de las contribuciones, obligado interludio festivo de cada comparsa:

No le echen hierba a la burra  
que no va a querer bailar  
échenle una mariquita (3)  
y aguáitenla no más.

Esta es la burrita nueva  
que viene de Porlamar  
y no había venido más antes,  
porque no tenía bozal.

Por último, las gracias o la despedida, epílogo alegre de la diversión:

Señores todos, las gracias les damos,  
los pescadores se van a marchar;  
nos despedimos con este carite  
que le presentamos en el festival.

Se despide el diecinueve.  
de toda la Capital  
y dirige su destino  
a la América Central.

¡Adiós! les digo señores,  
porque vamos a partir,  
será hasta el año próximo  
si acaso vuelve a salir.

Las *parrandas* dan un tono bullicioso, cantarino, alegre a las noches de pascuas margariteñas. Si no hay parranda no hay pascuas.

Desde el 24 salen los parranderos con sus cuatros, furrucos, charrascas y maracas, a cantar improvisadas coplas, llamadas aguinaldos; recorren las calles y visitan las casas, iluminadas con sus nacimientos a portales.

En cada hogar los visitantes son obsequiados con bebidas de preparación familiar: ron con 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, de 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.

Los cantos de parranda corresponden a motivos muy diversos, salpicados con ingenua picardía o devoción religiosa, que en aquellos días despierta con el nacimiento del Niño Jesús.

Los parranderos comienzan por elogiar las bellezas de la casa que visitan:

Esta casa es grande,  
tiene cuatro esquinas,  
y en el medio tiene  
rosa y clavellina.

También cantan a la muchacha más bella de la casa (4):

Esta casa tiene  
lo que no tenía:  
un pimpollo e rosa  
que es Belén María.

Y ante el portal, al Niño:

Los campos se visten  
de aroma y color,  
la brisa convida  
a un sueño de amor  
y un cambio de vida  
se ve en cada flor.

La montaña erguida  
con tono imperial,  
anuncia la vida  
del Rey Celestial.

Y como gentiles visitantes, se anuncian:

Al llegar aquí  
quítense el sombrero  
para saludar  
a estos caballeros.

Si las puertas están cerradas, piden a los dueños que las abran en la siguiente forma:

¡Ábrame la puerta!  
 ¡qué puerta tan dura!  
 ¿Dónde está la llave  
 de esta cerradura?

Y a todos piden devota atención:

Cantemos aguinaldo  
 con gran emoción,  
 la gente de aquí  
 préstennos atención.

Y por último, la petición de aguinaldo:

Si me dan pasteles  
 dénmelos calientes,  
 que pasteles fríos  
 empachan la gente.

Pascuas de Margarita: disfrazados, diversiones, parrandas de un pueblo que tiene ante sí el horizonte vago del mar y una fe ancha, luminosa, como la sonrisa ingenua de sus guarichas, vestidas de color en los alegres días de diciembre...

***El Farol. Año XX, N° 179 (noviembre-diciembre 1957).***

(1) Existe la creencia de que esta diversión de "La Puerca" se realizó por el año de 1815. Se considera como su protagonista al gran caudillo de la independencia insular, General Juan Bautista Arismendi. Se cuenta que hallándose éste escondido en el caserío La Mira, acosado de cerca por los esbirros de Don Joaquín Urreiztieta y en trance de captura inminente se propuso burlar el asedio, mediante el subterfugio de una *diversión* y al efecto, se disfrazó de puerca. Así pudo zafarse del cerco de sus perseguidores, hacer contactos con partidarios y en fin, ocultarse en el caserío La Vecindad donde contaba con la total adhesión de los vecinos y por tanto de mayor seguridad personal.

(2) El nombre de conga o congo se da en Margarita a las puercas o puercos gordos, es decir, en condiciones de ser beneficiados.

(3) Mariquita es el nombre de la moneda equivalente a medio real (Bs. 0,25), o sea, un medicito.

(4) Letra de Cirilo Rivas. Música de Pedro R. Marcano.

## II- LA CRUZ APARECIDA: VELORIOS Y CONTRAPUNTEO

El saber popular tiene en la hermosa tradición de los *velorios*, un medio de expresión invaluable para el sentimiento religioso, el ingenio, la disposición artística y la sensibilidad social del conglomerado margariteño. A partir del mes de mayo se celebran estas veladas en los barrios de las ciudades y caseríos de la poblada geografía insular. En su conjunto constituyen un variado festival folklórico de intenso colorido. Su realización aúna el concurso de toda la colectividad, cuyo prestigio se ve comprometido por la rivalidad existente con los otros barrios que se esmeran por hacerlo mejor. Así ha transcurrido siempre con los tradicionales velorios de “El Copey” y “El Mamey”. Cada una de estas barriadas ha encauzado todo su esfuerzo y entusiasmo para superar la otra en la preparación del altar, en la variedad y originalidad de las diversiones; en la confección de los adornos e invitación de calificados cantores. En estos menesteres se recuerda la culta presencia del Br. Santiaguito Salazar, meritorio maestro de generaciones y quien puso siempre al servicio de los vecinos de “El Mamey”, su extraordinaria sensibilidad artística y acusado ingenio para plasmar en bello altar el misterio de la Santísima Trinidad objeto de la velada.

Desde la noche anterior, al día fijado, comienzan los festejos de “víspera”, cuyo motivo central es el “paseo de música”. Éste se inicia desde el lugar donde está emplazada la “enramada” (alto cobertizo de palma de coco recién cortada) y recorre las principales calles del poblado, dentro de una profusión de fuegos artificiales, regresando al sitio de partida ya avanzada la noche. Durante el transcurso del paseo se reparten las “Décimas”, compuestas al efecto, por el poeta a quien la Junta de Festejos encomendó ese cometido. Son décimas alusivas a la Cruz o al Santo, objeto del homenaje; cuando las posibilidades económicas lo permiten, suele realizarse otro paseo de música

al despuntar el día del Velorio. La pirotecnia prosigue durante toda la jornada festiva.

Los visitantes son objeto de espléndida acogida, se les obsequia café, guarapo de caña, de piña, bebidas alcohólicas y hasta no falta el proverbial sancocho margariteño.

A las ocho de la noche, el concurso humano se agolpa frente a la enramada, la cual está provista de una elevada tarima donde se coloca el altar con la Cruz o el Santo, motivo de la promesa, traído hasta allí, en procesión, desde el lugar donde se le guarda. Dicho altar se alumbraba y adorna convenientemente.

En los espacios laterales de la tarima se colocan los músicos y los cantadores. La expectativa se alienta cuando el bandolín, la bandola y el cuatro dan la tonada que da comienzo al galerón. Los copleros con derroche de ingenio se aprestan a hilvanar sus trovas. La concurrencia los anima con vivas y aplausos. Las horas transcurren, el ambiente se caldea con las libaciones, el público pide el “contrapunto” o “contrapunteo” que es la prueba de fuego para identificar al mejor improvisador; es la oportunidad de la consagración definitiva. Los versos van a responder ahora, la intención del interlocutor; veamos al siguiente ejemplo:

Pregunta:

Ya que es mucho tu saber  
Dime en un fino cantar  
¿Cómo pariendo María  
Doncella pudo quedar?

Respuesta:

Se tira una piedra al mar,  
Se abre y vuelve a cerrar,  
Así lo mismo María,  
Doncella pudo quedar.

O bien, el ataque directo por opuestas convicciones políticas, diferencias o simple emulación como lo expresan las siguientes coplas entre un cantador de Santa Ana, partidario del doctor y general Pedro Brito González, de tendencia conservadora, parcialidad política que en Margarita apodaban “Moriquites” (Lechuzas) y, un cantador de Pedregales adicto a la causa liberal del general Bartolomé Ferrer, cuyos partidarios tenían el mote de “Borregos” (carneros).

Conservador:

Ya el borrego no campea  
en aquellos cardonales,  
que llaman los Pedregales  
donde los chivos bobean.

Liberal:

Pájaro nocturno y fiero  
es por cierto el Moriquite,  
su canto es lánguido  
y triste y señal de mal agüero

Entre el maestro (Br. Rafael Figueroa G.) y el discípulo (Juan B. Rosas) en el velorio de “El Mamey” (Segunda década del siglo).

Maestro:

Aníbal cartaginés  
y Epaminondas tebano  
y Julio César romano  
¿Quién más grande de los tres?

Discípulo:

Víctor Hugo fue francés,  
León XIII papa romano  
y Bolívar venezolano  
fue el más grande de los tres.

Este comienzo del “contrapunto” despertó enardecido entusiasmo entre los presentes, quienes aplaudían con frenetismo a los contendientes. Las horas transcurrieron con el vivaz de la porfía, hasta que le puso término, hacia las dos de la tarde, el consabido llamado: “el sancocho está servido”. No sin antes lanzar la última copla el aventajado discípulo:

Para cantar mano a mano,  
la fusta castiga al estro,  
yo seré el primer alumno  
que supera a su maestro.

La respuesta no se hizo esperar:

Como me las dan las cojo,  
donde las cojo las dejo,  
el discípulo supera  
al maestro que es pendejo.

En algunas ocasiones cantadores y parciales terminaban la velada con insultos y golpes.

Por el año de 1910 se celebró en el barrio El Copey de la ciudad de La Asunción, un rumboso Velorio en homenaje a la “Cruz Aparecida”. Las décimas alusivas, fueron compuestas por el Dr. Henrique Albornoz Lárez; aún las recuerdan personas que las aprendieron de memoria entonces, de ellas hemos recogido la versión que ofrecemos:

**SANTA CRUZ APARECIDA,  
SÍMBOLO DE REDENCIÓN,  
ANTE TU ESFIGIE SE INCLINA,  
¡SANTA CRUZ DEL REDENTOR!  
TODO EL COPEY EN UNIÓN.**

I

Del drama que en El Calvario  
Jerusalem presenció  
cuando a Jesús condenó  
porque creyó necesario  
aquel pueblo victimario,  
dar su poder al deicida,  
mostrar pues que redimida  
ya estaba a la humana gente,  
tu fuiste sol sin poniente  
*¡Santa Cruz Aparecida!*

II

Sacro madero que un día  
como suplicio afrentoso,  
te escogió el más horroroso  
crimen de estirpe judía,  
a tu pié sufrió María,  
blanca paloma de Sión  
la más amarga aflicción,  
viendo morir a su hijo  
por eso el mundo te dijo:  
*¡Símbolo de Redención!*

III

Los pueblos del orbe entero  
que blasonan de cristianos  
y que viven como hermanos  
bajo tu amparo sincero,  
te miran cual derrotero  
de luz perenne y divina  
tu eres fuente cristalina  
¡oh cruz de piedad cristiana!  
y hasta la razón humana  
*ante tu esfigie se inclina.*

## IV

Flor del Copey escondida  
en el sandal de la niebla,  
blanca flor que el aire puebla  
de la esencia de la vida,  
alma cielo, en donde anida  
el ave azul del amor,  
luna, espejo de esa flor,  
y del cielo óyeme hermana  
es tu verbena mañana  
*¡Santa Cruz del Redentor!*

## V

Santa Cruz de la Montaña  
hallada así por acaso,  
Señora guía nuestro paso,  
libre de odio y de saña  
evita que la guadaña  
de la muerte en la ocasión  
hiera nuestro corazón  
y haz que en marcha triunfante  
prosiga siempre adelante  
*todo el Copey en unión.*

Estas décimas fueron inspiradas por el hallazgo que tuvo el señor Francisco Antonio Marcano, popularmente “Pancho”, de una cruz natural formada en la raíz de un árbol de copey, localizada a orillas de “La Poza del Chorro”, riachuelo de La Asunción, cuando se dedicaba a cortar unos palos para cabos de azadón, principal instrumento en las faenas agrícolas de la isla. El hallazgo provocó los más variados comentarios entre los vecinos y hasta se habló de hecho milagroso.

Todos pensaron en hacerle un homenaje a la Cruz Aparecida, como fue bautizada, un velorio era lo más indicado; los preparativos no se hicieron esperar. El Dr. Henrique Albornoz Lárez se ofreció para componer las referidas décimas.

La gran sensibilidad social de este médico, no se contentó con suprimir el dolor físico de su pueblo. El Dr. Albornoz Lárez dirigió periódicos como *El Globo* en 1892. Fundó empresas para desmotar algodón, moler café, extraer fibra de coco y acíbar de zábila, destilación de ron y obtención de vino usando como mosto la pulpa de mango. Introdujo la bombilla eléctrica en La Asunción y acarició el proyecto de una línea de tranvías entre los puertos de Porlamar y Pampatar en 1906; al efecto, firmó contrato con el Gobierno Seccional de entonces, pero la obra no llegó a cristalizar. Su rica cultura y su fibra poética la puso al servicio de las gentes, al progreso del terruño. Compuso muchos versos, escribió zarzuelas, dramas y otras obras de teatro. Como muestra del humorismo de que solía hacer gala el Dr. Albornoz Lárez, recogimos de labios de la señora Roseliana de Jiménez, la canción que le compuso en 1910 a Antonio Acosta (a) “El Negro”, quien a pedimento de su propia madre trabajó desde pequeño en el alambique que poseía el galeno. Allí creció, pero no pudo sustraerse al hábito de la bebida, a pesar de los consejos del médico. Éste, como último recurso persuasivo, le enseñó la canción en referencia a ver si se enmendaba, más todo resultó inútil, el “Negro” la cantaba con desparpajo durante sus borracheras. La letra es como sigue:

Siendo chiquito llevóme mamá,  
casa de un dómine a trabajar  
y en poco tiempo crecí, recuerdo  
y hasta me dieron ganas de amar.

Era una noche por cierto lóbrega  
como la cueva de un camarón  
me había acostado, pero despierto  
sentí un punzazo en el corazón.

En el momento llamé al médico  
me dieron agua de toronjil,  
guarapo tibio con carbonato  
y hasta una friega de cebollín.

Mas, como en vano tantos remedios  
me fueron hechos en la ocasión,  
llegó mi buena vieja madrina (1)  
y dijo denle café con ron.

¡Oh medicina de tanta fuerza!  
desde el instante en que la bebí,  
como un caballo tras largo viaje  
sudé y al punto, bien me sentí.

¡Oh medicina de tanta fuerza!  
¡Oh Virgen Santa qué panacea!  
por eso cuando me esté muriendo  
diré ron blanco, bendito seas.

Cara madrina yo a ti te debo  
más que a mi madre que me parió,  
pues gracias, gracias a tus consejos  
por ti ando vivo bebiendo ron.

Todas las noches al acostarme  
en mis plegarias le pido a Dios  
que no se olvide de mi madrina  
que fue la sapa que me enseñó.

Desde esa noche si siento algo:  
dolor de muela, calambre o frío  
me tiro un palo de “Cinta Verde”  
y adiós dolencias, cariño mío.

Que llueva a mares son mis deseos  
en esta tierra para evitar  
que nunca falte la dulce caña  
y haya mieles que destilar.

¡Oh caña dulce! Tu eres la dicha,  
la fe y la honra del bebedor,  
cuando yo muera verán flotando  
sobre tu espiga mi pabellón.

Yo soy un hombre de pelo en pecho,  
trabajo mucho, duermo mejor,  
no tengo vicios que me dominen  
salvo el menudo de tomar ron.

Igual muestra de humor festivo la expresa con ocasión del anuncio de la función de un maromero:

Sabéis que el doce de enero,  
al rayar el sol naciente,  
aparecerá en el puente (2)  
un gracioso maromero,  
no temáis al aguacero  
por concurrir al festín  
que aquél que no tenga botín  
o la falte pañoleta  
con un par de pantaletas,  
lo arreglará el bailarín.

Otra composición del Dr. Albornoz Lárez que tuvo éxito a comienzos de siglo fue la intitulada “Espumita de sal pura”. Veamos a continuación su letra:

Espumita de sal pura  
que calmaste mi amargura,  
mi amargura y mi dolor,  
eres dueña y muy querida  
de mi amor y de mi vida,  
de mi vida y de mi amor.

Si es que quieres rizados bellos,  
ven y mira mis cabellos,  
mis cabellos sin trenzar,  
que por ser mujer bonita  
todos llaman la espumita,  
la espumita de la sal.

---

(1) Mariquita Fermín.

(2) El puente colonial, en servicio, más antiguo de Venezuela.

### **III- LAS ALABANZAS AL SEÑOR: COSTUMBRES DE JUEVES Y VIERNES SANTO**

La celebración de la Semana Santa reviste en La Asunción singular solemnidad. Ello es un vivo exponente de una tradición afincada en los días iniciales de la colonia, cuando dominicos y franciscanos, allá por el siglo XVI, echaron los cimientos religiosos que al correr del tiempo fundamentaron el rico calendario festivo de que se ufana la Isla.

La liturgia de la Semana Mayor suscita, entre los moradores de la vieja villa, devoción y recogimiento, particularmente entre las personas de edad avanzada, pues es de suponer los cambios operados en la conducta de las gentes en las últimas décadas de lo que va de siglo. Mirando retrospectivamente el teatro de las ocurrencias nos encontramos que para aquel entonces, los preceptos religiosos se observan con profunda convicción, con fanatismo. Las normas de abstinencia de Jueves y Viernes Santo eran muy rígidas, el mecanismo del diario vivir tomaba contornos de verdadero duelo colectivo. Todas las actividades laborales se suspendían, incluso los quehaceres domésticos. Para lograr esa inacción general eran tomadas las providencias respectivas. Para el Miércoles Santo, obreros y campesinos deponían sus implementos de trabajo. Concluían las labores de lavado y aplanchado de la ropa, de barrido y limpieza del hogar. El pilón y la piedra de moler maíz quedaban en receso, los hornos de las panaderías consumían sus últimas pavesas y hasta el viejo fogón de las viviendas tiritaba de frío. Se ordeñaban vacas y cabras. Se consumía la provisión de los alimentos básicos y en fin, hasta el bañarse era pecaminoso, había el temor de volverse pez.

Mujeres y hombres vestían trajes oscuros o de colores serios (medio luto). La ciudad enmudecía, el impresionante silencio era turbado a intervalos por el ruido de las matracas en sustitución del lenguaje metálico de las

campanas, y por las voces en coro de los feligreses entonando las “Alabanzas al Señor”:

En las puertas del Cielo  
venden zapatos  
para los angelitos  
que van descalzos.

En las puertas del Cielo  
venden sombreros  
para los angelitos  
que van sin ellos.

En el Cielo hay un castillo,  
pintado de colorado  
que lo pintó Jesucristo  
con sangre de su costado.

En el Cielo hay un castillo,  
pintado de negro y blanco  
que lo pintó Jesucristo  
para el Espíritu Santo.

Santa Catalina  
murió de espanto  
por la disciplina  
de jueves santo.

Santa Catalina,  
cabellos de oro,  
mató a su padre  
porque era moro.

Si entras a la Iglesia,  
entrarás con devoción,  
tomarás agua bendita,  
y adorarás al Señor.

Esta salmodia cantada hasta fines del siglo, la oímos desde niño de boca de nuestro padre, señor Francisco A. Marcano, quien la aprendió de una vieja pariente llamada Gregoria Marcano, cariñosamente Maoya. En Juangriego se canta con variante musical, como canción de cuna.

**LOS CAMPOS SE VISTEN**

(La Asunción)

(Aguinaldo)

Musical score for 'LOS CAMPOS SE VISTEN' (La Asunción, Aguinaldo). The score consists of five staves of music in 2/4 time, featuring a key signature of one flat (B-flat). The melody is characterized by frequent triplets, indicated by a '3' above the notes. The third staff begins with the word 'Solo' written above the staff.

**ESPUMITA DE SAL PURA**

Musical score for 'ESPUMITA DE SAL PURA'. The score consists of two staves of music in 4/4 time, featuring a key signature of one flat (B-flat). The melody is characterized by a series of eighth-note patterns. The piece concludes with the initials 'D.C.' (Da Capo) at the end of the second staff.

**ALABANZAS AL SEÑOR**

Musical score for 'ALABANZAS AL SEÑOR'. The score consists of two staves of music in 2/4 time, featuring a key signature of one flat (B-flat). The melody is characterized by a series of eighth-note patterns.

**CANCIÓN DE CUNA**

Musical score for 'CANCIÓN DE CUNA'. The score consists of two staves of music in 3/4 time, featuring a key signature of one sharp (F-sharp). The melody is characterized by a series of eighth-note patterns. The lyrics 'En la puerta del cielo venden pa-tos,' are written below the first staff.

#### **IV- “EL NAZARENO” DE LA ASUNCIÓN**

La procesión del Miércoles Santo en La Asunción ocupa lugar preferente entre las hermosas tradiciones del pueblo margariteño. Las caravanas de fieles vienen de los distintos lugares de la Isla a rendirle culto a Jesús Nazareno.

Desde los remotos días de la Colonia, un torrente humano, remozado por las generaciones, se ha venido dando cita para acompañar apretujadamente en las angostas calles el paso del Hijo de Dios. En las manos piadosas, las centelleantes velas, y en los labios resecos, las plegarias. En actitud devota el cortejo sigue lentamente la procesión, hermanado por el milagro de su fe sencilla y pura. Las imágenes del Nazareno, San Juan, la Magdalena y la Virgen, sujetas a sus respectivos mesones, hermosamente adornados con flores y candelabros, se columpian en el centro de la contrita multitud, sobre las cabezas de avezados cargadores que han hecho de este oficio una singular tradición. Una especie de gremio existe entre los cargadores de las imágenes, que comprende los maestros, los ayudantes, los peones y los aprendices. Los primeros consagrados en el oficio llevan la responsabilidad del mesón; se colocan en las esquinas del mismo, dan las pautas del paso, dirigen los movimientos, los cuales deben responder a los compases del redoblante o de la marcha que interpreta la orquesta. Sus órdenes son impartidas mediante golpes convencionales dados sobre las patas del mesón, bien para aligerar o acortar el paso, sincronizar el compás de la música, corregir cualquier defecto de posición, indicar el momento preciso para cruzar las esquinas, operación que ellos llaman dar el cuarto. El cuarto se da en redondo, es decir, el mesón se desplaza en círculo en algunas esquinas como la formada por las calles Lárez y Fraternidad y en el atrio del templo. Los ayudantes se colocan en las partes laterales del mesón, los peones y aprendices en el centro; es de advertir, que los mesones principales como éste del Nazareno son cargados por los más veteranos en el oficio y, con raras excepciones, sólo se permiten cargadores por promesa.

