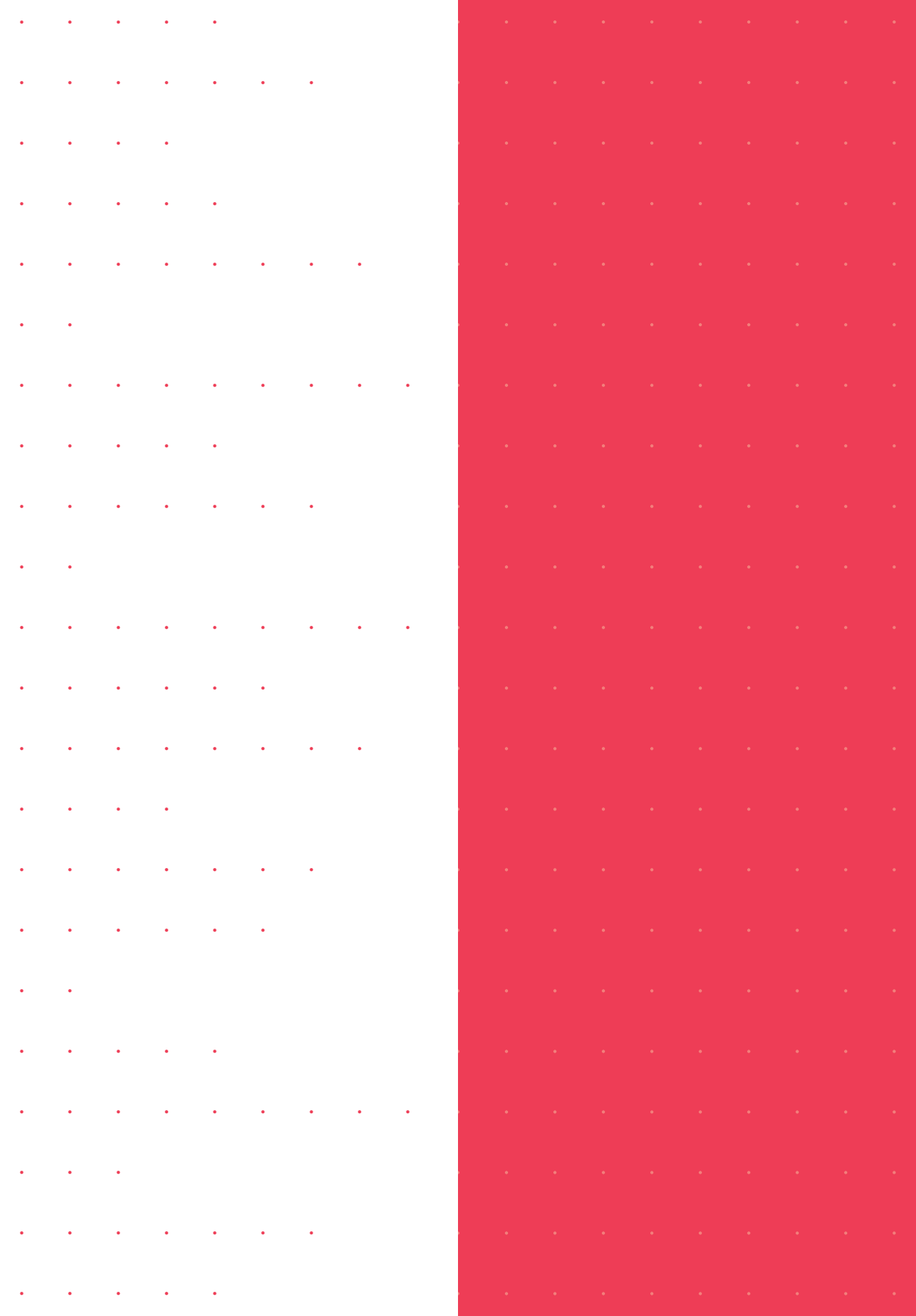




Navidades en Venezuela

DEVOCIONES, TRADICIONES
Y RECUERDOS

FUNDACIÓN EMPRESAS POLAR



3-00110574-3





Navidades en Venezuela

DEVOCIONES, TRADICIONES Y RECUERDOS

• • • • •
© Fundación Empresas Polar
2010

Hecho el depósito de Ley
Depósito Legal: lf25920103983713

ISBN: 978-980-379-268-8

Editores

Marielena Mestas

Horacio Biord

Coordinación de la edición

Gisela Goyo

Corrección

Alberto Márquez

Diseño gráfico

Eduardo Chumaceiro d'E.

Investigación de imágenes

Beatriz Bellorín

Fotografías

Beatriz Bellorín

Luis Simón Molina Pantin

Marlene Teresa Bauste Sarache

Andréina Mujica

Roberto Stiuiv

Jesús Ochoa

J & Eme Editores, S.A./ Mirna Chacín

Grupo Tei/Juan Carlos López

Nelson Garrido

Jesús Osilia

Archivo Cadena Capriles

Fran Marchena

Marielena Mestas

Carlos París

Procesamiento de imágenes

Jairo Chavarro

Impresión

La Galaxia

Tiraje

1.000 ejemplares

www.fundacionempresapolar.org
ediciones@fundacionempresapolar.org



A todos los niños de
Venezuela.

A Monseñor Baltazar
Porras Cardozo y Monse-
ñor Ovidio Pérez Mora-
les, por haber impulsado
con obras fundamen-
tales las tradiciones navi-
deñas en Venezuela.

A la memoria de
Mario Dubuc Araujo,
gran propulsor
de los nacimientos.

Marielena Mestas

Junta Directiva

Leonor Giménez de Mendoza

Presidenta

Morella Pacheco Ramella

Vicepresidenta

Directores

Alfredo Guinand Baldó

Leopoldo Márquez Áñez

Vicente Pérez Dávila

Asdrúbal Baptista

Rafael Antonio Sucre Matos

José Antonio Silva Pulido

Manuel Felipe Larrazábal Aguerrevere

Alejandro Yanes Puigbó

Leonor Mendoza de Gómez

Gerentes

Alicia Pimentel

Gerente General

Daniela Egui

Gerente de Desarrollo Comunitario

Renato Valdivieso

Gerente de Formulación y Evaluación de Proyectos

Rubén Montero

Gerente de Administración y Servicios Compartidos

Laura Díaz

Gerente de Programas Institucionales

Centros Especializados

CASA ALEJO ZULOAGA

Rafael Castro

Director

CASA DE ESTUDIO DE LA HISTORIA DE VENEZUELA

«LORENZO A. MENDOZA QUINTERO»

Elisa Mendoza de Pérez

Leonor Mendoza de Gómez

Directoras