Los pasos de los cargadores son lentos, cortos, unísonos. Cada pie al levantarse describe un semicírculo antes de posarse nuevamente, de manera que el paso se sostiene alternadamente sobre uno y otro pie. Este movimiento da al mesón un suave bamboleo de derecha a izquierda y viceversa, sincronizado al compás de la música.

Los cargadores se protegen la cabeza con voluminosas *rodillas* (rollos de trapos superpuestos y cosidos entre sí), sostenidos por un largo paño cuyos extremos se atan por debajo de la mandíbula a manera de barboquejo. Su altura depende de la estatura del cargador, lo que permite una equitativa distribución del peso del mesón. Se hacen remembranzas de famosos cargadores entre las personas viejas de la ciudad: “Mano” Pablo, “Chico” e Sales, Heliodoro y “Lencho” Sanabria, José Felipe Marcano, Valentín Acevedo y otros ya desaparecidos. Casto Sanabria, con más de cincuenta años en este menester. Eduardo Brito, Lope Rivas, “Chamé” Rivera, “Chico Jovita”, “Goyo” Rivas, Facundo, Tomás y Claudio Marcano, Manuel Requena, Juan “Marta”, Sabino Rivas, Manuel Antonio Hernández y otros, continúan con fervor esta vieja faena de cargador. Humildes trabajadores del campo, vecinos del barrio El Copey.

Una hermosa imagen colonial de Jesús con su Cirineo, llamado por los fieles “El Viejo” polarizó hasta comienzos de siglo este fervor religioso. Pero un buen día de 1904, cuando el párroco quiso sustituir la antigua imagen por una nueva, gran conmoción provocó entre los asuntinos este propósito. Las lamentaciones de los fieles, las conversaciones con el señor cura, no lograron cambiar de decisión y en la Semana Santa de aquel año se sacó a lucir una nueva y artística imagen que sustituyó al “Viejo” Nazareno. Éste tuvo como destino la soledad de la sacristía.

El pueblo en esta ocasión, no asistió con ese espléndido fervor como en los otros años. Había una consternación general entre los vecinos. Un silencio en los labios reseca. Muy pocas velas en las manos piadosas; y todo esto,

produjo disgusto en el señor párroco. Entre la buena gente circuló la nueva de que el “Viejo” sería deportado de la Isla. Todos, a disgusto del cura, propiciaron un acto de despedida como un desagravio para el Nazareno, el “Viejo”. Y un día de mayo del referido año, la imagen venerada por todo el pueblo asuntino, salió triunfante por las calles polvorientas. Al delirio de la muchedumbre lo acompañó el susurro de la plegaria recóndita.

El recorrido de la procesión se prolongó hasta el barrio de El Copey, cohetes, morteros, elevaron hacia el cielo azul de Margarita junto con las exclamaciones de contento, el fervor ingenuo y piadoso, de un pueblo que alborozado seguía aferrado a un símbolo de su fe sencilla y pura, pero tales manifestaciones de regocijo profano, anticiparon la proyectada deportación del milagroso santo.

La autoridad eclesiástica mantuvo en el mayor secreto el traslado de la venerada imagen al puerto de embarque. El pueblo por su parte se mantenía a la expectativa, pero a pesar de su actitud de alerta, el viejo Nazareno fue llevado bajo el mayor sigilo a Porlamar y puesto bajo custodia de Monseñor Durán, Obispo de Ciudad Bolívar y quien por aquellos días se encontraba en visita pastoral por los pueblos de la Isla. Alguien descubrió la treta y la noticia de que el santo sería embarcado corrió como pólvora. Una turba enfurecida de asuntinos, encabezada por Chú Mayín (Jesús Berbín) y Plácido Marcano, marchó hacia Porlamar y tomó sitio en actitud desafiante frente a la casa de Don Ciriaco Hernández, donde se hospedaba Su Señoría, Monseñor Durán. La turba gritaba “¡Échennos al viejo Pa’fuera!...” La frase despertó suspicacia, muchos creyeron que se trataba en efecto del señor Obispo –ya entrado en años–. La presencia de las autoridades no se hizo esperar. El tumulto cedió al fin, imponiéndose el orden y el rescate del idolatrado “Viejo” quedó frustrado, pero siguió vivo por muchos años en lo hondo de su numerosa grey el recuerdo impoluto. El tiempo se encargó de restañar las heridas y poco a poco, los feligreses fueron resignándose a la nueva imagen que hoy goza de calurosa devoción.

Muchas gestiones se hicieron para restituir el viejo Nazareno, cuyo exilio en Ciudad Bolívar parecía perpetuo; pero la persistencia al fin triunfa y después de cuarenta y tres años, por diligencias encabezadas por el Dr. Eduardo Espinoza Marcano, se anunció su retorno a la Isla. La buena nueva despertó una alegría delirante en el pueblo de La Asunción y un espléndido día de 1947, una muchedumbre regocijada esperó en el puerto de Juangriego el desembarco de la imagen amada. Sus vestiduras hechas jirones por el tiempo y la falta de su Cirineo provocaron consternación. Las lágrimas corrieron sobre los rostros piadosos y las plegarias reverdecieron el mustio fervor. En procesión triunfal retornó a la ciudad capital el viejo Nazareno, allí se le rinde fervoroso culto bajo la custodia de la familia Espinoza Marcano, en cuyo hogar se le hizo altar digno.

***El Nacional. Caracas, 29 de marzo de 1961.***

## V- “EL SANTO DEL CARACOL” DE JUANGRIEGO

Los pueblos conforman su ser espiritual de los modos más diversos y con los aportes más disímiles que el paisaje, la convivencia y el diario quehacer les proporcionan. En esta estructuración juega papel muy importante el sentimiento religioso. La fe esperanzada de los que sufren, de los que esperan, de los que dudan encuentra en los atributos taumatúrgicos el sosiego de la pena, la gracia de la súplica, la cura del dolor. Apariciones, hallazgos casuales suscitan en las sutiles fibras de la credulidad humana un profundo convencimiento de lo sobrenatural, de lo divino. La fe colectiva alentada por circunstancias proclives a la angustia, al temor, al peligro dará vigencia al rito, a la creencia, a la mística convicción que se traducirá en culto.

La situación que vivió Venezuela para 1870 estaba llena de presagios, incertidumbres, alternativas, frustraciones. La lucha fratricida entre guzmancistas de la triunfante “Revolución de Abril” y los defensores del agónico gobierno de los “Azules” era cruenta en las provincias orientales del país, donde los generales Adolfo Antonio Olivo (a) “El Chingo” y Pedro Ducharne oponían dura resistencia a los primeros.

El clero nacional, por otra parte, se encontraba conturbado por la medida de expulsión que contra Su Señoría Ilustrísima, el Arzobispo de Caracas, S. Guevara y Lira, había dictado, el entonces Ministro del Interior y Justicia, Dr. Diego Bautista Urbaneja, ante la negativa del prelado a cantar un *Te deum* de gracia por la batalla de Guama, requerido por el General Antonio Guzmán Blanco.

Dentro de este cuadro de perplejidad nacional se puede entender en la bella y cordial ciudad de Juangriego, Isla de Margarita, el hallazgo de “El Santo del Caracol”. Allí ocurrió el hecho por el mes de septiembre del referido año de 1870.

Un pescador, nativo de este puerto, de nombre José Encarnación Vizcaíno, se dedicaba a sus habituales faenas, cerca del Morro de Barcelona en unión de otros compañeros de oficio. Terminadas las labores, se apresuraron a retornar a la Isla para estar presentes en el octavario de la Virgen del Valle. Fue entonces cuando se le ocurrió al señor Vizcaíno recoger unos caracoles para que jugaran sus hijos y los colocó en la faltriquera del pantalón que portaba. Arribó a Juangriego la mañana del 14 del mes de septiembre y de inmediato se dirigió a la casa, donde lo esperaban regocijados mujer y prole. Luego de las saluciones de rigor, hizo entrega de la ropa de faena, para su arreglo, a la señora Clea Rojas, así se llamaba la compañera de hogar. Ésta advirtió la presencia de los caracoles en el referido bolsillo, los tomó y lanzó al patio para recreación de los chicos. Transcurrido poco tiempo, uno de ellos gritó sorprendido, en demanda de la mamá, y corrió en su búsqueda con una piedrecilla hallada entre las conchas. Su curiosidad de niño había quedado intensamente impresionada por la rareza de la piedra. La madre la recogió y al observarla fijamente notó su tersura, color rosado de variados tonos y los vivos destellos que la acción de la luz provocaba sobre ella. No pudo simular la turbación, ni la extrañeza ante tan particular objeto. El señor Nicolás Borra, quien presenciaba la escena, por encontrarse allí de visita casual, mostró vivo interés por lo ocurrido, y con ruego insistente, exigió la piedra a la señora Rojas para engastarla en oro. Por delicadeza más que por deseo, accedió esta, quedando en su fuero interno muy apresadumbrada, intrigada por haberse desprendido de algo que tan poderosamente le había despertado los sentimientos más profundos de su credulidad. Pero por designio divino –dirá ella– en la mañana del día siguiente, llegó a la casa Manuel Vizcaíno, sobrino de José Encarnación, quien informado sobre los pormenores del hallazgo y de su ulterior destino, decidió con premura, alentado por la pena que embargaba a la señora Clea, ir al rescate de la preciosa piedra donde vivía el señor Borra. Usó de los más convincentes medios de persuasión y al fin logró obtenerla para complacencia de la familia.

La noticia de lo ocurrido despertó la curiosidad del vecindario. Muchas personas acudieron presurosas a la casa agraciada para ver el objeto de tanta

preocupación. Las opiniones fueron coincidentes. Todos parecieron vislumbrar una imagen sacra en la superficie de la piedra. Así lo había presentado la señora Rojas, mas no quiso hacer comentarios y prefirió entonces, guardarla con devota solicitud en lugar seguro. Nada más apropiado que colocarla dentro de la caja de fósforos que le servía de humilde monedero. Allí junto con unas pocas monedas fue a parar al fondo de un viejo baúl, donde permaneció por algún tiempo. No se habló más del inquietante hallazgo. La muerte sorprendió al señor José Encarnación Vizcaíno años después y el misterio de la piedra permanecía ignorado.

El desamparo y las privaciones se tornaron muy críticos para la señora Cleta Rojas y sus pequeños hijos. La necesidad la conminó a recurrir un día de apremio, a las pocas monedas celosamente guardadas. Al abrir la caja de fósforos su sorpresa fue inaudita. Sobre la superficie tersa de la rosada piedra, aparecía muy bien definida una silueta de contornos limitados por un cordoncillo de color más intenso. Sin embargo, no inquirió de inmediato, a pesar de que la curiosidad le corroía el alma, sobre lo que representaba la misteriosa figura. Cada día su mirada atónita y su convicción de creyente se complacían con mística devoción en ir precisando los detalles de la sacra imagen, que parecía crecer en perfección con el transcurso del tiempo. La identidad con la Ascensión del Señor era cabal, inconfundible, precisa. Las horas de perplejidad, de contrición, de oración se sucedían en silencio, en soledad. Era como un coloquio entre la señora Rojas y la imagen representada en la piedrecilla.

Los familiares y vecinos comenzaron a intrigarse por el cambio de comportamiento operado en ella. Se le notaba ensimismada. En sus actos prevalecía la ternura y el sosiego. Su rostro reflejaba felicidad inefable. Los más allegados insistían en las causas del inusitado cambio y la señora respondía que era obra de un milagro. Mas, no pudo resistir el asedio de los curiosos y la incógnita fue despejada. La imagen de la Ascensión del Señor estaba impresa en la piedra y le había concedido los favores pedidos. La

revelación hizo recordar a muchos, el hallazgo del 14 de septiembre de 1870 y fue voz unánime de que la expusieran en altar para venerarla. Así se hizo en el sitio preferente de la humilde vivienda, donde la aparición tuvo lugar, situada en el barrio Guiriguire, intersección de las calles Mariño y Marciano, llamada hoy esquina de “El Santo del Caracol”. Los milagros se multiplicaron, la devoción creció inusitadamente entre la gente de Juangriego, de otros pueblos de la Isla y aun de Costa Firme.

El jueves de la Ascensión se celebra la fiesta. La imagen es llevada en romería por algunos vecinos del barrio hasta la iglesia, cuyo párroco tuvo que acceder a ello, ante la fervorosa manifestación de fe del conglomerado.

Allí en el santuario de San Juan Evangelista, patrono de la ciudad, se le oficia una misa y la diminuta imagen retorna al altar de origen, donde se le ofrendan oraciones, flores y encendido de velas. La guarda del Santo y sus pertenencias están hoy a cargo de la familia Andarcia Rojas, descendientes de la señora Cleto Rojas.

La milagrosa imagen está colocada en un nicho con vidrio de aumento, obsequio de un creyente, para que se observe con mayores detalles, dentro del mismo pueden verse numerosos presentes de oro y plata, ex votos de los más variados motivos: cabezas, corazones, manos, brazos, piernas, orejas y muchas otras prendas valiosas, testimonio de los creyentes por gracias y favores recibidos.

Entre los muchos milagros se cuenta el concedido al señor Rómulo Pérez, persona incrédula, quien intrigado por los favores del Santo –que no compartía– quiso demostrar con hechos lo que llamaba superstición. Al efecto, ofreció pública promesa de alumbrado por un mes, si le iba bien en la pesca que le venía siendo adversa. Se hizo a la mar en “El Zanco”, así se llamaba su cayuco, y fue tal la abundancia de la cosecha de pescados que estuvo a punto de zozobrar por la cuantía de la carga.

El milagro se había consumado y un nuevo devoto se postraba de hinojos ante la imagen portentosa.

Los relatos sobre los milagros del Santo constituyen materia para nunca acabar. A menudo, los favorecidos por sus dones acuden a pagar promesas, depositar ofrendas.

Se viene proyectando la construcción de una capilla para la entronización de la reliquia, a fin de que propios y extraños puedan rendirle culto público.

La proximidad del centenario de la aparición estimula estos muy sentidos deseos.

***El Universal. Caracas, 20 de julio de 1969.***

## **VI- “EL BAILE DE LOS PINTAOS” DE LA ASUNCIÓN**

Entre los muy variados motivos del folklore de la Isla de Margarita, el denominado por el pueblo “Baile de los pintaos” nos llamó poderosamente la atención por la presencia de un interesante contenido del ceremonial aborigen de la región, que proporcionaba a esta danza singular colorido.

Es lamentable que esta diversión no se lleve a la práctica en la actualidad, pues su extinción casi coincidió con los albores del presente siglo. Muy niños oíamos de nuestros padres relatos sobre la referida danza, cuyas impresiones persistieron en nuestro ánimo, dando aliento, a la postre, para recoger la presente versión entre personas que la presenciaron en todos sus detalles, con el deseo de rescatarla del olvido a que estaba conminada.

Esta danza se realizaba en La Asunción, capital del Estado Nueva Esparta, durante las noches del 14 y 21 de agosto de cada año, vísperas de las festividades que en honor de Nuestra Señora de La Asunción, patrona de la Isla, se celebran el 15 y 22 del mismo mes; día y octava de la patrona, como los denomina la generalidad.

El nombre de los “pintaos” alude a las manchas de pintura que las personas lucían en la cara y partes descubiertas del cuerpo, cuando participaban en la danza. Estas manchas de achiote y otras sustancias colorantes, así como el vestido y demás indumentaria usada nos hace pensar en una tradición, como muchas otras en Venezuela, afincada profundamente en prácticas ceremoniales de ancestros aborígenes y que al correr del tiempo se fueron matizando con las modalidades del proceso de la transculturación.

El sitio que sirvió de escenario a esta danza fue la plaza principal de la vieja villa. Espacio ocupado hoy por el parque “Luisa Cáceres de Arismendi”. A su alrededor, la Iglesia Matriz, para muchos la más antigua de Venezuela

y que aún sigue desempeñando funciones de tal; la Sala Capitular o sede del Cabildo Colonial, aquí funciona el museo “Nueva Cádiz”; las ruinas de la Casa de Gobierno y del Cuartel de las Milicias Españolas, en la actualidad teatro y casa cuna. El terreno contiguo, ocupado hoy por la Plaza Bolívar, fue lugar de mercadeo y ferias, de corridas y coleadas de toro, de la “Quema de Judas”. Este conjunto de castiza estirpe ibérica, rodeado por calles angostas, tortuosas y empedradas, que lucen como apretujadas entre el riachuelo y las colinas de La Peña y El Castillo, comporta una imagen fidelísima de la vieja ciudad colonial. El sentir de la comunidad asuntina está consustanciado con el hermoso parque, donde se dan cita, en horas de asueto, los distintos sectores sociales, cuyos grupos departen animadamente sobre los más disimiles temas. Se comentan las ocurrencias del suceder cotidiano, se discuten los temas palpitantes, se pasea a lo largo de las avenidas, se goza de la brisa fresca y de las familiares melodías de la banda estatal.

Cuando se aproximaban las festividades de Nuestra Señora de La Asunción, se procedía a la limpieza y ornamento del área de la plaza, tarea que se llevaba a efecto por el sistema de *fajina*, una forma de trabajo colectivo y gratuito, realizado por un determinado sector del pueblo: la gente de los barrios, los humildes trabajadores del campo, quienes por la fuerza de la costumbre, habían hecho de ello un hábito, una ley impostergable que venía en vigencia a través de innumerables generaciones.

La convocatoria a la fajina se hacía por *bando*, procedimiento de los días de la Colonia que aún se resistía a morir. Así, por las empedradas y polvorientas calles de trazado irregular, retumbaba el heráldico tambor, percutido por las hábiles manos de uno de esos personajes vinculados profundamente a la tradición popular.

Dado el aviso, los humildes y diligentes labradores portando machetes, *horquetas* y *garabatos*, concurrían prestos a la cita señalada y daban comienzo al desmonte y limpieza del área *armontada*. La persona

imposibilitada de concurrir a la fajina designaba de común acuerdo su respectivo sustituto, a quien pagaba de ordinario un real.

Concluida la fajina, se procedía a la preparación del alumbrado. Se colocaban los postes para sostener las candilejas a distancia convenida y en sitios adecuados. Éstas se preparaban con cazuelitas de barro cocido (cerámica guaiquerí) y se llenaban de aceite de coco. En los últimos años, se mezclaba con kerosene, se colocaba la mecha, confeccionada con hilo criollo por mano experta, y se ataba a un pequeño *tejo* u otro material incombustible, que la mantenía verticalmente sumergida en el aceite, sobresaliendo a la superficie un extremo, que al prenderse se mantenía ardiendo hasta consumirse el aceite. Aún se hace memoria de la señora Dolores García por su celebrada habilidad en el torcido de estas mechas.

También se colocaban además de las candilejas en algunos postes o troncos de árboles, nidos de *comején*, a los que se rociaba con kerosene y se les ponía fuego, manteniendo una viva y duradera llama, pues la cera de que están impregnados arde sin dificultad una vez que se calienta. En las tardes de los citados días 14 y 21 de agosto, se colocaban a distancia convencional de la puerta principal de la iglesia, tres pilas de leña seca y gruesa. Al iniciarse en el templo los oficios religiosos de víspera y salve, se es daba fuego, a fin de que estuviesen convertidas en llamas y brasas para el momento en que los repiques de las campanas, anunciaran la conclusión de la liturgia.

Llegado el ansiado instante, le concurrencia prorrumpía en algarabía ensordecedora, voceando: ¡Que vengan los pintaos...! ¡Que vengan los pintaos...! Gritos que se confundían con los metálicos repiques de las campanas, los ruidos de la pirotecnia y las melodías de la orquesta.

El grupo de “pintaos”, que hacía su aparición por el lado norte de la iglesia, estaba formado por hombres y muchachos, vestidos de guayucos a la usanza aborígen; la cara y las partes descubiertas del cuerpo pintados de

achiote, tizne o anilina y la cabeza adornada con vistosas plumas. Para evitar quemaduras graves, los “pintaos” usaban zapatos de baqueta o tapetao, cuero sin curtir, llamados en aquel entonces *zapatos maqueros* porque se hacían preferentemente en El Maco, hoy caserío Bolívar. Se hace memoria del mestizo José Gervasio Narváez, de quien se dice que jamás usó calzado y fue uno de los más famosos danzantes de la referida diversión, además de reputado campanero de la ciudad.

El grupo de danzantes enfilaba en orden hasta el sitio ocupado por las fogatas. El que hacía las veces de jefe, encabezaba la columna de los “pintaos” y dirigía los movimientos hasta formar un círculo alrededor de aquéllas.

Una breve ceremonia, al parecer de invocación a los espíritus protectores de la tribu, precedía la danza: gestos y contorsiones plasmaban el pedimento de ayuda para aplacar la conjuración de los espíritus malignos, representada por las crestas rojizas de las hogueras, y mientras éstas se alzaban amenazadoras, el grupo de danzantes daba muestras de temor, de cautela, de indecisión para acercárseles. Pero, bien pronto, como estimulados por los genios protectores de la tribu, sus movimientos y gestos adquirían inusitado calor y simulando un ataque de avances y repliegues, la danza adquiriría tono de gran espectacularidad.

Estos movimientos de vaivén, los realizaban los “pintaos” al compás de un ritmo monótono de guaruras, sopladas con energía por los adultos, mientras que los muchachos los acompañaban con el sonido producido por el chocar insistente de unas tablitas cóncavas. No se entonaba canto alguno, pero se gesticulaba un sonido peculiar que al oído se traducía por *puche... puche... puche*. Entre tanto, las llamas iban declinando sus penachos maléficos como vencidas por la invocación de los espíritus tutelares de la tribu.

El grupo de danzantes se tornaba cada vez más excitado, hasta que el frenesí los lanzaba sobre los braseros en ascuas, en acometida furiosa de

extinción total de todo vestigio de fuego. Daban saltos, puntapiés, pisotadas sobre las rojizas brasas, dispersándolas y apagándolas. Sus figuras dantescas quedaban envueltas por un torbellino de humo, ceniza y pavesas; así llegaba a su clímax la danza. Cuando ya no quedaba del fuego sino restos apagados, se ausentaban los “pintaos” sudorosos y ennegrecidos por la calle más próxima, bajo una profusión de fuegos artificiales y seguidos por el populacho alborozado.

## GLOSARIO

**Armontada:** *Expresión con que se alude a los terrenos de labrantío, solares u otras zonas cubiertas de mucho monte.*

**Fajina:** *Labor realizada colectivamente y en forma gratuita por personas de la comunidad, en beneficio de la misma, como limpieza de calles, plazas, cementerios, acequias, etc., o de algunos de sus vecinos, como viviendas, roza de conucos, recolección de cosechas, etc.*

**Garabato:** *Trozo de tallo en forma de bastón, cuyas secciones determinan ángulo, la más larga (Mts. 1) es el mango y la más corta (Mts. 0,30) el gancho. Se emplea asido con la mano izquierda para sostener las ramas que se van a cortar.*

**Horqueta:** *Trozo de madera bifurcado, en ángulo agudo, la sección mayor (Mts. 2) es el mango y las extremas (Mts. 0,30) aguzadas, las puntas. Se usa para transportar las ramas y hojas espinosas hasta el sitio donde habrán de quemarse.*

**Tejo:** *Es el nombre que se da en Margarita a los fragmentos de las vasijas o útiles de arcilla cocida.*

**Revista Shell. Año VIII, N° 31 (junio 1950).**

## VII- “EL JUEGO DE LAS COMADRES” EN LA ASUNCIÓN

El jugar a las comadres y a los compadres es costumbre muy generalizada en los pueblos del Oriente de la República. Ambos términos se han popularizado de tal modo que constituyen hoy, en la Isla de Margarita, una mera expresión de saludo cariñoso, aun entre personas de trato poco frecuente, pero que se inspiran simpatía. En boca de la gente del pueblo se oyen a menudo las palabras: compadre, comadre y sus derivaciones vulgares “compay”, “comay”, “compae”, “comae”, como manifestación de simple saludo.

En el mes de diciembre cuando se aproxima de celebración del nacimiento del Niño Dios, se realiza entre grupos de jóvenes el sorteo de *papelitos*. Éste consiste en escribir sobre trozos de papel cortados adrede, el respectivo nombre de cada uno de los participantes en el sorteo, teniendo cuidado sea igual para ambos grupos. Se colocan en bolsos por separado y cada participante tomará al azar un papelito del nombre del sexo contrario, eligiendo así, compadre o comadre, según el caso.

Los compadres sorteados convienen de común, en realizar una reunión festiva para confirmar el vínculo contraído. Allí se intercambian regalos y se departe alegremente.

Sobre esta costumbre hemos recogido una hermosa tradición de labios de personas mayores que la recuerdan con nostalgia. Hace muchos años que no se practica este “juego de las comadres”, estrechamente vinculado con la entonces actividad más importante de la región, la agricultura. ¿Acaso, una evocación ancestral del culto de la madre tierra? El juego tenía lugar entre las festividades de Carnaval y Semana Santa, de manera que era movable como éstas.

Entre el miércoles de Ceniza, cuando, a decir de la gente del pueblo, el sacerdote jugaba carnaval con ceniza y el primer viernes de Viacrucis, están intercalados los dos jueves relacionados con esta manifestación folklórica.

El primer jueves, inmediato al miércoles de Ceniza, era llamado de “los compadres”, si bien no se le conocía significación festiva –no he logrado datos sobre si en tiempos más remotos la tuvo– se destinaba para hacer las invitaciones de las jóvenes parejas que participarían en el “juego de las comadres” y se tomaban todas las providencias para que el mismo resultase a satisfacción de todos los concurrentes.

En las primeras horas de la mañana del jueves que precede a la primera Viacrucis (así se dice en Margarita), numerosas comparsas de hombres y mujeres, sin distinciones de condición social, abandonan la Vieja Villa para dirigirse a las huertas y conucos cercanos, ya previstos para el “juego de las comadres”. Los comestibles, bebidas, ollas, platos y demás enseres eran transportados en bestias, particularmente burros, pues los caballos y mulas escaseaban en la Isla. Era muy común que grupos de músicos formaran parte de la comparsa. La Asunción es pródiga de ellos, entonces, la alegre caravana llenaba con sus melodías voces y sonidos, el paisaje que enmarcaba la ruta a seguir.

Paseos similares se hacían río arriba, arribota, en los días de San Juan y de San Pedro (24 y 29 de junio). Estos convites tenían como escenario los hermosísimos parajes que bordean el cristalino y sonoro riachuelo de La Asunción. Eran llamados *Ribotas*, en alusión sin duda a la dirección señalada. Los fundos agrícolas de las pequeñas mesetas, valles y los alegres paseantes. Aún se recuerdan muchos de estos sitios como la Sierra de Juancho, de Segundo Ayala, Matahambre, la Sierrita; la huerta de los Vásquez, El Quebracho, La Llanada.

Llegados al fundo escogido, se desplegaba gran actividad: un grupo procedía de *encetar* la cosecha, es decir, a iniciar la recolección de la primera cosecha del año: las mazorcas tiernas (*Zea mays*), las auyamas (*Cucurbita maxima*), los chacos (*Ipomea batata*), los frijoles verdes (*Phaseolus vulgaris*), los pepinos tiernos (*Cucumis sativis*), la yuca dulce (*Manihot aipi*), los

chimbombós (*Hibiscus esculentus*), etc. La vinculación de esta fiesta con la primera cosecha del año parece evocar ciertos ritos de sociedades primitivas, nos trae a la memoria la tradicional fiesta de la vendimia.

La cosecha que ahora comenzaba a recolectarse, había sido sembrada el 8 de diciembre, día de la Virgen, y se denominaba “Sementera de las Comadres”.

Mientras este grupo se encargaba de los menesteres de la recolección, otros molían la dulce caña para el obsequio del guarapo fresco; hacían el aprovisionamiento de leña; cortaban las hojas verdes y enteras de plátano (*Musa sapientum*), que luego, soasadas en fogatas, servían para improvisar platos colectivos, colocándolas en hoyos abiertos a propósito en el suelo.

Grupos de mujeres preparaban el *sancocho*, molían el maíz tierno y rallaban los cocos para preparar con su punto de canela la *mazamorra* y, asimismo, condicionaban para montar en las tres piedras del fogón, en ascuas, la enorme cazuela (vasija de barro cocido) bien provista de mazorcas tiernas en sus hojas, auyamas, chacos, frijoles tiernos en maracas (vainas), chimbombós, pepinos, etc. Y mientras hervían convenientemente las vituallas, se disponía todo para el “juego de las comadres”: alrededor de una mesa u objeto que hiciera sus veces, se colocaban las mujeres y los hombres que iban a intervenir en la *tanda*. El anfitrión o cabecilla de la fiesta con barajas españolas en mano, organizaba por pares (dos de la misma clase) un conjunto *o pión*, del dos al rey y se le añadía generalmente, el as de oro que correspondía a la carta impar.

Podían así participar en el juego hasta 19 personas. Barajadas convenientemente las cartas organizadas, se procedía a echarlas a la mesa, a razón de una para cada persona participante. Aquéllas a quienes el azar deparaba cartas iguales, se consideraban “compadres”, las parejas que se gustaban, eludían salir de compadres, pues el sacramento originado allí, era

guardado con respeto a través del tiempo. En cambio, el infortunado a quien había correspondido el as de oro o carta impar, debía pagar su culpa. Al ocurrir tal jugada, la concurrencia estallaba en ensordecedora algarabía y al grito de *cochi puerco* (1), el penitenciado era llevado a rastras o en *golingole* (2) al lugar donde se enfriaba la repleta olla y mientras los unos le sujetaban los demás tomaban las blandas vituallas y, macerándolas entre las manos, le embadurnaban a su antojo cara y cabeza al grito de *cochi puerco*. El juego podía repetirse si lo permitía la hora y lo deseaban las comparsas, así podían tomar parte los que no lo hubiesen hecho antes (3).

Por razones más prácticas o porque se careciese de barajas, se solía hacer el juego otras veces por el sistema de *cabuyitas*, que consiste en formar con trozos de pita delgada o de *cachipo torcido* (vainas de la hoja de plátano seca) un mazo que presentaba a la vista del público los extremos de las *cabuyitas* y entre los cuales se había intercalado un extremo impar muy bien disimulado. Cada persona iba tomando una punta del *haz de cabuyitas*, al agotarse las mismas, y a un aviso convenido, cada quien tiraba de su punta. Quienes quedasen sosteniendo extremos de la misma *cabuyita*, formaban una alegre pareja de compadres. Aquél, a quien la suerte le fue adversa, deparándole el extremo impar, era el infortunado *cochi puerco* y por tanto, objeto del castigo ya referido.

Por las tardes regresaban a sus hogares las alegres comparsas, comentando las peripecias ocurridas. Esta diversión parece que tuvo su decadencia y extinción como fiesta genuinamente popular, hacia la segunda década del presente siglo.

## NOTAS

(1) **Cochi puerco:** es la expresión que se usa en Margarita para alejar (espantar) a los cochinos (cerdos).

(2) **Golingole:** es llevar a una persona en suspenso por varias otras, que la tomen por brazos y piernas, en posición horizontal.

(3) El juego solía, en ocasiones, degenerar en auténtico carnaval de vituallas cocidas, sin atención a norma alguna.

### *Archivos Venezolanos de Folklore.*

Instituto de Antropología e Historia y de Filología Andrés Bello. Facultad de Humanidades y Educación. U.C.V. Caracas, Año IV y V, Tomo III, N° 4 (1955-56).

## VIII- LA CAZA DE CONEJOS EN LOS ROBLES

Los Robles es una pintoresca población margariteña que tiene como nombre oficial EL PILAR y es la capital del Municipio Aguirre del Distrito Maneiro. Está situada en el cruce carretero que une a Porlamar y Pampatar con La Asunción. Cuenta con una población de unos tres mil habitantes, predominantemente blancos, de ascendencia española y portuguesa.

Su mayor orgullo lo constituye su pequeña iglesia colonial, cuyo conjunto arquitectónico es muy original. Aquí se venera una imagen de Nuestra Señora del Pilar, de esta imagen de oro macizo, de unos veinticinco centímetros de alto se dice que fue regalada por doña Juana de Castilla, madre de Carlos V, al igual que una rica custodia y una campana de bronce con la siguiente inscripción: “Por el descanso eterno de Felipe El Hermoso”. Estas reliquias, según la tradición, fueron traídas de España en la goleta “Marta” que arribó por la cercana playa de Moreno, que alude al catalán Claudio Moreno, Capitán de la Goleta. En el caserío Catalán, cercano a la referida playa, su gentilicio quedó perpetuado. La campana ya no existe, pues fue destrozada, hace algún tiempo, por un tal Matías Guerra en estado de embriaguez, nadie se interesó por los históricos fragmentos.

Las labores más importantes de los moradores son la pesca y la agricultura, pero su fama en la Isla está asociada a una actividad secundaria: la caza de conejos. Gran parte de su habilidad e ingenio le han puesto, desde tiempo inmemorial, en este quehacer, en que no tienen rivales. Para ello, emplean el lazo y la *fajina*, pero su verdadero arte está en el uso del *tolete*, trozo curvo de madera fuerte y delgada, de unos sesenta centímetros de largo por cinco de diámetro en su extremo más grueso y redondeado. Estos *toletes* se cortan de ramas de guatacare, guatapanare (dividive) u otras plantas similares.

Para su empleo se agarra por el extremo más delgado y punteagudo y se lanza a un metro de distancia, por delante de la liebre en carrera; esta

operación demanda precisos y bien coordinados movimientos de brazo y mano, que permitan describir una trayectoria curvilínea constante. Este desplazamiento horizontal, rasante y veloz del tolete, proyecta un gran radio de posibilidades para golpear mortalmente el animal y tomarlo como pieza de caza. Cuando las condiciones están dadas, el éxito es infalible, esto es, un tolete bien proporcionado, destreza, precisión del lanzamiento y que la liebre se desplace a campo raso. El roblero se jacta de su habilidad y la cacería se convierte para él, en competencia de rivales que pugnan por el mayor número de piezas a cobrar.

En alusión a esta destreza, nos cuenta una ocurrencia el señor Luis Ávila Mendoza, roblero de pura cepa, y quien se encontraba para entonces en Casanay, estado Sucre, desempeñando el cargo de Celador. Refiere, que estando de visita en un alambique, sus ojos se fijaron en uno de los palos de leña que se descargaban en el patio de calderas; con emoción ancestral, tomó el trozo de madera y se lo mostró al operador del alambique, relatándole la pericia con que sus coterráneos lo emplean en la caza de conejos que él había presenciado cuando muchacho –de pronto, interrumpe la conversación la cocinera anunciando que no tenía qué cocinar, porque el pescado se había acabado–. El encargado del alambique ordena matar una gallina. El señor Ávila, que aún sostenía el tolete, inquirió, dirigiendo la mirada hacia el corral, cuál era la gallina. Tan pronto fue señalada, se propuso hacer la demostración del lanzamiento del *tolete*. El impacto fue certero y la gallina quedó decapitada al instante. Sin salir de su asombro, el operador le dice: “cuando eso lo hace quien no ha matado un conejo, qué no harán los otros”.

La temporada de caza es en verano, cuando el conejo está gordo y los terrenos casi desprovistos de vegetación menor. El grupo de personas a participar es invitado previamente por quien ideó la partida, él mismo funge de jefe y es el único que puede llevar escopeta para uso muy justificado, de lo contrario, se descalificaría el torneo. Cuando se llevan perros la misión de éstos es evitar que el conejo tome las veredas de las colinas cercanas. Es

común que personas no invitadas, particularmente muchachos, se agreguen a la partida, so pretexto de ir en busca de leña. De aquí la conseja: “el de su conejo a su conejo y el de su leña a su leña”, referida a Brígido Rosas (a) Blanquín, quien se recuerda como uno de los más famosos cazadores de todos los tiempos. De los que viven se destacan, entre otros, Alejandro Ávila, Anselmo Brito, Cirilo Rosas, Rafael Franco, Emeterio Rosas y Felipe Suárez.

Al llegar el grupo de cazadores al paraje o fundo escogido: Mundo Nuevo, La Soledad, Sabaneta, La Candelaria, El Cantón, La Gabriela, Pozo Guanapo, Cerro Grande, Cerro Las Cabras, Cerro del Muerto, se separan sus integrantes mediante estrategia prevista, simulando una acción envolvente sobre una amplia zona. A una señal convenida, comienza el *ojeo*, todos avanzan al grito de ¡Huya!... ¡Huya!... ¡Huya!... ¡Chúcale!... ¡Chúcale!... ¡Chúcale!... El conejo, asustado por la gritería incesante, emprende veloz carrera, es entonces cuando actúan los *toletes*. Si la liebre está fuera de su alcance, el cazador que la ha visto vocea fuertemente la dirección que lleva: barlovento, sotavento, norte, sur; si el terreno es quebrado grita: por aquí va, por allá, cogió la cuchilla; así mantiene a los demás, alerta al paso del animal.

Como el paraje es de secano, a descubierto, el sol inclemente y la fatiga del constante andar, avivan la sensación de sed. Las jugosas y dulces patillas cuidadas con solicitud por sus dueños, son bocado irresistible en estos trances, así lo confirma la copla:

Roblero pata amarilla,  
mata conejo a tolete  
y en los conucos se mete  
a comerse las patillas.

Cuando el verano ha sido crudo, muy largo y no consigue para calmar la sed, ni siquiera las soleadas *chocoras* (pequeña patilla silvestre, desabrida), el transido cazador ocurre a los sitios donde crece el *canareque*, especie de maguey y succiona el agua que almacenan sus carnosas hojas, hincándoles

pitillos de *pitajaya* (cacto delgado que al secarse deja al descubierto la porción central del tallo hueco).

Tan pronto recoge una pieza, le sacan las vísceras para evitar descomposición o amargor de la carne, si la liebre ha ingerido retama. Asimismo, se *experiquela* –como dicen ellos– o sea, se le practica un corte en las patas traseras que permita entrecruzarlas, luego se tuercen los dedos de ambas, entre sí, hasta formar fuerte nudo de piña, de manera que pueda ensartarse la pieza en un palo, a manera de percha, facilitando su transporte.

Es costumbre que el cazador de varias piezas, las comparta con el *guatanero* o cargador y los más allegados, participantes de la cacería. Esto alienta el espíritu de rivalidad entre los veteranos cazadores, al sentirse aupados por una parcialidad que comenta con calor sus hazañas. En las calles: “Bolívar” (El Puey), “Belem” (Aurora), “Libertad” (Las Pailas), “El Calvario” (El Guire), “El Maco”, apunta desbordante el regocijo, cuando el Sol muriente dora los sudorosos rostros que vuelven a casa con su rico presente de liebres *experiqueladas*.

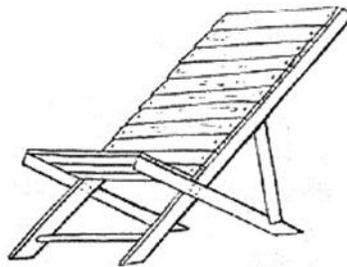
Esta proverbial habilidad del roblero para manejar el *tolete*, bastón o chaparro es de comentario casi obligado en las tertulias, donde está presente algún vecino del lugar. Son numerosísimas las anécdotas que se tejen sobre el particular. Se cuenta por ejemplo, que cuando se acercaban las fiestas de la Virgen del Pilar, patrona del pueblo, los robleros enterraban sus palos en la propia plaza, extensión abierta frente a la preciosa iglesia, cuyo suelo era de blanda arena. Allí permanecían hasta el momento que surgiera alguna trifulca o zaperoco en los saraos que se celebran en tales ocasiones, entonces, como por arte de magia, los desenterrados chaparros salían a relucir su bien ganada fama sobre la humanidad de los contrincantes.

## IX- LOS USOS DEL TAPARO

El taparo (*Crescentia Cujete L.*) es una planta muy generalizada en la Isla de Margarita; en otras regiones de Venezuela, como en la costa, el llano, Guayana, Los Andes, donde también abunda, se le llama totumo, totuma, tapara, jícara. Para la población humilde del medio rural de la Isla, reporta este árbol una utilidad valiosísima; no falta en los conucos, huertos, patios y corrales de las viviendas. Crece hasta unos cinco metros y su copa es de ordinario redonda; se reproduce por semillas y por estacas. Esta última forma de multiplicación vegetativa se aprovecha a menudo para fijar los palos o estantes de las palizadas o cercas de los fundos y corrales. Esto se debe a que pega o prende con relativa facilidad. Así se logran marcas estables entre los linderos de las propiedades.

Las estacas para el taparo de cosecha, suelen sembrarse preferiblemente en la fase de menguante, pues, según se asegura, de hacerlo en creciente, se corre el riesgo de que la mata se *latee* y de que la producción sea menor en cantidad y calidad.

La madera del taparo, sin ser dura, es resistente a rajarse o abrirse con facilidad, lo que permite sus diversas aplicaciones en la industria local para fabricar objetos de frecuente uso, como *tures*, taburetes, sillas, sillones de bestias, cabos de machete, molenillos, (molinillos), trompos, boliche, etc.



**TURE**

En los conucos desprovistos de vegetación alta se siembra la planta de taparo con el propósito de proporcionar sombra, que el conuquero aprovecha para guarecerse del sol canicular y bajo su fronda acogedora, instalará el rústico fogón donde montará la olla del sancocho reparador. Así mismo dispondrá de lugar deseable para descansar la breve siesta. Los campesinos dicen que la sombra del taparo es buena para dormir, porque no produce *pasmo*, como ocurre con la de otras plantas, por ejemplo la de toco (*Crataeva gynandra L.*). Su cobijo se aprovecha también para el ganado, como dormitorio de aves de corral. En su tortuoso tronco se colocan colmenas, que a menudo suelen *pegarse* en los propios frutos de esta planta, acondicionados para ello.

El árbol del taparo fructifica dos veces al año, siendo la cosecha de verano (época de sequía) más abundante que la de invierno (época de lluvias). La recolección del fruto se efectúa preferentemente en la fase de menguante, pues es creencia muy difundida en la Isla, que en esa fase presenta el taparo menos posibilidades de romperse o rajarse durante la operación de abrirlo; además, los útiles derivados de él, presentan mayor resistencia al deterioro ocasionado por el uso a que se le destina. En cambio, en creciente, se cree que el taparo no presenta esas ventajas, porque se encuentra saturado de agua, y, en consecuencia es poco resistente para los fines deseados.

Para reconocer que el fruto está en sazón o *jecho*, se consideran las siguientes características: que presente un color amarillento; que no deje huellas al rayado de la uña y, si se le practica el raspado, sólo debe interesar el epicarpio o película externa, o que cuando se golpee dé un sonido seco.

Son muy variadas las especies del taparo: hay grandes, medianos, y pequeños; de forma alargada y redonda. Existe además un tipo que pudiéramos llamar gigante y por su escasez, es motivo de una atención especial. Suelen amarrarse a la rama de donde penden con *cinchos de cachipo*, para que no se desprendan por exceso de peso. Se acostumbra marcarlos con los nombres o iniciales de su dueño o de la persona a quien va a ser regalados, pues como se sabe, los grabados en el pericarpio del fruto son indelebles.

Los usos que reporta al margariteño el fruto del taparo son muy diversos. A los de variedad de tamaño grande, se les abre la boca perforándolos adecuadamente cerca del pezón (pedúnculo), que es la parte más resistente por ser la más gruesa y fibrosa; por ella se practica la limpieza interior, se llena con el contenido deseado y se agarra para ser transportado. La operación de limpieza se realiza introduciéndole por la referida boca un delgado y filoso palo, preparado al efecto, el cual, mediante enérgico movimiento desmenuza la compacta *tripa* (pulpa) haciendo posible su salida por la reducida abertura. Extraída así la tripa o *meruya*, como la llaman en Lara, se procede al enjuague, utilizando para ello, además del agua, pequeños guijarros de aristas cortantes, que, agitados fuertemente, van despegando las partículas de pulpa adheridas a las paredes internas, se prosigue renovando el agua hasta que se percate que ha quedado convenientemente limpio. En Guárico se aprovecha el taparo recién limpio, para preparar crema de leche, al efecto, se hierve un poco de agua con bastante sal y con ella se enjuaga dicho taparo, luego se le vierte la cantidad de leche deseada, ésta se cortará en breve, formando una suave y sabrosa crema. Sin embargo, concluida esta operación, es recomendable mantener los taparos llenos de agua limpia por varios días, a fin de que pierdan el sabor y olor característico del fruto, lo cual contaminaría, durante la primera fase del uso, los líquidos depositados. En algunos casos para facilitar la operación de limpieza, se ponen a hervir los taparos previamente, durante un tiempo prudencial, lo que permite que la compacta pulpa se vuelva semilíquida y, por ende fácil de extraerse. Además, se logra que el caparazón del taparo quede seco, y, en consecuencia, eliminado en gran parte el sabor y olor a que nos hemos referido. Este cocimiento de taparos lo hemos comprobado en los trenes de molienda de caña (*Sacharum officinarum*) donde se aprovecha el guarapo que hierve en las pailas para introducir en él, taparos que se desean limpiar.

Cuando el fruto está seco es casi imposible practicar la limpieza, pues el endocarpio habiendo perdido su abundante humedad, se contrae, formando una dura y compacta bola de color negruzco que difícilmente puede ser

fragmentada con el método descrito arriba. En cambio, para la elaboración de las *totumas*, como veremos más adelante, esta circunstancia favorecerá su limpieza.

El taparo, así preparado, se emplea principalmente como depósito de agua, guarapo, melao, aguardiente, agua de maíz para animales, etc. Posee la propiedad de mantener frescos los líquidos depositados en él. De aquí su preferencia para almacenar el agua de beber y el guarapo de caña. Muchas vendedoras ambulantes de este jugo, así lo hacen, con el beneplácito de la clientela, y para evitar que el líquido se derrame al llenar los vasos que se expenden, colocan en la boca del taparo una embocadura o cañón de hojas verdes de plátano. Los peones, durante las faenas agrícolas, lo llevan consigo provisto de agua fresca, lo colocan bajo sombras en sitio de fácil acceso, a fin de mitigar la sed que muy a menudo les provoca la sofocante temperatura del ambiente. Es costumbre en estos casos beber el agua directamente del taparo. Esto nos hace evocar una conseja popular, que dice:

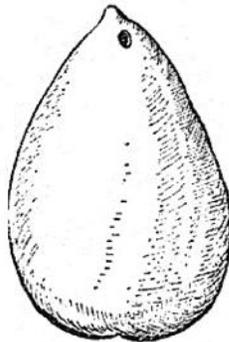
El que bebe agua en tapara  
y se casa en tierra ajena  
no sabe si el agua es clara  
o si la mujer es buena.

Cuando el taparo tiene la boca muy grande se le llama *charagua*. Este nombre alude también a la parte servible de un taparo que se ha roto cerca de la boca. Se usa como depósito de agua y de alimentos líquidos para animales.

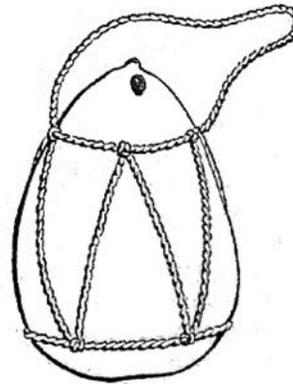
Son muy diversas las maneras de transportar los taparos: suelen llevarse colgados de la mano, y para ello, se introducen uno o más dedos por la boca, los que, doblados en el interior, sostienen por presión sobre las paredes el peso del recipiente. En el hombro, se transportan sostenidos con la palma de la mano colocada cerca de la boca, a fin de sujetarlos introduciendo determinados dedos en la misma.

Sobre la cabeza son llevados frecuentemente por las mujeres, descansando sobre una *rodilla* que, además de facilitarles base de sustentación, evita a la cargadora maltratos en el cuero cabelludo. Acostumbran otras, llevarlos en el cuadril, sujeto con el arco del brazo asentado alrededor del taparo.

En los dos últimos casos anotados, para evitar que se derrame el líquido por la agitación provocada al caminar, se coloca encima de la boca del taparo un pedazo del trapo limpio y humedecido que, a manera de parche, se adhiere a la superficie que circunscribe la referida boca. Con idéntico fin se usan tapones de madera, de hojas de plátano (*Musa paradisiaca L.*), tusa de maíz (*Zea mays L.*), etc. En estos menesteres de transporte personal del taparo merece destacarse el llamado *taparo encabullado*. Así se denomina al que lleva tejido alrededor una especie de malla de guaral, cordón, pita *cachipo* u otro material similar y se le provee de agarradera, que permite asirlo o colgárselo del hombro a manera de cantimplora; la referida malla le sirve de protección contra los golpes.



**TAPARO**



**TAPARO ENCABULLADO**

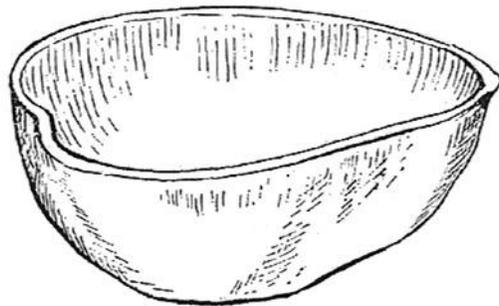
Para transportar varios taparos se hace uso de medios diversos, entre los cuales citaremos el *mapire*, que es un cesto de forma cuadrilonga parecido a una cartera, tejido con hojas de palma, en especial con la variedad llamada “carana” (*Mauritia carana Sproce, Journ. Linn*). Se le provee de trenzas del

mismo tejido dispuestas como asa o agarradera, que permite asirlo o llevarlo *terciado* del hombro. Las mujeres los llevan comúnmente en la espalda, sosteniendo la agarradera con la frente a semejanza de las indias *paraujanas* del estado Zulia. La *mara*, cesto de bejuco bruto o labrado en forma circular, que las mujeres se colocan en la cabeza sobre una *rodilla* de trapo viejo, saco de henequén (*Agave sisalana*. Perrine), coleta u hoja de plátano. Para transportarlos en bestias se usa el *agaje*, cesto grande un tanto cónico, de fuerte armazón de madera *corriosa* (flexible) y tejido de corteza o bejuco resistente, que se coloca formando pares en el sillón de los animales de carga, o sea uno de cada lado, y dentro se disponen los taparos en tal sentido que la carga logra el equilibrio deseado. En defecto de agajes, suelen utilizarse cajones de madera.

## LA TOTUMA

La *totuma* se fabrica abriendo en mitades, en sentido longitudinal, el taparo escogido, con un serrucho o a golpes precisos de machete. Sus tipos son muy variados y responden a los diversos usos a que se le destine. Así tenemos: las totumas grandes, medianas, pequeñas, redondas, alargadas, hondas, etc. La limpieza se realiza extrayéndoles a las mitades del taparo la tripa con un machete o cuchillo; si el taparo está seco esta operación se facilita, pues al perder la tripa su humedad, se contrae desprendiéndose por sí misma. La limpieza continúa, raspando la superficie interior con los mismos instrumentos o mediante conchas de *guacuco*, *chipichipe* y otros moluscos marinos. Lo propio se hace para pulir los bordes. Practicada esta operación, si las totumas están aún verdosas, por reciente cosecha del taparo, se ponen a secar al sol, cuidando de que no se abran o deformen por exceso del mismo. Esta operación de secado contribuye a neutralizar el sabor y el olor característico del fruto.

Los usos a que se destina la totuma son numerosísimos. Veamos los más corrientes: para transvasar líquidos diversos; tomar el agua u otras sustancias para beber; coger el agua para el baño o el lavado de parte del cuerpo y, en caso de dolencia, para baños de asiento y de pie. En las actividades de cría se usa como bebedero de animales domésticos, y para el ordeño de vacas y cabras. En la cocina, para batir alimentos expuestos al fuego, transvasarlos, etc. En las faenas agrícolas, para *ventear* frijoles (*Dolichos SP./*), maíz u otros granos, aprovechándose para ello la fuerza de arrastre del viento, que permite separar del grano, las cáscaras e impurezas livianas, y para *poner a tallar el maíz* destinado a la siembra. En la mesa del pobre hace las veces de taza y plato. En la elaboración del casabe sirve para medir la *catebía* o harina de yuca (*Manihot utilissima*, Pohl.), y para tender y modelar la torta sobre el budare donde se cuece. En la industria casera de panes y dulces como *saboyanos*, *melindres*, *suspiros*, *besos*, *roscas cubiertas*, etc., el uso de la totuma se hace imprescindible, pues se tiene como cosa cierta que el batido en ella “levanta más”, es decir, rinde más que en cualquier otra



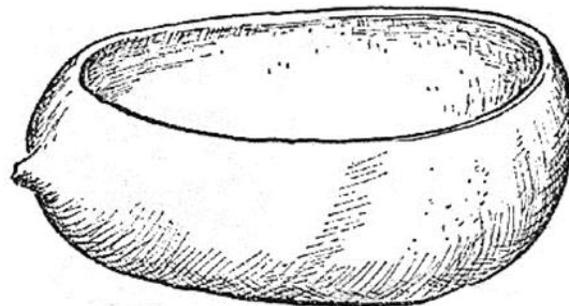
## TOTUMA

vasija, bien sea de loza, barro o metal. La totuma empleada generalmente para esos menesteres debe responder a las siguientes características: redonda, ancha y honda. Por lo tanto, se hace de taparos grandes y esféricos. En totumas similares se baten ciertas bebidas como el *ponche*, batido a base de guarapo caliente, leche, huevos, ron o anisado; en la medicina casera se usa esta bebida como específico para los casos de ronquera y gripe. Existe otra

variante del ponche cuyos ingredientes son: leche, huevos, azúcar, ron y nuez moscada (*Myristica fragans*). El *cautel*, cuyos componentes son: huevos, azúcar, ron, vino o brandy, corteza de limón o nuez moscada en polvo. El *carato* batido de frutas, como el catuche (*Annoma muricata L.*) tamarindo (*Tamarindus indica L.*), etc. mezcladas respectivamente con agua y azúcar o papelón.

Otro uso muy tradicional de la totuma, aunque en los últimos años se ha visto suplantado, es el de servir como vaso de cama o *peco de miar* como lo dicen en la Isla. Para este fin requiere de ciertas condiciones para asegurar su estabilidad o equilibrio sobre la superficie del piso. Al efecto, se prefiere que el taparo, objeto de su fabricación, tenga una porción de sus paredes achatadas. De no ser así, se le practica al piso un pequeño hoyo donde pueda mantenerse la totuma en equilibrio. Para hacer esta totuma, se le corta al taparo escogido para ello, una sección de forma ovoidal o cuadrangular por el lado más apropiado, dejando intacta la región cercana al pezón, que por ser la más resistente se aprovechará para agarrarlo sin el peligro de que se parta por el peso del contenido. Dicho corte limita la posibilidad de que se derrame el líquido cuando se manipula este recipiente. Totumas de idéntica forma se emplean para las faenas del ordeño de vacas y cabras.

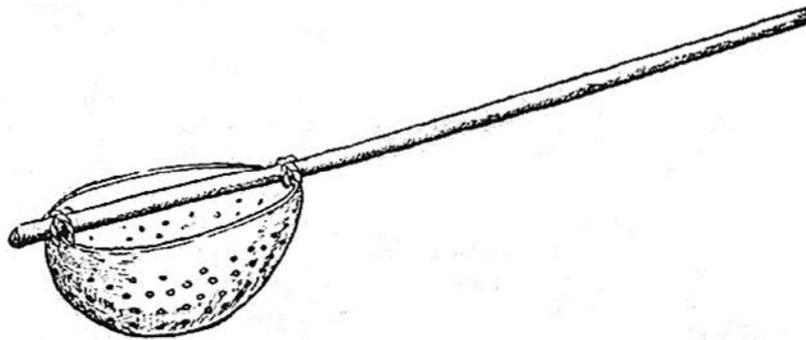
## PECO DE ORINAR



## LA ESPUMADERA

La espumadera es otra aplicación de la totuma, se hace con la mitad de un taparo mediano y redondo, abierto en sentido longitudinal, a la cual, después de realizada la limpieza, se le practica por toda la superficie de agujeros diminutos que guardan cierta simetría y que le permiten su función de colador. Esta totuma perforada se fija en el extremo de un largo y delgado palo (dos metros) que le sirve de mango.

### ESPUMADERA

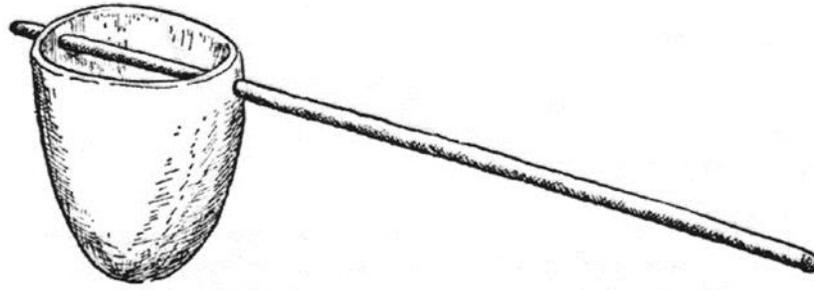


Se emplea para descachazar el guarapo de caña que hierve en las pailas del trapiche, limpiándolo así de las impurezas que se han ido acumulando sobre la superficie del hirviente líquido, a manera de nata, que recibe el nombre de *cachaza*. Este término y sus derivados cachazudo, cachazuda, tiene, en el decir del pueblo, uso muy corriente; así tenemos que las personas perezosas, poco diligentes, indiferentes o incumplidas se les llama *cachazudas* o que tienen cachaza; o bien cuando tienen aplomo, son imperturbables o de temperamento flemático, suele aplicársele idéntico calificativo.

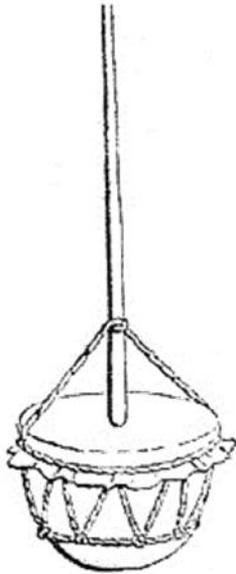
## EL REMILLÓN

Un tanto parecido a la espumadera es el *remillón* (ramillón), que se hace con la mitad o un poco más de un taparo grande y alargado que se corta

transversalmente y se fija, al igual que aquélla, en el extremo de un largo mango que la atraviesa por dos agujeros opuestos practicados cerca de los bordes o mediante amarras insertas por agujeritos hechos a tal propósito. Se emplea para remover y transvasar el guarapo o melao que hierve en las pailas del trapiche.



### EL FURRUCO



### FURRUCO

El *furrucó*, instrumento musical (membranófono), se fabrica también con el fruto del taparo. Al efecto, se corta transversalmente uno de estos frutos de forma alargada y se toma la mitad inferior, después de previa limpieza y secado se cubre la superficie abierta con un pedazo de piel de conejo o chivo raspada con cuchillo o rústicamente curtida con lejía, o agua de cal, o dividive (*Caesalpinia coriaria*, Wild.) Dicha piel debe mantenerse suficientemente tensa en toda su extensión y para ello se emplea un sistema de ligadura en forma de W. Del centro de la piel se fija una varilla de madera delgada, alisada y recubierta de una capa fina de cera; al tratar de deslizar entre la mano cerrada la varilla en referencia, la cera opondrá cierta resistencia al deslizamiento, lo que se traducirá en vibración de la tensa piel, cuya repercusión en el interior del taparo, que hace las veces de caja de resonancia,

se transforma en sonido peculiar. Este instrumento es muy usado como acompañamiento en los conjuntos que animan las parrandas de aguinaldos de diciembre y enero, los mismos que en las diversiones populares de la isla.

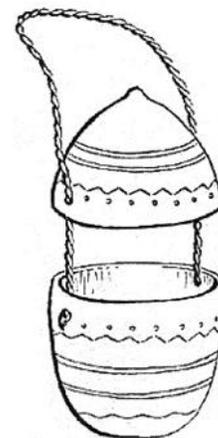
## LA MEDIA

La *media* es otro de los útiles derivados del taparo, y se obtiene con la mitad de un fruto bien proporcionado, ya mediante corte transversal (peco) o longitudinal (totuma); ésta debe tener como requisito indispensable que su capacidad equivalga, aproximadamente, a unos ochenta y dos centilitros (0,82 lts.). Se usa muy a menudo para vender o medir granos, como: maíz, frijol, café, harinas, como el almidón, la *catebía* y frutos, como dátiles (*Phoenix dactilefera L.*), uvas de playa (*Coccoloba liofolia Lam.*), ciruelas (*Spondias purpurea L.*), cereza (*Malpighia glabra L.*), guamacho (*Peireskia guamacho Weber in Bois*), cotoperises (*Talisia olivea formis, Padlk*), y otras sustancias, como la sal común, etc. Esta medida suele recibir el nombre de *pecora*. Cuando el contenido rebasa sus bordes se dice que está colmada y cuando se llena a ras de los mismos, se dice que la medida está rasa.

Con los taparos medianos y pequeños se fabrican los pecos, cucharones, cucharas, totumitas, maracas, embudos, alcancías, cestas, taparitas, etc.

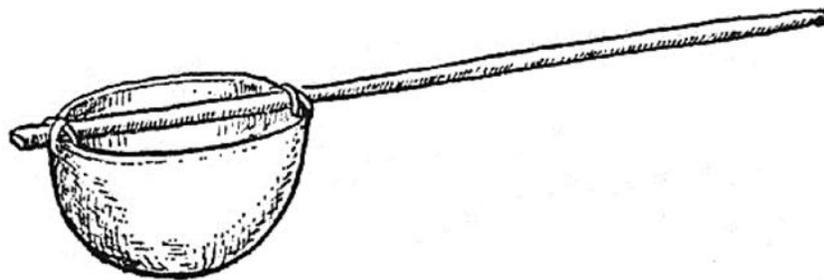
## LOS PECOS

Los *pecos* se obtienen abriendo el taparo transversalmente en mitades, lo que da hacia la base, o mitad inferior, se emplea con mayor frecuencia, desechándose generalmente la superior, por la falta de estabilidad para sostenerse verticalmente y las dificultades que presenta su limpieza por poseer muchas fibras.



**PECO CON TAPA**

Los pecos pequeños se emplean como vaso y taza y los más grandes para transvasar líquidos y granos y como depósito de diversas sustancias; por ejemplo, en la cocina para guardar la sal, el papelón, el café, el azúcar, las especias, etc. Para proteger estos artículos se usa el *peco con tapa*, que se hace con las secciones de dos taparos de distinto tamaño, obtenidos por corte transversal, de manera que la sección inferior del uno, enchufe en la mitad superior del otro, la cual le servirá de tapa; así se evita que penetren en su interior insectos y partículas extrañas. Muy a menudo, dicha tapa se sujeta al peco mediante una corredera (cordón o guaral), que atraviesa sendos orificios practicados en correlación, en una y otra mitad. Al estar tensa la agarradera queda la tapa bien ajustada al mecanismo del incensario. A este *peco con tapa* se le llama en el estado Anzoátegui *coroto* y se le emplea especialmente para guardar el cuajo. El *peco de tinajón* se hace con taparos pequeños y bien proporcionados que ordinariamente se amarran con un guaral o cordón largo, de la *horqueta* que sirve de asiento al tinajón para que no se le dé otro destino que el de sacar el agua potable depositada. Otras veces se provee de mango como medida de profilaxia. Se usa muy a menudo en las ventas de guarapo para llenar los vasos que se expenden. Cuando el peco es burdo se le llama *pecoro*.



## PECO DE TINAJÓN

## LAS CUCHARAS

Las cucharas se hacen, abriendo longitudinalmente, en secciones, los taparos alargados. Las hay de diversos tipos: grandes, pequeñas, llanas, hondas. Sus usos son muy variados: en la cocina se emplean para batir y probar los alimentos que se cuecen, para condimentar las comidas que se preparan, mezclando y macerando en ella, los aliños a emplear: ajo (*Allium sativum L.*), cebolla (*Allium cepa L.*), tomate (*Lycopersicum esculentum Mill, Gard*), ají (*Capsicum annum L.*) achiote (*Bixa Orellana L.*), pimienta (*Pimienta Officinalis Lindl*). En la mesa para distribuir y servir las raciones. La cuchara usada en estos menesteres es alargada y recibe el nombre de *cucharón*. La pequeña o cuchara propiamente dicha se usa para llevarse los alimentos a la boca. Hay también la cucharita, que se fabrica con fragmentos de cualquier taparo, posee la forma de hoja ovalada, ligeramente cóncava y se usa para tomar alimentos semilíquidos o pastosos, como «majarete», «mazamorra», «tequiche», «chivato», «temure», «arroz con coco», «dulces de yuca», «chaco» (*Ipomea batata Poir*), «pandelaño» (*Artocarpus communis Forst.*), «coco», etc.

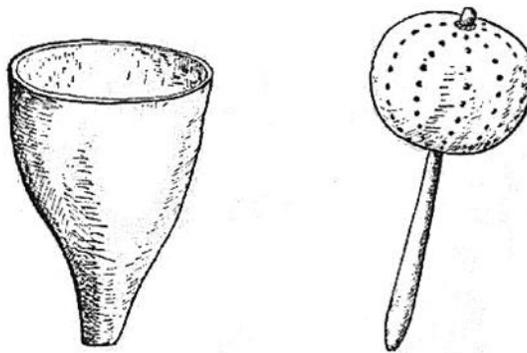
## LAS TOTUMITAS

Las *totumitas* se obtienen de taparos muy pequeños, abiertos longitudinalmente; se usan como vaso y taza en especial en la alimentación de los niños.

## LAS MARACAS

Las «*maracas*» se elaboran también con taparos pequeños, redondos y de idéntico tamaño para que formen pares. En primer término se le practica a cada taparito sendos agujeros de un centímetro aproximadamente y opuestos, en sentido longitudinal por ellos se efectúa la limpieza interior.

Se dejan secar muy bien los referidos taparitos a fin de que las maracas tengan sonido claro. La operación final consiste en introducirle una determinada cantidad de cachos, semillas secas de la planta del mismo nombre (*Canna eulis Ker*) o piedrecillas redondas; luego se le coloca el palo o mango de unos 25 centímetros, que lleva su extremo más delgado inserto y ajustado fuertemente entre los referidos agujeros. A menudo, se acostumbra abrir sobre toda la superficie de las maracas, minúsculos orificios en sentido simétrico, o bien, grabarles, dibujos o nombres alegóricos.

**MARACA**

## EL EMBUDO

El embudo se fabrica con la mitad que da hacia el pezón de un taparo de tamaño convencional, de forma alargada y que se perfora por todo el centro del pronunciado pezón que hará las veces de pico; el diámetro de esta abertura dependerá de la viscosidad del líquido a transvasar. Su uso es bastante corriente en las fuentes públicas, trapiches y alambiques para llenar barriles y garrafones de agua, *melao*, guarapo, etc.

**EMBUDO****ALCANCÍA**

## LAS ALCANCÍAS

Las alcancías se fabrican indistintamente, tanto con el taparo redondo como con el alargado. En el primero de los casos, la ranura para introducir la moneda que se desea depositar se practica a unos pocos centímetros del pezón, en sentido transversal. En cambio, en el alargado se hace longitudinalmente en la porción media. Obedecen estas razones a la conveniencia de que pueda descansar sobre la base más apropiada y que además presente dificultades para extraer las monedas depositadas. La limpieza previa del interior, se realiza por un pequeño agujero practicado a través del pezón y que luego puede taparse con un trocito de madera u otro material. Existe la tradición de que algunos campesinos tenían por costumbre guardar el dinero en taparos con abertura capaz de permitir la introducción de cualquier tipo de moneda, tanto de plata como de oro y las cuales enterraban u ocultaban convenientemente para eludir así, posible robo. De esta vieja costumbre, surgió la versión popular de las famosas *botijuelas* de taparo, que a menudo se ponen de actualidad en los consabidos cuentos o *cachos* de los velorios de difuntos, máxime si existe la sospecha de que el muerto tuviese en vida esa costumbre.

## LA CESTA

La cesta puede fabricarse de cualquier tipo de taparo, siempre que la forma de ésta favorezca la aplicación práctica prevista. Al efecto, se toma el taparo objeto de la cesta y se le hacen dos cortes longitudinales, partiendo de puntos convencionales a cada lado del pezón, según se pretenda una cesta de asa ancha o angosta; la profundidad de estos cortes llega hasta puntos aproximados a la mitad del taparo, luego se realizan sendos cortes perpendiculares a dichos puntos, seccionándose así dos partes del taparo, que dejan al descubierto la estructura de la cesta. Posteriormente se practica la limpieza interior y se pulen los bordes, concluyéndose la operación con el

grabado de algunos dibujos en la superficie. Se usa para guardar los útiles de costura y tejido; los condimentos de cocina; el pan, papelón, café, etc. Para transportar productos que puedan maltratarse o romperse con facilidad, como huevos, nísperos (*Achra Sapota.*), anones (*Annona squamosa L.*), tomates (*Lycopersicum esculentum Mill*), mereyes (*Anarcardium occidentale L*), etc.

## CESTA



## LAS TAPARITAS

Las *taparitas* se confeccionan con taparos muy pequeños y simétricos, los cuales se perforan a nivel del pezón o cerca del mismo. Se limpian bien por procedimiento análogo al descrito para los taparos grandes. Son inseparables de algunos galleros y de ciertos campesinos habituados a tomar ron durante sus faenas y en este caso hacen las veces de la *chacarita* o *mula*, nombres con que se designan en muchas regiones del país los pequeños depósitos de aguardiente para uso cotidiano. Se le provee de tapón de madera o corcho.

Es costumbre guardar la manteca sobrante de las frituras, en estas *taparitas* para que no pierda el gusto.

**TAPARITA**

En la poesía popular es frecuente hacer alusiones a las taparitas, como por ejemplo, en la siguiente copla de aguinaldo:

Los tres reyes magos  
bajan del Oriente  
con sus taparitas  
llenas de aguardiente.

Para concluir, hablemos del uso del taparo como *matero*. Así se le llama en Margarita a las porciones del fruto del taparo (totuma o peco) usadas para sembrar plantas de jardinería u hortalizas, como osles, claveles (*Dianthus caryophyllus L.*), cebollines (*Allium cepa L.*), hierba buena (*Mentha viridis L.*), romero (*Romarinus officinalis L.*), etc. La gente que lo emplea le reconoce las siguientes ventajas: no se calienta como los materos o porrones de metal; por lo tanto, no sufren las raíces, conservan bien la humedad, son livianos y permiten con facilidad el transplante, ya que se puede romper sin maltratar la planta o enterrarse conjuntamente con ella.

De lo expuesto se desprende la variada utilidad que tiene el taparo para la población humilde de la Isla de Margarita. Puede afirmarse que de él no se

pierde nada, pues hasta los restos, que podrían tenerse como inservibles, en frecuentes ocasiones, se emplean como combustible para avivar el fuego, ya que arde con suma facilidad, sacando de apuros cuando en la cocina se ha agotado la leña seca.

Otro tanto puede decirse de los frutos tiernos desprendidos de la planta y de la tripa del taparo recién abierto, que son bocado apetitoso del ganado vacuno y hasta se cree que, ingeridos por las vacas, estimula la producción de leche. Y aún más, esos pequeños frutos tiernos que se desprenden de la mata o se *ajorran*, como dice el margariteño; en las manos infantiles llenan la falta de juguetes caros. La viva imaginación del niño les insufla vida, y amarrándolos por el pedúnculo los convierte, en su dorado mundo, en vacas, cabras, burros y otros animales domésticos. Con trocitos de madera delgada le improvisan las patas y el rabo y aun le colocan sillones con sus respectivas cargas.

En Margarita se tienen como medios eficaces para evitar que las plantas ajorren sus frutos con frecuencia, los siguientes procedimientos: clavarles estacas o clavos en cruz a través de su tallo; practicarles a lo largo del tronco cortes transversales profundos; colocar piedras entre las horquetas o bifurcaciones de las ramas, o amontonándolas al pie de las plantas en referencia.

Otro aspecto no menos importante del taparo es su aplicación en la medicina casera. Veamos los usos más corrientes en la Isla: las flores del tipo redondo, cocidas convenientemente a manera de infusión, se emplean en cucharadas y en baños tibios en caso de insomnio, locura y otras perturbaciones del cerebro. El jugo azucarado que segrega la pulpa del fruto hecho, cocido entero, se usa como jarabe en las afecciones del aparato respiratorio. El cocimiento de la porción interna de la corteza del tallo se emplea en los padecimientos de diarrea. En caso de orquitis, se meten los testículos en pulpa asada de taparo tierno, para que se desinflan.

Y aún nos queda una aplicación medicinal que parecerá fantástica, pero de irrefutable veracidad: es el empleo del peco de miar en los casos de

parotiditis complicada, cuando el virus de la dolencia afecta los testículos del paciente, las mamas o los ovarios de la enferma. En Margarita se dice entonces que se han “bajado las paperas”. Se tuvo como remedio efficacísimo para subirlas, el uso del referido peco, pero actualmente la vieja costumbre ha cedido paso al empleo de los antibióticos. Se ponía a calentar el peco o totuma escogido entre los más curtidos por el uso, y bien caliente, se colocaba a manera de casco en la cabeza del enfermo, previamente cubierta con un paño o pedazo de trapo. Las emanaciones del berrenchinoso recipiente cumplían su específica misión sobre el agudo mal.

En la tradición del pueblo asuntino, aún se conserva el recuerdo de un caso muy celebrado por la aplicación de este heroico remedio, que tuvo lugar a principios de siglo. Era a la sazón Comandante de la Guarnición acantonada en el viejo castillo de Santa Rosa, un tal General Rivas, quien fue víctima de las complicaciones de esta aguda dolencia. Agotados todos los recursos médicos de que se disponían entonces, el desahuciado General accedió a que se le aplicara el decantado específico del peco en referencia. Al efecto, se escogió uno que perteneció a la señora Cleta Marcano, amiga del enfermo, y el bárbaro remedio se apuntó un nuevo triunfo en la tradición popular.

Hemos constatado que en algunas poblaciones de los estados Miranda, Anzoátegui y Guárico tiene la totuma similar aplicación, aunque con algunas variantes, así notamos que en casos de inflamaciones testiculares o de las glándulas axilares (*secas*), se usa la *totuma de miar*, con preferencia la utilizada por adolescentes. A propósito, tan pronto acaba de orinar él o la joven escogida, se echa sobre la parte afectada una porción de la orina, aún caliente y luego se le da un masaje con el dorso de la misma totuma.

En los casos de dolores de cabeza, por insolación, se toma una totuma y se le dispone sobre la superficie interior varias hojas tiernas de roble blanco (*Platymiscum polystachyum Benth.*), y luego se le coloca al enfermo a manera de casco. Para la misma dolencia se acostumbra aplicar un cocimiento de las

flores de rabo de alacrán (*Heliotropium indicum L.*), utilizando expresamente la totuma como utensilio para darse el baño con el agua resultante de dicho cocimiento, pues es creencia que el uso de otros recipientes destruiría la eficacia del medicamentos.

En el habla popular la palabra “taparo” y sus derivados tienen diversas acepciones, se dice: “se vació como un taparo” para expresar que una persona ha comunicado todo lo que sabía sobre determinado asunto; “se reventó como un taparo”, es la respuesta que suele dar el marido al preguntársele por su mujer embarazada, si ésta ya ha parido sin dificultades; “es más tapado que un taparo”, alude a personas torpes, incultas, brutas y para darle más énfasis a la frase, se dice: “es más bruto que un taparo encabullado”. Por el contrario, sabemos que en Barquisimeto (edo. Lara) la expresión “es un taparo” alude a personas de prestigio, y es más, en las películas de vaqueros o por el estilo, la concurrencia de galería, al referirse al personaje central o “muchacho”, lo llama taparo y grita “allí viene el taparo”, “allí está el taparo”.

“Entaparar” equivale al verbo ocultar. Se dice: “Está entaparando algo” por estar ocultando algún asunto; “tiene algo entaparado” y “tiene un entaparado” por encubrir algo o como se dice comúnmente, “tiene un trompo enrollado”. “Cogió en tapara” alude a hijo de gente buena y trabajadora. “Soñó como tu taparo” se emplea cuando alguien se cae aporreándose la cabeza con estrépito; “le dieron un taparazo”, “se dió un taparazo” se entiende cuando se recibe un golpe fuerte en el cráneo o en la cara. Se formó un “taparero”, una “taparera” por se formó una trifulca, una reyerta, un zaperoco. El término “taparas” alude a los testículos voluminosos y en particular a los casos de hernias. (Inguinales-escrotales). “Lo pelaron con totuma” se refiere a las personas a quienes el barbero ha dado un corte redondo a semejanza del cerquillo usado por algunos grupos indígenas.

“Se baña con totuma”, “se bañó con totuma” es una expresión llena de picardía, usada para referirse a la persona que no sabe nadar o le tiene miedo al mar.

## **GLOSARIO**

### ***AGAJE:***

Cesto grande de forma semiesférica, cuya armazón de madera flexible, está constituida por un círculo que le sirve de boca y de cuatro arcos dispuestos en cruz, cuyos extremos se fijan en el referido círculo; sobre esta armazón se teje la cubierta de buco o corteza. Se emplea especialmente para transportar cargas en las bestias y como medida, en los conucos, para la venta de la yuca amarga.

### ***AJORRÁN:***

Se dice de los frutos que no llegan a sazón, que se marchitan y caen antes de madurarse.

### ***BERRENCHINOSO:***

De berrenchín. Olor característico de la orina envejecida o de los objetos o sitios donde se orina con frecuencia; tufo que despide el macho cabrío.

### ***CACHIPO:***

Vaina seca de la hoja de plátano o cambur y que se usa torcido para amarras.

### ***CATEBÍA:***

Producto del rallado de la yuca amarga. Exprimido y cernido se emplea como harina para hacer casabe. En Guayana se le llama catibía como en Cuba.

**CAUTEL:**

Batido de claras de huevos, a punto de suspiro, se le añade azúcar, las yemas y ron o brandy al gusto, prosiguiéndose el batido hasta que la mezcla quede bien lograda. Suele agregársele conchas de limón o nuez moscada en polvo. Se usa como bebida.

**CINCHOS:**

Secciones longitudinales de la vaina de la hoja de plátano y de cortezas de otras plantas que se usan para amarras, sin torcer.

**CUADRIL:**

Región lateral del cuerpo humano comprendida entre el borde inferior de las últimas costillas y al borde superior del ilíaco.

**CURTIDO:**

Es equivalente de sucio, de quemado por el sol, de experimentado en algo.

**CHIVATO:**

Dulce de auyama, leche de coco y papelón que se macera y bate durante el cocimiento.

**HORQUETA:**

Tallo que presenta bifurcación o rífurcación. Este último cortado adecuadamente y enterrada, a manera de trípode invertido, se usa para colocar el tinajón.

***JECHO:***

Se usa frecuentemente entre las gentes del campo por hecho, para indicar que los frutos están en sazón.

***LATEARSE:***

Se dice de las plantas que echan con profusión, tallos, largos y delgados, llamados latas, y cuando éstos son flexibles denominanse varejones. Ordinariamente fructifican poco.

***MAJARETE:***

Crema de maíz cocido y molido, cuya masa se disuelve y cuece con leche de coco, endulzada con papelón o azúcar. Se le añade su punto de canela; se cuaja al enfriarse.

***MAZAMORRA:***

Atole preparado con maíz tierno molido que se deslíe en leche de coco. Se endulza con papelón y se cuece a fuego lento, batiéndose constantemente para que no se quemé; se le añade su punto de canela.

***MOJONCHO:***

Pasta elaborada con plátano asado o cocido que se muele conjuntamente con coco y papelón. En la costa de Paria se prepara con casabe, coco rallado, papelón y un poco de leche.

***PALIZADA O EMPALIZADA:***

Así se llama la cerca que demarca los linderos entre fundos o solares. Cuando se hacen de trozos de tallos de cocoteros se llama paloapique.

***PORRONES:***

Así se llama a los materos de barro cocido o tiestos para sembrar plantas.

***RODILLA:***

Dispositivo que usan las mujeres que cargan en la cabeza a manera de cojinete y que se hace torciendo un pedazo de trapo o materia similar, que luego se arrolla en espiral, a semejanza de cuerda reloj.

***SABOYANO:***

Torta parecida al bizcochuelo, preparada con huevos batidos, harina de trigo, azúcar y poca leche. Se le agrega nuez moscada en polvo y vainilla al gusto. Se cuece al horno en sus respectivas hormas.

***TALLAR:***

Poner a tallar es colocar los granos escogidos para la siembra en un recipiente provisto de un poco de agua. Las semillas se recubren con hojas. En estas condiciones de calor y humedad germinan a los cinco días y están listas para la siembra.

***TEMUERE:***

Dulce preparado con plátano tierno que se hierve y macera en leche de coco endulzada con papelón.

***TEQUICHE:***

Dulce hecho de harina de maíz tostado que se cuece en leche de coco y se endulza con papelón o azúcar, se cuaja al enfriarse.

***TERCIADO:***

Equivale a colgarse del hombro algún objeto con asa, o echárselo sobre la espalda, sosteniéndolo por encima del hombro.

***TURE:***

Asiento de madera, construido a base de cuatro soportes unidos en forma de X abierta, con extremos desiguales, los más largos respectivamente, forman el espaldar y las patas traseras, y los más cortos, el asiento y las patas delanteras; espaldar y asiento, se recubren con tablas alisadas o con piel o lona (Fig. 6).

***VENTEAR:***

Aprovechar la fuerza de arrastre del viento para separar del grano las cáscaras e impurezas livianas. Equivale a soplar, y se dice con frecuencia está soplando o venteando tal brisa: Norte, Sur, etc.

***Archivos Venezolanos de Folklore.***

Instituto de Antropología e Historia, Facultad de Humanidades y Educación, UCV, Caracas, Años VI y VII, Tomos IV y V, N° 5 (1957-58).

## **X- LA YUCA EN LA CULTURA DE UN PUEBLO**

Movidos por el deseo de rescatar de posible olvido ciertas manifestaciones de la cultura de nuestro pueblo, hemos preparado el presente trabajo sobre los aspectos más resaltantes del cultivo y aprovechamiento de la yuca en Margarita, que constituyó hasta hace poco sustento de muchos hogares humildes.

En los poblados de los valles fértiles de la Isla: Paraguachí, Tacarigua, La Fuente, Guatamare, Los Cerritos, Atamo y en los barrios El Copey, La Otrabanda y La Portada de la ciudad de La Asunción, alcanzó singular desarrollo este quehacer, cuyos orígenes se remontan a los tiempos del abuelo aborígen.

### **CULTIVO**

La yuca amarga o agria (*Manihot scuenta Crantz*) se cultiva preferentemente en los terrenos arenosos o sueltos. Se siembra por estacas de unos diez centímetros, que se fraccionan de tallos arrancados en menguante y que se han dejado marchitar por espacio de unos días, a fin de que apunten las yemas; el mes de marzo es por excelencia el de la siembra, la que se hace en surcos profundos, removidos y suficientemente húmedos. Aunque su cultivo no requiere de lluvia abundante, le es necesaria en los primeros meses de su desarrollo. Sus cuidados son pocos; sólo precisa la limpieza de las malas hierbas cuando la planta está joven, pues la espesa sombra que proyecta su follaje impide que aquéllas se desarrollen posteriormente.

La yuca recibe diversos nombres según la forma de la hoja, el color del tallo, la procedencia. Son comunes los siguientes: “punta de lanza”,

“colorada”, “negra”, “blanca”, “mulatica”, “catira”, “guacamaya”, “cogollo morado”, “potoca”, “bonita”, “manita”, “langui langue”, “costa-firmesa”, “desconocida”, “ramiadora”, “zamba”, “prieta”.

Esta planta, a pesar de su toxicidad, es muy apreciable por el ganado, en especial la res, pero el peligro de envenenamiento ocurre sobre todo cuando las hojas están marchitas o dormidas por reciente corte del tallo.

Su cultivo es anual y la cosecha se hace a medida que lo requiera el consumo, pues esta raíz dura poco una vez arrancada. La venta se efectúa en el propio terreno de cosecha y se emplea como medida el *agaje*, cesto grande de bejuco o corteza que colmado equivale a dos sacos, o sea, una carga, cuyo transporte se hace en burro.

## RASPADO Y RALLADO

En primer término se despezona la yuca, es decir, se le quita la sección que la une al tallo. Luego se raspa empleándose el machete o la pala (machete desgastado y sin cabo) y se va echando en una tina o batea provista de agua; se enjuaga y pasa a otra batea con agua limpia. Conviene que no permanezca por mucho tiempo raspada, pues de lo contrario el casabe tomará cierto color violáceo y perderá sabor. De allí se tomarán las yucas lavadas para el rallado subsiguiente, que se realiza en un rallo de hoja de lata, sobrepuesto y amarrado a una teja de barro cocido o pedazo de madera liviana, que descansa sobre el fondo y borde de una batea colocada sobre un soporte proporcionado a la estatura de la rallandera. Algunos hombres solían hacer también este oficio.

La masa del rallado llamada *catebía* (en Guayana como en Cuba, *catibía*), se va colocando en una mara, cesto de bejuco, para que escurra el líquido que contiene, denominado *catara* (*yare* en la región centro-oriental del

país), y es venenoso por su riqueza en ácido prúsico o cianhídrico que es sumamente volátil y soluble, por tanto desaparece con el fuego o el agua.

## PRENSADO

Se procede luego a depositar la catebía en un *mapire* (cesto de hoja de palmera) en cuyo fondo y paredes se van colocando adecuadamente coladores (porción de la vaina fibrosa de la hoja de cocotero), de tejido fino y fuerte que impide cualquier escape de la masa; además permite mayor capacidad al *mapire*, pues se disponen de tal modo que los mismos sobrepasan los bordes de aquél. Este reborde se refuerza con cinchos de corteza o cabuya; otros coladores le sirven de tapa. Hecho esto, el *mapire* se asegura con una suerte de amarras que le dan consistencia y forma cilíndrica y así queda listo para colocarlos en la prensa.

La prensa consiste en un tronco de madera fuerte, al que se le ha practicado un agujero de forma cuadrangular de unos diez centímetros de lado por unos quince de profundidad, donde se inserta la horqueta o palanca, que no es otra cosa que una rama labrada, fuerte y doble, de secciones juntas y del mismo grosor, de unos dos metros de largo, a fin de que pueda sostener en equilibrio la serie de piedras que habrá de colocársele. Al pie del tronco y hacia el agujero, se dispone una gruesa losa como base para el *mapire*, que una vez colocado sobre ella, deberá alcanzar una altura que coincida con la referida abertura del tronco. Otra losa se colocará de tapa y sobre ésta descansará la juntura de la horqueta, una vez inserta su porción extrema en el referido agujero, de manera que entre la misma y el palo de prensa, quede un ángulo obtuso ocupado por el *mapire*. Luego se colocan muy cuidadosamente, a lo largo de la horqueta, las piedras seleccionadas que presionarán sobre la masa, compeliendo la salida del líquido venenoso de que está impregnada. Un ayudante sostiene la horqueta, mientras el operador de la prensa coloca la carga de piedras. Ciertas prensas por defecto de

construcción requieren de apuntalamiento. Esta operación de armadura de la prensa se acostumbra a hacerla cuando empieza a oscurecer, de manera que a la mañana siguiente estará completamente seca la masa y se procederá a descargar la prensa, sacar el mapire y vaciar su contenido en una batea limpia. Como se observa, en Margarita no se practica el uso del sebucán; erróneamente se ha sostenido lo contrario en algunos trabajos publicados. En cambio, en la parte continental del país, su empleo es lo corriente para estos quehaceres. Los campesinos margariteños han introducido en algunos pueblos del estado Sucre y Territorio Delta Amacuro, el uso de la prensa, cuya semejanza con el Tucututú o *trapiche culero* es notable; este último instrumento se emplea en la extracción del jugo de la caña dulce para consumo doméstico; sin embargo, en Canoabo (estado Carabobo) se usa para extraer el jugo de la yuca (*catara o yare*).

## CERNIDO Y TENDIDO DEL CASABE - EL BUDARE

La preparación de la harina continúa con el cernido de la catebía seca, para lo cual se emplea el *manare*, tamiz circular de mimbre o caña, de unos ochenta centímetros de diámetro, con orificios muy finos que permiten separar las partes no trituradas por el rallo, las cuales reciben el nombre de picos, con los que se hacen tortas llamadas de *capino* o *casupo* para alimento de cerdos

A medida que se va cerniendo la masa, se procede a calentar el budare o budar; éste es un hornillo circular, de adobe crudo o barro, de un metro de diámetro por uno de alto, sin chimenea, con una abertura cuadrangular por donde se introduce leña de fácil combustión (hojas y conchas de coco). En su parte superior y sirviendo de tapa, lleva el platón o disco grueso de barro cocido de un metro de diámetro aproximadamente. Después de calentado el budare no requiere mucho fuego para el cocimiento de las tortas, pero éste debe ser lento y sostenido a requerimiento de la tendedora. Se prueba el

budare echándole un puñado de harina, si ésta dora convenientemente, se dice que está a punto. La tendedora va tomando la harina con una totuma que le sirve de medida para el tamaño de la torta: tres cuartos para la pequeña, que se venderá al por mayor, y cuatro cuartos para la grande, objeto de detal o encargo. Una porción de dicha harina la espolvorea en el budare, extendiéndola proporcionalmente en forma circular; luego le imprime suaves movimientos con la referida totuma y así le va dando consistencia a la torta. Después procede a hacerle la orilla o borde con una paletica de madera, doblando hacia arriba. Terminada esta operación, la tendedora espolvorea la otra cantidad de harina que había quedado en la totuma y así preparada la cara anterior del casabe; de vez en cuando usa una paleta grande con mango para remover la torta, a fin de que no se queme; con esta paleta aplana la orilla, le hace una cruz en el centro, que facilitará posteriormente la división de la torta, y la voltea. Ésta se dora simulando escamas tostaditas; cuando se logra un perfecto dorado se le dice *flor* y es privilegio de las buenas tendedoras. Al considerar que está ya dorada, la retira del budare y la coloca para que se enfríe sobre hojas de cocotero dispuestas al efecto. De aquí serán trasladadas a *barbacoas* o *eras* donde se extenderán para el secado al sol.

El casabe recién retirado del budare se llama *fresco*, es flexible y para comerlo se recomienda que se oree. La gente llama *casabe atorón* al que atora mucho, como ocurre con el que no se ha secado bien, el elaborado con yuca no en sazón o cuyo cocimiento ha sido incompleto.

## TERCIADO Y MERCADEO

Las tortas de tres cuartos, una vez secas y endurecidas, se tercián, es decir, se colocan superpuestas, en número de ochenta, que es un *tercio*, sobre un arco de bejuco fuerte, liado y forrado con hojas secas de plátano; se cubren con otro aro preparado como el anterior; los lados se tapan con las mismas hojas, se amarra fuertemente y queda dispuesto para el transporte. Además

del tercio hay la *cuenta*, o sea veinte tortas, y las fracciones: la media y el cuarto de *cuenta*. Las vendedoras de casabe lo cargaban en la cabeza, soportado por una cruz de tabla que descansa sobre una rodilla de paño.

Los centros de mayor consumo lo constituyen el personal de las embarcaciones y de los trenes de pesquería (centros de trabajos de pescadores, provistos de vivienda temporal, embarcaciones e implementos de pesca).

## OTROS DERIVADOS

Con la referida harina se hace el casabe aliñado o naiboa, como se le llama en otros lugares del país. Se prepara echando sobre la primera cara de la torta en cocimiento, una mezcla de papelón raspado o melaza, con clavo y anís; sobre ella se extiende la segunda cara y luego se voltea para el cocimiento total.

La arepa o *barriga de vieja* es un pan de forma triangular, elaborado con esta harina amasada con almíbar de papelón, al que se le ha añadido clavo y anís al gusto. Se doran en el budare, removiéndola constantemente y se conservan envueltas en hojas verdes de plátano.

## EL ALMIDÓN

De la yuca se obtiene el almidón mediante el siguiente procedimiento: una porción de catebía se echa en un tamiz de tela delgada, colgado por amarras atadas a sus cuatro puntas, entre dos palos y extendido con dos varitas de madera, cuyos extremos se envuelven con tela para que no se rompa el paño o tamiz; tiene un gran parecido con el chinchorro o hamaca de recién nacido. Con una totuma grande se le va vertiendo agua, la que arrastra consigo el almidón que la catebía contiene. El líquido del lavado, que lleva en

suspensión el almidón, se deposita en una batea grande, colocada debajo del colador, de allí se trasiega a otra batea ancha, donde aquél se asienta. Se decanta el líquido y el almidón depositado en el fondo se recoge y expone al sol sobre mantas durante varios días. Al secarse completamente se echa en sacos de tela gruesa (*huesito*), a los efectos de su transporte y mercadeo, el peso de estos sacos es de tres quintales, unos sesenta y cinco kilos; para el detal se vende por medida y por kilo. La colandera, al considerar que la porción de catebía que está lavando, ha quedado desprovista de almidón, recoge el tamiz o paño fuertemente por encima de la masa y la mantiene aprisionada con ambas manos hacia abajo, hasta exprimirla lo suficiente, así toma solidez y forma de pelota, la que se retira y coloca sobre tablas dispuestas a propósito. Estas pelotas de catebía lavada (*amiche* en Táchira) constituyen apreciado alimento para los cerdos.

## USOS DEL ALMIDÓN

Con almidón mezclado con papelón y anís, al gusto, se prepara un dulce muy popular llamado *cocorrón*, en el centro de la República *almidoncito*.

Se le añade al cacao para preparar chocolate espeso, bien en el momento de la cocción o cuando se elaboran las bolitas de cacao para fin idéntico.

Diluido en aguardiente o envuelto en forma de muñeca, se unta o espolvorea sobre la piel para aliviar los accesos de picazón, en los casos de salpullido, rasquiña, alergia, sarampión.

## YUCA DULCE

La yuca dulce (*Manihot utilissima*) es otra variedad que se siembra en menor escala para atender requerimientos de la alimentación diaria: como

verdura en el preparado del sancocho; hervida y macerada con papelón, clavo o anís, en dulce y buñuelo; salcochada como vianda o pan. En ocasiones de cosecha abundante, se aprovecha su harina para hacer pequeñas tortas de casabe (*capino* en Sucre) que se cuecen en *aripo*, budare pequeño de barro donde se asan las arepas; estas tortas son de color ligeramente violáceo, un poco dulces y de consistencia correosa. Dicha yuca contiene menos proporción de almidón que la amarga, no es venenosa. La planta de yuca dulce se le conoce con los nombres de “canilla de negro”, “pata de zamuro”, “morada”, “preveta”, entre otros.

## REALIDAD PRESENTE

Hoy apenas existen como recuerdo de esta otrora próspera industria familiar, los rastrojos en las tierras de los plantíos de ayer; los implementos destartalados en las humildes viviendas, y la dolida añoranza que la copla recoge:

*Ya se murió Camayuca  
Ya se murió Guatamare,  
ya no hay quien ralle la yuca  
ni quien tienda más casabe.*

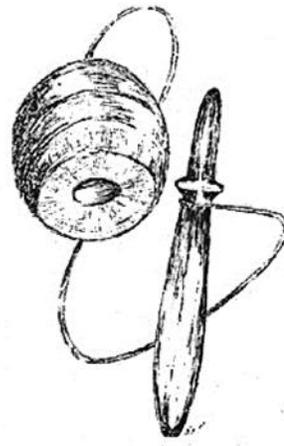
***El Farol* 216. Año XXVII (enero-febrero 1966).**

## XI- EL JUEGO DE LA PERINOLA

El término perinola tiene en Venezuela, entre otras, dos acepciones bien diferenciadas. La una, muy difundida en la zona centro-occidental del país designa un juguete, conocido también con el nombre de *boliche* o *bolero*.



**TIRABUQUE**



**PERINOLA**

Este consta de dos partes: un pequeño dispositivo hueco, de forma cilíndrica, cónica o esférica, construido de madera u otro material y que suele pintarse con colores vivos. En la parte superior del dispositivo se fija una cuerda de unos veinticinco centímetros, cuyo extremo libre va atado al centro del palito de unos doce centímetros, labrado, con mango y punta. Mediante un rápido y preciso movimiento de suspensión se trata de lograr que el referido dispositivo se ensarte en la punta del palito, que se mantiene empuñado en la mano derecha. El juego consiste en totalizar una determinada cantidad de ensartadas, cien por ejemplo, en el menor número de oportunidades o manos. Este juguete se llama en Margarita *tirabuqué*, en Zulia *emboque*, en Mérida *busaraña*, en Táchira *coca*.

La otra acepción –sin duda la original– corresponde a la admitida Por la Real Academia Española, como “Peonza pequeña que baila cuando se hace girar rápidamente con dos dedos un manguito que tiene en la parte superior”. El cuerpo de este juguete es un prisma de cuatro o más lados, marcados con letras, números o dibujos y se usa para jugar a interés o simplemente como distracción.

Silva Uzcátegui en su *Diccionario de Provincialismos* (Enciclopedia Larense, II, 777) dice que en “Curarigua entienden por perinola, lo que realmente es una especie de trompo; y al boliche, le dan su nombre verdadero”.

Lo mismo ocurre, apuntamos nosotros, en los estados Nueva Esparta, Sucre, Monagas, Anzoátegui y Bolívar.

En el centro del país se le llama trompito o puninga. Existe un Edicto del Obispo de Caracas, entonces a cargo de su Ilustrísima Monseñor Dr. Mariano Martí, en que prohíbe los juegos de envite y azar, allá por los años de 1772 y 1776, entre los mismos aparece el “trompico” que no es otra cosa que la perinola o trompito a que nos estamos refiriendo.

Es de suponer que prohibiciones como la señalada y las persecuciones subsiguientes, emanadas de autoridades posteriores, provocaron crisis en la práctica pública del juego, convirtiéndolo en actividad más o menos clandestina con pérdida de su auge tradicional.

La palabra perinola, sin embargo, ha seguido prevaleciendo con fuerza en el habla popular, lo corroboran expresiones tan comunes como las que siguen: “limpio de perinola”, “me salvé de perinola”, “loco de perinola”, “me cayó de perinola”, “¡La perinola!”, etc.; por “limpio de a puya”, “me salve de milagro”, “loco de atar”, “me cayó de maravilla” forma de negación enfática que suele acompañarse con un gesto.

Muy pocas noticias se tienen sobre el origen, entre nosotros, de este juego tan difundido en la mayor parte de nuestra geografía. No es aventurado considerarlo como producto de transculturación hispana, ya que en la península se le conocía con los nombres de bailarina, peonía o perinola. Su forma y tamaño son muy variables, siendo la más difundida en Venezuela la perinola pequeña. Opinión autorizada, al referirse a ésta sustenta la posibilidad de haber sido introducida por el negro esclavo a comienzos de la colonización. Entonces su práctica le servía, en los ratos de ocio como paliativo de la melancolía y añoranza de su África lejana.

## LA PERINOLA

Durante el proceso del mestizaje, la difusión del juego se fue proyectando a otros grupos sociales, hasta adquirir los contornos de diversión popular que tuvo hasta hace algún tiempo. Hoy se encuentra en franco período de desaparición.

Veamos ahora, los pormenores de la realización de este juego en la Isla de Margarita donde hemos recogido fielmente los distintos detalles de su práctica. Allí gozó de notoria popularidad hasta hace pocos lustros. Familiares o vecinos de las barriadas, sin distinciones de edad y sexo, solían reunirse en los ratos libres o en días feriados, alrededor de una mesa o sentados en círculo sobre el piso para echar una partida de perinola o pirinola como también se le llama.

La perinola se asemeja, como ya dejamos apuntado, a un pequeño trompo, de cabeza cilíndrica y alargada, de unos cinco centímetros de longitud por dos de ancho. Sus lados, en número de cuatro son planos y rectangulares, separados por aristas. La parte inferior concluye en un pequeño cono invertido. Da la impresión de un dado con cabeza y punta. En cada una de sus caras se dibuja o labra una de las siguientes letras: D.M.S.T. que,

corresponden respectivamente, a las iniciales de las palabras: DEJA, METE, SACA y TODO. El significado de las mismas, constituye el meollo del juego. Se nos antoja considerar la perinola como la más elemental de las ruletas, y, en efecto, es en realidad un juego de azar, cuyo desarrollo es como sigue. En primer término, se precisan las personas que van a intervenir en el juego, dos o cuatro. Luego, se convienen las apuestas, cuyo valor es generalmente insignificante, bien en dinero o en especies: uno o dos centavos, una locha o un medio, uno o dos botones del mismo material y tamaño (los grandes valen el doble de los pequeños y los de nácar se cotizan a más alto precio que los de hueso o pasta), dos o cuatro cumatas (leguminosas), dos o cuatro chicharos (guisantes), dos o cuatro semillas de merey, etc.

Uno de los jugadores, preferentemente el que patrocina la jugada, funge de jefe de banca o pie. Es el responsable de la polla o fondo de las apuestas. Recoge el valor de las jugadas perdidas, paga al ganador y es quien inicia la salida, es decir, a él corresponde realizar el primer tiro de la perinola. En efecto, la toma por la cabeza con los dedos pulgar o índice, o pulgar y medio. Seguidamente le imprime un movimiento de torsión y la lanza a girar en medio de la mesa o lo que haga sus veces. La mirada de todos los jugadores se concentra sobre la perinola en movimiento. Las voces y los gestos invocando a la suerte, le proporcionan colorido a este momento culminante. Cada quien aúpa con vehemencia la letra del gane. En cada rostro se perfila una nota de angustia o de esperanza, Cada cual liga porque la jugada le favorezca, o bien, hace *guiña* o *mabita* para atraerle mala suerte a los contrarios. Son frecuentes las llamadas: “guiña del gato”, que se expresa poniendo sobre la mesa la mano empuñada con los dedos índice y meñique estirados, la “maña del gato negro” que se indica rotando sucesivamente, en semicírculo, la mano abierta apoyada sobre el pulgar que le sirve de eje y la de “Ñalinga”, con el dedo índice haciendo espiral sobre el dedo medio estirado.

Al concluir de rotar la perinola, la cara que da hacia arriba, indicará el resultado del evento. Si es por ejemplo, la D (deja), las acciones quedarán

iguales, ninguno de los jugadores ha perdido. Se procederá enseguida a realizar un nuevo tiro, en idéntica forma al anterior y, lo hará el *mano*, o sea el jugador inmediato a la derecha del *pie*. Si la cara en cuestión muestra la M (mete), el autor del tiro tendrá que depositar en el fondo común, una cantidad igual a la apostada inicialmente. Luego le tocará el turno a la persona situada a la derecha del *mano* que es el *trasmayo*, si su tiro señala la S (saca), podrá retirar una cantidad igual a la apostada, se libró suele decirse en estos casos. Continuará en el tiro el jugador de su derecha que es el *traspie*; quien si liga la letra T (todo) el monto de la bomba será exclusivamente suyo como ganador absoluto y con ello concluirá la partida. Por el contrario, si no fuese la T, se reiniciarán las acciones y se procederá en forma idéntica a la descrita en primer término. Es decir, se iniciará una nueva vuelta en la jugada, correspondiendo el tiro de salida al *pie*. Si es deseo de los jugadores, puede convenirse en esta ocasión, añadir al fondo de la banca una cantidad igual a la apostada inicialmente, duplicándose la polla. Esta jugosa perspectiva le proporcionará al evento mayor interés. Su desarrollo no variará absolutamente de la forma que se ha descrito.



## MAÑA DEL GATO NEGRO

Es costumbre entre familiares muy cercanos o amigos íntimos, jugar a libre, o sea, no ganarse entre sí, por tanto, si uno de ellos acierta T (todo), le devolverá lo apostado al otro y viceversa.

De ordinario se reúnen otras personas alrededor de los jugadores, llamadas mirones o moscas y quienes suelen entre sí, casar apuestas por fuera, sobre la posible letra a salir. Su presencia le imprime mayor animación a la partida.

Euforia entre los que ganan, hermetismo entre los perdedores, chistes y tomaderas de pelo entre todos. Así transcurren las horas en el suceder de las jugadas, dentro de un ambiente de sano esparcimiento que rompe la monotonía en el quehacer habitual del vecindario.

## XII- EL JUEGO DE TROMPOS

Este juego ocupa por su colorido, lugar preferente entre las distracciones de niños y jóvenes. La temporada de trompos coincide con la época de cuaresma (entre Carnaval y Semana Santa). Para entonces, las calles de los barrios, los patios y corrales de las viviendas se animan con la algarabía de la muchachada que se recrea con esta tradicional diversión.

El trompo de mi muchacho  
sigue siempre dando giros,  
en el patio de mi casa  
gira, gira, gira el trompo.

Este juguete comporta una finalidad educativa cuando su fabricación es producto de la iniciativa, del esfuerzo y del empeño del propio joven. Opinamos así, por cuanto ello contribuye a la ejercitación de la destreza manual, de la habilidad para el manejo de algunos implementos de carpintería, de la sensibilidad artística para el logro de formas, simetría, acabado, colores, etc. Además, promueve el conocimiento de la flora local con la identificación de la madera adecuada, bien por su densidad como por las facilidades que permite para el labrado y pulimento, sin desestimar la resistencia para no astillarse.

Entre las especies de madera, se prefiere la cuica (*Cerdum viride*), el cautaro (*Cordia gerascanthus*), el taparo (*Crescentia cujete*), el paují (*Mauriria pseudigiminata*), el guatacare (*Boureria cumanensis*), el guayabo (*Psidium guajaba*), el guayacán (*Guaiacum officinale*).

El primer paso a seguir para lograr un buen trompo es el de la selección del trozo de madera. Se corta preferentemente en menguante para que seque pronto y no se raje. Conviene que el tallo sea tierno para garantizarla. Con

un machete filoso se labra en función de la forma deseada; luego mediante la navaja y el formón se logra el acabado que se aspira y se procede al pulimento. Para este fin se emplean pomas (fragmentos de vidrios muy cortantes) obtenidas de cascos de botellas, piel de cazón (selacio muy abundante en los mares de la Isla) o simplemente lija. Concluida esta operación se procede a la colocación de la *púa*, labor que requiere sumo cuidado y habilidad, pues de ello depende en gran parte la calidad del trompo. Al efecto, se escoge un clavo apropiado en tamaño y grosor, se clava exactamente en el centro de la cúspide del trompo, dejando una porción libre de unos dos centímetros. Se corta la cabeza del clavo y se procede a aguzar y pulir el extremo libre, frotándolo con una piedra de amolar o sencillamente con la calzada. La *púa* debe coincidir, por supuesto, con el centro de gravedad del trompo para que su movimiento sea uniforme. Así se obtiene un trompo *pluma* o *plumita* o sea sereno y liviano. De lo contrario, será *carretero* y pesado, los muchachos dicen que *tataratea*, gira saltando. Estos defectos suelen corregirse a medias, doblando ligeramente la *púa* hacia el lado que ha quedado desproporcionado o bien clavándola un poco más.

Los trompos de *púa* muy corta tienen el inconveniente de atascarse con facilidad en los suelos blandos; (en los llanos usan un trompo especial llamado *sapa*) presentan dificultades para recogerlos en la palma de la mano, mientras giran.

El trompo se pone a girar (bailar), arrollándole en espiral, a partir de la *púa* y hasta la mitad, un pedazo de guaral o cordón de chinchorro. El extremo libre del cordel, anudado, se aguanta fuertemente con una o dos vueltas alrededor del índice y se presiona con el pulgar. Con el resto de los dedos se sostiene el trompo con la *púa* hacia arriba, luego se lanza al suelo, dando a la mano una torsión hacia abajo, a la vez que se tira del guaral con rapidez. La torsión permite que el trompo se voltée en el aire y caiga vertical en tierra.

Otra forma de lanzarla es con la púa hacia abajo, pero se requiere destreza para sostenerlo convenientemente entre los dedos, en el momento del tiro, para que no se afloje el enrollado y se *embolse* (ensote) el trompo, es decir, no desarrolle la velocidad requerida. Algunos muchachos demuestran su habilidad arrollando el cordel, a partir de la cabeza, sobre la mitad, superior del trompo, pero en sentido inverso; lo lanzan con la púa hacia abajo. Conviene humedecer el extremo del guaral para que no resbale mientras se arrolla.

Una de las características sobresalientes de un trompo es el zumbido, modulación grave o aguda que acompaña la rotación y se debe a la velocidad, calidad del material de que está hecho y perfección del acabado. La madera de *cuica* goza de lugar preferente para este fin y es común, cuando se trata de lisonjear a alguien que acusa cualidades sobresalientes, decirle “estás como trompo de cuica”. Algunos trompos carecen de cabeza o la tienen muy pequeña. Dentro de esta categoría están los llamados forasteros o importados, de fabricación en serie. Éstos, aunque se catalogan entre los plumas, no llenan las condiciones requeridas para las reglas del juego tradicional.

Los sitios preferidos para el juego de trompos son los espacios abiertos, de terreno duro y seco, pues los suelos arenosos o húmedos ahogan o atascan el trompo, impidiendo que gire normalmente. Los pisos de cemento o similares, doblan la púa o la clavan más de lo conveniente.

Seleccionado el espacio de juego, se demarca trazando en sus límites de largo, unos ocho metros, una línea recta de unos cuatro metros, llamada *limbo* o *guamo*. En el centro de ambas líneas se traza un círculo, sirviendo de compás el pie descalzo de uno de los jugadores. El talón hará las veces de eje y el dedo pulgar doblado hacia abajo, trazará la circunferencia mediante una rotación vertical del cuerpo. El círculo así obtenido se llama *troya*, en su centro se coloca una moneda, tiesto o guijarro plano y redondo, llamado *pica*.

Antes de comenzar las acciones, se conviene el número de veces, cuatro o más, que habrán de pasarse los guamos. Así mismo se determina el número de *quiñes* (en Anzoátegui, *quines*), (en Apure, *mapolos*; en Lara, Falcón, Yaracuy y Trujillo, *mapolazos*), que recibirá en castigo el trompo perdedor.

Los jugadores que intervienen, dos o más, dan comienzo al juego, haciendo respectivamente un tiro en dirección a la pica que hace las veces de blanco. El trompo tiene que picar de punta, quien lo haga más distante de aquélla, se convertirá en *servidor* o *ponedor* y en consecuencia, colocará su trompo en el centro de la troya. Los demás jugadores irán lanzando los suyos sucesivamente contra aquél, a fin de golpearlo y arrastrarlo en dirección del guamo previsto, generalmente el de la derecha, para trasponerlo; de conseguirlo, se logrará la primera *pasada*. De inmediato se coloca el trompo servidor sobre el guamo traspuesto y se procederá en idéntica forma para la conquista de la segunda pasada sobre el otro guamo. Así se continuarán las acciones hasta la última pasada, el trompo que sirva entonces, será el perdedor absoluto.

Veamos ahora las principales incidencias del juego; si al lanzar el trompo se toca al que sirve directamente, se dice o canta *venio* (en Anzoátegui, *mojo*), y aunque el trompo no continúe girando, dará derecho para seguir lanzando a su turno; pero si sigue girando, el jugador deberá recogerlo en la palma de la mano con un rápido movimiento de los dedos índice y del medio y lo lanzará con fuerza contra el trompo que sirve, a fin de empujarlo hacia el guamo a traspasar. Este golpe se llama *agua*, no es permitido arrastrarlo con la mano, pues se pierde la jugada y se entra a servir. Cuando el trompo no produce venio, pero continúa girando, el jugador tiene que recogerlo para dar agua y no perder la jugada. Cuando la duración rotativa del trompo lo permite se podrá recoger una o más veces, dando sucesivamente golpes al trompo servidor, llamado *agüitas* (en Anzoátegui, *guabita*) y concluir, dándole agua. Esta jugada demuestra dominio del jugador y calidad del trompo. También se considera como agüita a cualquier contacto del trompo que gira con el que sirve. Puede

acordarse previamente, entre jugadores inexpertos o por razones de trompos defectuosos, (carreteros), usar el guaral como honda para acercar el trompo que gira hasta tocar al servidor, de lograrse se considera como agua, de lo contrario da derecho a que el perdedor levante su trompo y en su lugar se coloque el otro.

En general, se considera jugada perdida: cuando el trompo lanzado no cae girando ni tampoco produce venio; cuando sin producir venio cae girando pero no permite oportunidad para hacer agua; si al dar agua se toca con la mano al trompo servidor; cuando empujado por agua el trompo cae total o parcialmente sobre el guamo, en este caso se dice que está *quemando*. También se pierde cuando el trompo servidor movido por venio o agua cae en *guerra* o *cañón* sin la alternativa de tumbarlo con otra agua. El que provocó esta jugada entra a servir, colocando su trompo en idéntica posición de guerra. El siguiente jugador tendrá que tumbar dicha posición con golpe de venio, siempre que su trompo continúe girando, de no ser así, el servidor levantará el suyo, alegando que le dió *batatazo*, que la jugada no fue limpia. Se dice que el trompo está en guerra cuando al posarse después de ser movido por el contrario, la púa queda levantada del suelo con espacio de dos dedos, es decir, el trompo queda descansando sobre la cabeza, mientras la púa apunta hacia arriba. En ocasiones se conviene, para no demorar el juego, no valer guerra, pues algunos trompos por su forma, caen ordinariamente en esta posición. Sólo la admiten durante la última pasada; así se le proporciona una ventaja a quien sirve en ese momento y mayor espectacularidad a la finalización del juego. El trompo de cabeza muy corta como el llamado *forastero* cae a menudo en guerra. Si por casualidad dos jugadores lanzan simultáneamente sus trompos contra el que sirve, el dueño de éste tiene derecho a levantarlo y en seguida, traza en el sitio que ocupaba, una figura en forma de ocho grande y en cada uno de sus respectivos círculos se colocará el trompo de cada infractor. Cualquiera de los jugadores restantes puede tirar a sacar del círculo, con golpes de venio, él de su preferencia, si no lo logra lanzará otro jugador y así sucesivamente, hasta rescatar a uno de los jugadores y poder continuar el juego normalmente.

Al realizarse la última pasada de guamo, el trompo que estaba sirviendo en ese momento es el perdedor absoluto. Recibirá por tanto los quiñes que se convinieron previamente como apuesta de juego. Los quiñes tienen por finalidad astillar o destrozar el trompo perdedor. Se puede acordar con antelación el uso, por parte del perdedor, de otro trompo especial para recibir golpes, llamado *aguantador*. Por otra parte, puede también convenirse la utilización de trompos pesados, de púa afilada, denominados *hachas* para dar los quiñes. El procedimiento, es como sigue: cada uno de los ganadores, toma su trompo y lo ata mediante vueltas alternas en púa y cabeza, en medio del guaral, de manera que los extremos del mismo, queden iguales. Estos se arrollan de una vuelta por encima de los dedos, con excepción del pulgar; al cerrar el puño, quedan fuertemente sujetos. Cuando se levanta el brazo, el trompo se mantiene como un péndulo, completamente horizontal entre las ataduras. El jugador, rodilla en tierra lo suspende por encima del hombro con la púa hacia atrás y la acciona a manera de hacha, dejándolo caer una fuerza y de punta sobre el trompo perdedor, a objeto de perforarlo y dejarlo inservible, como ocurre en la mayoría de los casos. Otra forma de castigo es la llamada *juego a vivo* (en Anzoátegui, *volao*). Aquí el perdedor tiene que lanzar el trompo a girar, en tanto que los ganadores tiran los suyos contra aquél, en procura de ensartarlo antes de que termine de rotar. Constituye una emocionante demostración de puntería.

**GUINA DEL GATO**

Como alardes de destreza tenemos entre otras cosas, el lanzar el trompo recogerlo girando en la palma de la mano o en la uña del dedo pulgar, se le conoce como *volada*. Es común la expresión “cógeme ese trompo en la una a ver si tataratea” para advertir una situación embarazosa, una conseja oportuna, una réplica certera, elocuente, jactanciosa. Recogerlo del suelo girando en la uña del pulgar con el auxilio del índice, o bien, utilizando el guaral a manera de soga para colocarlo en la palma de la mano con un brusco movimiento de suspensión.

En muchos lugares de nuestros llanos es costumbre celebrar la conclusión de la temporada del juego con el llamado *sancocho de trompos* y, en efecto, el Domingo de Resurrección concurren los jugadores a determinado sitio. Allí trazan una troya grande, donde lanzan a picar, los que desean participar en el torneo. El que pique más lejos de la troya, se *pinta* y tiene que plantar su trompo en ella. Los demás jugadores lanzarán a sacarlo del círculo, a primer golpe *venio*, de lo contrario se pintarán como el anterior y sus trompos irán a sumarse a aquél. Terminada la ronda los trompos que quedaron en la troya, se amontonan y queman al conjuro de la algarabía de los presentes.

***Oriente Universitario*. Año VI, Vol., VI, Suplemento N° 34, Cumaná, (1968).**

### **XIII- HIPOCORÍSTICOS, DIMINUTIVOS EXPRESIONES AFECTIVAS Y APODOS**

Una de las tendencias expresivas del habla margariteña está representada por una riqueza hipocorística extraordinaria (1). Los nombres propios, en la lengua familiar, son objeto de las más variadas modificaciones y abreviaciones. Por otra parte abundan los diminutivos y los modos de preceder los nombres con formas afectivas. A todo esto hay que agregar la tendencia tradicional al uso de los apodos, referidos generalmente a defecto físico, color de la piel, oficio, habilidad, costumbre, procedencia, incidentes. La influencia infantil es también determinante en la formación de los hipocorísticos, diminutivos y apodos, ello se debe a las siguientes razones: poco dominio en la pronunciación correcta de los vocablos (Chica por Luisa), imaginación viva (“Calle Larga” por persona flaca y muy alta) y natural sincretismo (Maora por mamá Teodora).

Veamos a continuación los casos más comunes:

<b>NOMBRE PROPIO</b>	<b>HIPOCORÍSTICO</b>	<b>DIMINUTIVO</b>
<b>MASCULINO</b>		
Adolfo	Opo	Adolfito, Opito, Fito
Agapito	Gapo	Gapito
Agustín	Tin, Tingo	Agustincito, Tincito
Alonso	Loncho	Lonchito
Ambrosio	Bocho	Bochito
Anastasio	Tacho	Tachito
Antonio, a	Toño, a; Toto, Toñito, a; Ñito, a; Ño, a;	Antoñito
Apolonio, a	Polo, a	Polito, a
Arcadio	Cayo	Cayito
Armando, a	Mando, a; Manduca	Armandito, a; Mandito, a
Arquímedes	Quimo	
Asdrúbal	Ruga	

Asunción	Chonchón,	Chonchito, a Choncho, a
Aurelio	Yeyo	Yeyito
Bartolomé	Bartolo, Toto	Bartolito
Beltrán	Tango, Tan	Tanguito
Bonifacio, a	Facho, a	Fachito, a
Braulio	Bayo	Bayito, Balliyo
Candelario, a	Yayo, a; Cayayo, a; Candela	Yayito, a
Cándido	Cango	Candidito, Canguito
Carlos	Cayo, Carlucho	Carlito, Cayito
Carmelo, a	Melo, a	Carmito, a; Carmelito, a
Cecilio, a	Chilo, a; Chilón	Cecilito, a; Chilito, a
Celedonio, a	Loño, a	Loñito, a
Cipriano, a	Pián, a	Ciprianito, a
Ciriaco	Yaco	Yaquito
Claudio	Cayo	Cayito
Clemente	Mencho	Menchito
Crispín	Pin	Crispincito
Cristóbal	Toto	Totico
Cruz	Cucho, a	Crucito, a; Cuchito, a
		Crucecita
Deogracia	Gacho, a	Gachito, a
Dionisio, a	Nicho, a	Nichito, a
Domingo, a	Mingo, a; Mino	Dominguito, a; Minguito, a
Edmundo, a	Mundo, a	Mundito, a
Eduardo, a	Lalo, a; Guaro, a; Tayo, a	Eduardito, a; Lalito, a;
		Guarito, a
Eleuterio, a	Teyo, a	Teyito, a
Emilio, a	Millo, a	Emilito, a; Millito, a
Epifanio, a	Faño, a	Fañito, a
Etanislao	Chalao	
Eugenio, a	Geño, a	Geñito, a
Eulogio, a	Lolo, a	Lolito, a
Eustaquio	Taco, Ustaquio	Taquito
Facundo, a	Cundo, a	Facundito, a; Cundito, a
Faustino, a	Tino, a	Faustinito a; Tinito, a
Feliciano	Chano, a	Chanito, a
Felipe, a	Lipe, a; Ipe, a	Felipito, a; Lipito, a

Francisco, a	Pancho, a; Chico, a; Paco, a; Franso; Fisco; Chicho, a	Francisquito, a; Paquito, a; Pachito, a
Florencio, a	Lencho, a	Lenchito, a
Froilán	Boyán	
Gabriel, a	Bié, Biela	Gabrielito, a
Gerónimo, a	Yomo, a; Moma; Ronga, Mina	
Gonzalo	Chalo	Gonzalito
Gregorio, a	Goyo, a	Goyito, a
Gumersindo, a	Chindo, a; Guma	Gumersindito
Heliodoro	Lolo	Lolito
Heriberto, a	Berto, a	Bertico, a
Hermenegildo	Giro	Girito
Hermógenes	Mojo	Mojito
Horacio	Hacho	Horacito
Humberto	Berto	Humbertico, Bertico
Iginio, a	Giño, a	Giñito, a
Ignacio, a	Nacho, a	Inacito, a; Nachito, a
Inocente	Chente	Chentico
Isaías	Chaía	
Isidro	Tito, Chilo	
Ismael	Melo	Melito
Jesús, a	Chú, Chuchú, Chucho, a	Jesusito, a; Chuíto, a; Chuchito, a; Chuillo
José, fa	Ché, Cheché; Cheo; Checho; Teté; Pepe, a; Pepé; Chepa; Chepota; Pepona; Fefa; Fifa	Joseíto; Cheíto, Pepito, a Chepito, a; Josefita
Juan	Juancho	Juancito, Juanchito; Juanito
Julio, a	Yuyo, a Julito, a	Yuyito, a
Justiniano	Piñano; Nano	Nanito
Laureano	Laucho	Lauchito
León, a	Loño, a	Leoncito
Leonardo	Nano	Nanito
Leoncio	Oncho; Loncho	Onchito
Leopoldo	Pollo	Pollito
Lorenzo, a	Lencho, a	Lenchito, a
Los Santos	Chancho	Chanchito

Luciano	Chano	Lucianito
Luis, a	Lucho, a; Lisongo, a; Guicho, a; Licho, a	Luisito, a; Lichito, a
Manuel, a	Manolo; Neco; Mañé; Maneco; Maneque; Ñela; Nola; Nela	Manuelito, a; Manolín; Manuelico; Liquito Ñelita.
Maximiliano	Max; Maxi; Machango; Mayango	Maximito
Miguel	Neco	Miguelito
Narciso, a	Narso, a; Nacho, a; Chicho, a	
Natividad	Nato, a; Nati	Natico, a
Nemecio, a	Mencho, a	Menchito, a
Nicolás, a	Nico; Colacho; Colás	Nicolasito, a; Colasito, a
Orángel	Ñango	Nanguito
Pablo	Pablucho, Paúcho	Pablito, cho
Patricio	Pachicho	Patricito
Pedro	Perucho; Peroco; Ucho	Pedrito; Peruchito; Peruchín
Plácido	Pacho	Pachito
Presentación	Presente, Chente	Chentico,
Primitivo	Tivo	Primitivito
Policarpo, a	Poli; Polo, a	Policarpito; Carpito, a; Polito, a
Rafael	Rafo; Rafucho; Rafa; Fucho; Fayón	Rafaelito; Rafito; Fuchito; Faíto
Raimundo, a	Mundo, a	Raimundito, a; Mundito, a
Ramón, a	Moncho; Mongo; Mona; Nona	Ramoncito; Ramonita Monchín; Ramonín
Ricardo, a	Rico; Carda	Ricardito, a; Cardito, a
Rodolfo	Popo	Rodolfito
Rosauro	Charo	Charito
Ruperto	Peto	Rupertico
Sabá	Chabalo	Chabalito
Salvador	Chavolo, a	Salvadorcito
Santiago	Chango	Chaguito
Saturnino, a	Nino, a	Ninito, a
Segundo, a	Gundo, a	Gundito, a

Serapio	Chapo	
Simplicio, a	Picho, a; Pipicha	Pichito
Sócrates	Toto	Totico
Teófilo	Chopo	Teofilito
Tiburcio, a	Bucho, a	Buchito, a
Valentín	Tin; Tingo; Valiente	Tinguito
Vicente, a	Chente, a	Vicentico, a; Chentico, a
Víctor, a	Vito, a; Toya; Totoya	Vitico, a; Vititico;
		Victorita; Toyita.
Antonio Ceferino	Chirino	
Felipe Santiago	Chachago	
Francisco Antonio	Chicotoño	
Francisco José	Chicoché; Coché; Pancho	
	Pepe	
Francisco Manuel	Chicomaneque	
Francisco Ramón	Chico-Ramón	
Jesús Alberto	Chuberto	
Jesús Enrique	Churrique	
Jesús José	Chuché	
Jesús Manuel	Chumaco	
Jesús María	Chuma, Chumaría	
Jesús Rafael	Chufao	
Jesús Salvador	Chavaroco	
Jesús Santiago	Chuchago	
José Ángel	Cheange	
José Antonio	Tatoño	
José Asunción	Choncho, Chonchón	
José Bonifacio	Chebo	
José Concepción	Concho	
José del Carmen	Checame	
José Elías	Chelia	
José Encarnación	Chaón	
José Enrique	Chelique, Cherrique	
José Felipe	Chelipe	
José Francisco	Cherico, Joche	
José Inés	Chiné	
José Inocente	Chente, Checho	

José Jesús	Chuchú
José Justiniano	Piñano
José Lino	Chelino
José Manuel	Chemané
José María	Chemaría; Chema; Chemara
José Mercedes	Chemeché, Cheché
José Pedro	Chepé
José Rosario	Sayo
José Vicente	Chente
José Vidal	Chío
Juan Antonio	Totoño
Juan Bautista	Tita
Juan Gregorio	Juangoyo
Juan José	Ché
Luis José	Licho José
Luis Manuel	Manequé
Manuel Bernardo	Nano, Nanito
Manuel Felipe	Manolipe
Manuel María	Mayía, Lico
Maximiliano José	Manché
Pablo Antonio	Patoño
Pedro César	Pecé
Pedro José	Peché, Peyo, Peyito
Pedro Jesús	Tutú
Rafael Ángel	Palán
Rafael Eugenio	Pageño
Rafael Jesús	Rucho
Ramón José	Moncho José

<b>NOMBRE PROPIO</b>	<b>HIPOCORÍSTICO</b>	<b>DIMINUTIVO</b>
<b>FEMENINO</b>		
Amelia	Mela	Melita
Ángela	Ñango	Angelita; Ñanguita
Brigida	Biya	Brigidita
Candelaria	Candela; Cayayo, a; Yaya	Cayita, Yayita
Carmen	Camucha; Canca	Carmencita, Carmelita; Carmita
Catalina	Catana	Catalinita
Cayetana	Caya; Cayaya	Cayita; Cayetanita
Clemencia	Mencha	Clemencita
Concepción	Concha; Cochón	Conchita
Consolación	Conso	Consito
Dolores	Lola; Loló	Dolorita, Lolita
Encarnación	Encarna; Chón; Chacón; Cacha	Encarnita; Cachita
Estéfana	Pana; Panona; Faña	Estefanita; Panita; Fañita
Eucaris	Eco	Equito
Eustoquia	Toca	Toquita
Felicia	Licha; Icha	Lichita
Genoveva	Veva	Vevita
Graciela	Chelo; Chela; Yeya	Gracielita; Chelito; a
Guillermina	Minina; Mina; Guilla	
Herminia	Miña; Miño; Miñón; Miñonga	Miñito
Hilaria	Yaya	Yayita
Hortensia	Chencha	Chenchita
Isabel	Chabelona; Chabelonga	Isabelita; Chabelita
Josefina	Fifina; Fina; Fifa; Chepina; Pipina	Josefinita; Finita
Leonidas	Ñoñiña	
Lourdes	Lula; Yuya; Yuyo	Loudita; Lulita; Yuyita
Marcolina	Macoya	Marcolinita
Margarita	Márgara; Ita.	Maíta
María	Mayo; Maía; Marucha; Maruja; Yía; Mía	Mariíta; Mayito; Mariquita
Mercedes	Mecha; Mecho; Mechula	Mercedita, Mechito, a

Paulina	Pula; Palinga	Paulinita; Pulita
Petra	Petrona	Petrica
Petronila	Nila	Nilita
Rosa	Tota; Chocha	Rosita; Chochita
Rosalía	Chalía	
Rosario	Sayo	Sayito
Secundina	Cunda; Cundina	Cundita
Teresa	Tera; Tere; Tero	Teresita; Terito
Carmen Antonia	Catoña	
Carmen Emilia	Millito	
Carmen Josefina	Cafina	
Carmen Luisa	Chichita	
Carmen Mercedes	Cachera, Menca	
Carmen Teresa	Canca	
Carmen Verónica	Velloca	
Francisca Antonia	Chicatoña	
Francisca Ramona	Chica Ramona	
Josefa Antonia	Chepatoña; Chepona	
Juana Josefa	Juan Pepa	
María Ana	Marianita	
María Antonia	Matoña	
María Asunción	Ñonga	
María Esther	Matena	
María Eugenia	Mencha	
María de Lourdes	Mayuya	
María de las Nieves	Palila	
María de la Cruz	Macú	
María del Rosario	Sayo; Sayito	
María del Valle	Mavalle	
María Encarnación	María-Cachón	
María Gregoria	Maoya	
María José	Mariché	
María Josefa	María Pepa	
María Jesús	Machú	
María Natividad	Mariquita	
Paula María	Palia	
Petra Antonia	Petoña	

Rosa Antonia	Totoña
Rosa Carmen	Chacame
Rosa Lina	Chalina

Dada la abundancia e hispo corticos es costumbre para diferenciar los muy comunes, unirlos con el respectivo nombre o hipocorísticos de la madre o del padre. Así tenemos: Chuchabé por Jesús el hijo de Isabel, Chupancha por Jesús el de Pancha, Chupalinga por Jesús el de Paulina, Chico-Jovita por Francisco el de Jovita, Chico el de Julia, Luis el de Cunda (Josefina Secundina), Julio-Cachón por Julio el de Encarnación, Vito Cochón (Víctor el de Concepción), Perucho-Chicochingo por Pedro el de “Chico-Chingo” (Francisco Tabasca), Ramón Pedrito por Ramón el de Pedrito (Don Pedro Aguirre Guerra), Cheché el de Pancho, Cheché el de Eudocia, Chichita la de Fucho, Minga la de Chica, Luisa la de Sara, Carmen la de Eloy, María la de Froilana, Benito el de Faña (Estéfana). Asimismo, es corriente agregarle al nombre o hipocorístico de la mujer casada, al nombre o hipocorístico del marido, se dice Chila la de Arcadio, Paulina la de Fisco (Francisco), Carmen la de Víctor, Nila la de Beltrán, Carmen la de Ramón Pedrito, Chucha la de Chico, La Negra de Héctor.

Las formas afectivas que se anteponen a los nombres propios e hipocorísticos son: papa, mama, mano (hermano) madrina, compay o compae, comay o comae, vale. Son comunes las expresiones: Papa Gundo, Papa Tivo, Papa Pancho, Papa Ipe (Felipe), Papa Colacho, Papa Toño o Patoño; mama Licha (Felicia); mano Lencho (Florencio), mano Pablo, mano Lipe, mano Chico; madrina Julia, madrina Petronila, madrina Mariquita; compay Moncho, compay Rafucho, compay Andrés; compae Lencho; comae María; comay Luisa; vale Geño, vale Pedro, vale Julio, vale Juan.

Otras expresiones afectivas son: mijo, mija, cuñado, ñero, hijo er diablo, condenao, condená, aseada (hermosa, bonita), y se refieren a alguien sin nombrarlo: “mijo, saludame a tu mamá”, “Mijo, hazme un favor”, “A quién

buscas mijo?”, “¿Mija, que haces aquí?”, “¡Cuidado mija!”, “¿Qué te preocupa mija?”, “Mira Cuñao”, “¿Vas para el Valle, Cuñao?”, “¿Cuándo llegaste, Cuñao?”, “Ñero, desde cuándo estás en la isla?”, “¿Cuándo te vas, Ñero?”, “¿Cómo te fue Ñero?”, “¡Hijo er diablo, cuánto tiempo sir verte!”, “Hijo er diablo ya no sabes ni jugá truco”, “Que Dios te lleve hijo er diablo”, “¿De dónde saliste Condenao?”, “Que bien te fue por Costa Firme, Condenao”, “¡Condená, qué hermosa estás!”, “Esa condená si está pretenciosa”, “¡Qué aseada estás mujer!”, “Tu novia es muy aseada”.

La abundancia de los apodosos o sobrenombres es sorprendente en el habla popular margariteña. Son tan comunes que casi no se advierte repulsión por parte de los aludidos. Muchos apodosos suplantando definitivamente el nombre propio, de manera que resulta ímproba la tarea de satisfacer la curiosidad por conocerlo, aun valiéndonos de personas muy allegadas. Tuvimos la experiencia de preguntarle a un compadre de “Chacopire”, persona muy popular en Juangriego, cuál era el verdadero nombre de éste y no pudo respondernos. Otro tanto hubiera resultado quizá, si la pregunta la referimos a “Rimpetate” (2), “Bieco” o “Pesoco” (pies deformes). ¿Por qué los llaman así? es otra interrogante cuya respuesta queda en muchos casos desierta. Es pues, labor paciente y minuciosa investigar en este campo por demás interesante. Nos contentaremos por ahora, con ofrecer los apodosos más familiares de que tenemos noticias. Ellos responden, además de la influencia infantil, a razones muy diversas: defecto físico, color de la piel, oficio, habilidad, hábitos, temperamento, incidentes de la vida real. Precisar exhaustivamente tales detalles requiere, como lo apuntamos, de un acopio preciso de información que no tenemos a mano en su totalidad. Sin embargo, trataremos de corresponder en la forma más fiel posible, las implicaciones que el asunto conlleva.

Es fácil colegir la referencia que defecto físico, constitución y estatura suponen los siguientes apodosos: “Bocachica”, “Cabezón”, “La Chinga”, “El Chingo”, “El Fuño”, “Gañote” (garganta prominente), “Chiquito”, “El Mocho”,

“El Ñeco”, “El Ciego”, “El Tuerto”, “La Tuerta”, “El Sordo”, “Pandeco” (Andrés), “Cabo de Hacha”, “Calle Larga” (Alejandro), “Palillo”, “Canuto”, “Purrungao” (Gabriel), “Medio-hombre” Jesús, “Plumita” (José), “Currutaco” (Eustaquio), “María la Larga”, “Menudito” (Manuel), “Chispita” (Jesús), “Porogúio” (Tartamudo), “Popó” (gangoso), “Licho el Zurdo”, “Patúa” (Josefa María), “El Chiquitico de Pana” (Félix, hijo de Estefana Marcano, llamado así por simple contraste, pues su estatura se aproxima a los dos metros).

Aluden a color de la piel, del cabello y a cierto rasgo aborigen: “Carbón” (Jesús Lárez), “El Negro de Cornelio” (Jesús), “El Negro de los Ranchos” (J.R. Silva), “Pedro Negro”, “Caoba” (Víctor), “Turco Negro” (Luis López), “La Negra de Olimpia” (Juana Antonia), “La Negra de Jesús Piñano”, “Morcilla” (Inés), “Rosa la Colorá”, “La Pintá” (manchas en la piel), “El Catire”, “Pelo e Pita”, “Pelo e Caña”.

Responden a apreciaciones circunstanciales e intencionadas, asociadas a nombre de animales: “Alondra” (Beltrán), “El Burro” (Jesús), “Cachicato” (Severino), “Camello” (Víctor), “Conoto” (4), “Chacaco” (Marcial, cuando niño se distraía quitándole las hojas a las plantas al igual que los bachacos), “Chicoverraco”, “Licho la Fiera”, “Gallo Mamay” (Dr. Rafael Villanueva M.), “Gallo Negro” (Br. Rafael Figueroa, hombre público, culto, tribuno, poeta de improvisación fácil, en ocasiones competía con los mejores cantadores de velorio de Cruz, familiarmente lo llamaban “Perén”), “Guacuco” (Mario), “Guaripete” (José), “Guanapo” (Apolinar), “Guayamate” (Concho), “La Chiva” (Félix), “El Gato” (Ramón), “Conejo”, (Vivenciolo), Rafael “Palagar” (Pez poco apetecido), “Mano e Carey” (Manuel, cuyas manos tenían cierto parecido con las extremidades del quelenio), “Morrocoy” (Héctor), “Moncho Buitre”, “Perico” (José), “Pablo el Mono”, “Perucho el Mono”, “Burro Tapao” (José), “Casco e Mula” (Luis), “Camaleón” (Miguel), “Pajarito” (Francisco), “Congo” (Beltrán), “Pelicano” (Francisco), “Caracare” (Antonio Núñez, improvisador nato), “Palomino”, “Tocucha” (Félix), “La Vaca” (Severiano).

Se refieren a procedencia: “María y Pancha Andina” (nativas del barrio Los Andes de La Asunción), “El Guardiero” (Juan Zabala, oriundo de La Guardia), “Viruca la Tacarigüera”, “Rosa la Maquera”, “Luis Cumanés”, “Guaraúno” (Presentación Rodríguez, nativo de Guaraúno, estado Sucre).

Corresponden a circunstancias diversas, en unos es posible notar la asociación como ocurre con: Antonio “Protestante” (Evangélico), “Chico Manteca” (vendedor de empanadas), “Chico Mabita” (mala suerte), Iginio “Juín” (hábil y rápido forjador debió el apodo al ruido de su vieja fragua), Luis “Matatao” (barbero improvisado), “Cristo Viejo” (flaca y con cara de sufrimiento), María “Cholita” (cuando niña usó a menudo “Chola” o sea chancletas y pantuflas), “Maicrúo” (maíz no cocido y por tanto duro), “Maitibio” (cocido, blando, flojo) (5), María “Parranda” (alegre y bullanguera), Juan “Parranda”, “La Galillosa” (vendedora de arepa “raspá” (pelada) de voz muy chillona), José “Talega” (guardaba el dinero de la venta del maíz en talega), “Chirelito” muy ajustado en sus proceder, carácter fuerte, temperamento sanguíneo (el chirel es una variedad de ají, pequeña y alargada, muy picante, cuando madura es rojo), “Rubito” (dueño del bar “Rubito”), “La Tumba Gobierno” (actitud inconforme, crítica, combativa), “Petolo” (defecto en la pronunciación de Petolomeo). En otros no es fácil determinar la asociación si la hubo, pues en algunos casos, el apodo es totalmente arbitrario, veamos los siguientes ejemplos: “Campeare” (Alejo), “Cocoía” (Antonio), “Capulo” (Antonio), “Cañón” (José), “Cincopelele” (Nicolás), “Chuboló”, “Chichochaco”, “Popoyo” (Gabriel), “Garúa” (Agustín), “Machango”, “Guma”, “Ringo” (Pedro), “El Papa” (Jerónimo), “Lindoro” (Teodoro), “El Escaparate del Diablo” (Antonio), “La Pina” (Jesús), “La Túa” (Aníbal), “Papelón” (Ramón), “Gardenia” (Beltrán), “Lencho Paipa”, “Turuturo” (Cruz y Juan), “Malambo” (Flor Ángel), “Mamito” (Jesús), “Macarrón” (Augusto), “Cupero” (Luis), “Toporo” (Remigio), “Poropo” (Agustín), “Tabardo” (Jesús), “Muñinga” (Josefina), “Chiguagua” (Asdrúbal), “Cordovés” (Argenis), “Licho Cuartico”, “Cuero ‘e Chú”, “Pinocho” (Héctor), “Pitequiche”, “Pilapo” (Dámaso), “Taro” (Jesús), “Tucupiana” (María), “María Tachuela”, “El Turco” (Jesús), “Vigornia” (Ramón), “Moroco”

(Francisco), “Ñingo” (Pedro), “Miquilaya” (Eulogio, barbero oriundo de Barlovento que llegó como soldado de la guarnición del castillo “Santa Rosa”), “Zambo Ravelo” o “Soroño” (Jerónimo Marcano) (6). Apodos como “Carujo” (Jesús), “Longino” (Raimundo), “Camero” (Zoilo), “Peresoto” (Leoncio), “Matagato” (Jesús), “Matapavo” (Modesto), “Candelita” (Jesús), “Picardía” (Miguel), “Veneno” (José Rafael) responden a tremenduras cuando niños.

Se refieren a oficios: “Machuca-yerro” (Severiano Rodríguez), laborioso forjador de bien ganada fama en el batido y amolado de azadores, (azadas), “Pancho-perolero” (Francisco González), persona muy honorable, experta en latonería y muy diestro en reparaciones de alambiques; como en Margarita los envases o útiles de metal los llaman “peroles” de aquí el apodo, “Vallemío” (Antonio Villarroel), afanoso trabajador en la fabricación y venta de panes, desde niño se le vió salir con su carga a cuestras de La Asunción camino del Valle de la Virgen –que él decía ser suyo–, “Campanero” (Adolfito), “Guasaca” (Juana), sacadora de guacucos y chipichipes en la playa de Juangriego, “La Melcochera” (Lucía), “Mara-puerco” (Ángel), “El Coime” (Antonio Figueroa).

En fin, otros apodos pasaron del progenitor a los descendientes como: “Bizcocho” (Salazar), “Chiro” (Marcano) (7), “Canilla” (Narváez), “Moriquita” (Rodríguez) (8), “Potoco” (Prieto) (9), “Venao” (Narváez) (10), “Perico” (Caraballo), “Cayenés” (Sanabria) (11). Estos apodos con excepción de los últimos, más recientes, eran numerados por el popular Bartolito, pregonero oficial y repartidor del correo en La Asunción hacia fines del siglo pasado y quien a pedido de los vecinos, solía hacer un paréntesis en sus labores de oficio para percutir el viejo tambor con su insuperable maestría, como si se tratara del más interesante pregón, luego decía con voz solemne: “¡Atención!... ¡Atención!... Atención a la lista y respondan a ella. Esteban “Bizcocho”, Nicolás “Chiro”, Basilio “Canilla”, José María “Moriquite”, Baltazar “Potoco”, Félix “Venao”...” La concurrencia prorrumpía en vivas y aplausos. También las coplas se hacían eco de estos apodos, veamos la siguiente:

En un velorio de Atamo (Caserío Espinoza)  
un “Chiro” a un “Gato” apresó  
con sigilo lo durmió  
cuando le pegó la mano.  
No lo pudo ni arañar,  
fue lo más que sorprendió,  
pues tan audaz pajarito  
con cautela lo agarró. (12)

Los datos recogidos proceden, en particular, de La Asunción, Juangriego y Porlamar. Ellos comportan aspectos vivenciales de la comunidad margariteña, donde un sentimiento profundamente familiar caracteriza la conducta habitual de la gente. La noción de lo íntimo, de lo privado, de lo personal, pierde a menudo su sentido ante el consenso de lo colectivo. Se tiene como cierto que las cosas son de quien las necesita. Se da sin mezquindad, se recibe sin aprensión. Todo es factible de préstamo o de regalo. Obsequiar es un don que asiste tanto al humilde como al pudiente. A la casa del vecino o del simple conocido se entra como a la propia, sin anuncio, sin antesala, sin permiso. El forastero queda a menudo perplejo ante lo que podría considerar como abuso de confianza o irrespeto. No en balde muchos hogares, hasta hace poco, carecieron de puertas. El robo y otros actos delictivos eran acontecimientos excepcionales.

Ese proceder voluntario, espontáneo, libre, anima también el trato personal, donde la intención afectuosa modifica corrientemente los vocablos en la forma a que hemos hecho referencia. Así mismo, permite que expresiones duras, en apariencia, carezcan de propósito ofensivo, como ocurre con los apodos que se reciben sin encono y se responden con otro sobre nombre, pero casi nunca con el insulto, mucho menos con acción violenta. Dentro de ese juego de reciprocidad familiar el alma margariteña, allí está la razón de su tipología del pueblo cordial, acogedor, hospitalario.

## NOTAS

(1) “Lista de nombres familiares y diminutivos usados frecuentemente en la Isla de Margarita”. Coleccionista: Domingo Sánchez. *Archivos Venezolanos de Folklore*, Año 1, N° 1, pp. 174-176. Caracas, Imprenta Nacional. 1952.

(2) No fue tarea fácil identificar el nombre propio: Rafael Arcay, a que alude este apodo. En nuestra búsqueda surgió la siguiente anécdota: en una de las periódicas visitas a Juangriego, donde residían sus padres, los hermanos Chollet empresarios en Tucupita ofrecieron a “Rimpetate” operario de la planta eléctrica de aquella población, un cargo mejor remunerado en la planta de la capital deltana, a lo cual accedió éste y se trasladó al nuevo destino. Transcurrido algún tiempo, llegaron a Tucupita, en viaje de negocios, los hermanos Sixto y Chente Gómez, nativos de Juangriego y muy amigos de nuestro personaje, quien al saberlo, no tardó en ponerse en contacto con ellos, llegado este momento y sin esperar el saludo de rigor, le espetó la siguiente advertencia: “Aquí, nada de “Rimpetate”, sólo “Rafaelito”.

(3) “Los Ranchos es un grupo de viviendas humildes ubicado en La Asunción, al borde de una pequeña quebrada entre la calle Unión y el Río. Allí conviven numerosas personas emparentadas, en particular por vínculos de consanguinidad. Aquí nació y ha vivido toda su existencia “El Indio de los Ranchos” (Luis Silva), llamado así por sus hábitos parecidos a los de nuestro aborigen. Toda la niñez la pasó desnudo, cuando fue adulto vistió un corto pantalón de tela burda que simulaba el guayuco. Se ocultaba de las miradas curiosas entre los árboles del bosquecillo formado en la confluencia de la quebrada y el riachuelo, practicaba el minicultivo y la cría de aves de corral y cabras, sus relaciones humanas han sido con sus parientes más próximos. Los años le han hecho cambiar algunos modales, pero su conducta sigue siendo huraña.

(4) “Conoto” (ave de color negro intenso y brillante, conocida también como garrapatero). Este apodo está relacionado con la supersticiosa creencia de que se le puede vender el alma al diablo. Según la versión recogida, el señor J.M. Marín, respetado y activo comerciante de la Isla fue considerado como presunto autor

del sacrílego pacto. La gente que así lo suponía, al verlo pasar susurraba: “Va con él otro...”, “Va con otro...”, “Con otro.”, el uso transformó la expresión en “Conoto”.

(5) Este apodo le fue puesto desde niño, como el de la gran mayoría, por sus propios compañeros de barrio, que lo consideraban flojo, porque no le gustaba pelearse con los demás, caso contrario al de su vecino “Maicrú”, duro y peleador.

(6) Este personaje fue muy popular en La Asunción por su buen humor y comicidad, siendo su fuerte la mímica y el chiste o cacho como dicen en la Isla. Sus ademanes y muecas eran variadísimos, la gente los llamaba “Caricaturas” y en particular los niños, que al verlo pasar le pedían “la caricatura Zambo” y él los complacía con el mayor contento. Además, preparaba “reliquias” y practicaba el “santiguado” para evitar los maleficios (mal de ojo, daño, mabita) en personas, animales y plantas, curar enfermos, aliviar dolencias. Usaba para ello una rama de albahaca que pasaba suavemente, trazando cruces sobre el cuerpo del paciente y al mismo tiempo musitaba oraciones. Cuando alguien ponía en duda sus “ensalmos”, decía: “se va a fuñir porque lo desalmé y si no me paga no lo ensalmo”.

(7) Con este nombre se conocen en la Isla al colibrí (Pájaro mosca) y al tucusito y para diferenciarlos, al primero lo llaman “Chiro de la Virgen” y al segundo “Tocucha”. El apodo le fue dado inicialmente al señor Nicolás Marcano por su baja estatura y agilidad física.

(8) Este nombre se le da en Margarita a la lechuga. El apodo lo llevó en primer término José María Rodríguez en razón de sus ojos encapotados.

(9) Es una variedad de la tórtola, muy común en la región. El apodo se inicia con el señor Baltazar Prieto, blanco de origen español, de contextura pequeña, conversación rápida y voz atiplada, lo que sugirió el sobrenombre.

(10) El primero de los Narváez que apodaron así se llamó Félix, llegó a la Isla procedente de Cumaná. Era persona muy trigueña, despierta, sagaz y formó familia con una dama muy blanca y distinguida.

(11) El origen de este apodo está vinculado a unos evadidos de Cayena (presidio francés en la Guayana), que arribaron a Margarita a mediados de la segunda década del presente siglo. Fueron confinados en La Asunción donde gozaron de la proverbial hospitalidad isleña. Eran personas muy habilidosas y de modales cultos, practicaban los más disímiles oficios: carpintería, albañilería, mecánica, relojería, zapatería y como expertos ejecutantes de instrumentos musicales formaban un conjunto orquestal que fue deleite de los parroquianos. Estos dispensaron a los “Cayeneses” como los llamaban, la más cordial acogida. Cuando llegó el momento de la deportación hubo un consenso de tristeza. La gente los vió partir con clemente silencio y como para patetizar el prodigio de habilidad humana de que hicieron gala, transfirió la denominación “Cayena o Cayenés” a la familia Sanabria Berbín, la más habilidosa y laboriosa del conglomerado asuntino de entonces.

(12) El “Chiro” se llamaba Juan y el “Gato” Tomás.



## CONSEJO DIRECTIVO

Presidente: ***Maestro Jesús Manuel Subero***  
Secretario Ejecutivo: ***Dr. Ángel Félix Gómez***  
Tesorero: ***Sociólogo Ulises Hernández León***

### Directores

***Sr. Rosauro Rosa Acosta***  
***Profesor Heraclio José Narváez***  
***Licenciado Luis Emilio Romero***

Asesor Jurídico: ***Abogado José Enrique Gómez***

### Asesores:

***Dr. Virgilio Ávila Vivas***  
***Dr. Fernando Cervigón***  
***Maestro Ramón Vásquez Brito***  
***Dra. Aura Marina Boadas***

Contable: ***Señor Erwin Murguey***

## *Testimonios Margariteños*

de José Marcano Rosas, se terminó de imprimir el día 22 de Marzo de 1997, a los 64 años de la muerte en Los Teques del eximio poeta porlamarense Luis Castro, en los talleres del Instituto Municipal de Publicaciones de la Alcaldía de Caracas.

En su composición se utilizaron los tipos Palatino, Vivaldi, Times.

El texto fue impreso en pliegos de papel Imprenta de 55 grms. y para las tapas se usó Glassé 230

La edición consta de 1.000 ejemplares.



Fondo Editorial del Estado Nueva Esparta

Biblioteca “Jesús Manuel Subero”.  
Calle Joaquín Maneiro N° 42,  
Pampatar, Estado Nueva Esparta.  
Telf. 095-621986. Telefax 095-532817  
Impreso en Venezuela por  
el Instituto Municipal de Publicaciones  
de la Alcaldía de Caracas.

Printed in Venezuela

## JOSÉ MARCANO ROSAS

Nació en La Asunción, el 24 de septiembre de 1914. Educador. Escritor. Es una de las figuras más conspicuas de la intelectualidad neoespartana. Hombre de vocación por el Magisterio al que dedicó casi toda su vida. Maestro insigne de educación primaria. Profesor egresado del Instituto Pedagógico Nacional, en Ciencias Sociales. Doctor en Historia por la Universidad Central de Venezuela. Profesor Universitario.

José Marcano Rosas, Cheché, en el querer y sentir de sus coterráneos, ha dedicado gran parte de su vida a investigar sobre varios aspectos de su Isla. Fruto de este trabajo, han sido, entre otros, sus libros: **Historia y Habla Popular en Margarita, Testimonios Margariteños.**

El Fondo Editorial del Estado Nueva Esparta presenta esta segunda edición de **Testimonios Margariteños** (la primera en 1971), como un homenaje al Dr. José Marcano Rosas, a quien tanto deben varias generaciones de neoespartanos.

Este libro es un verdadero testigo de aquella Margarita que late vigorosamente en todos los corazones, y que si un día fue la lágrima que un querubín derramó, mañana, y a través de estas páginas de amor, será sonrisa de Dios y de la Virgen del Valle.

**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

Diciembre de 2024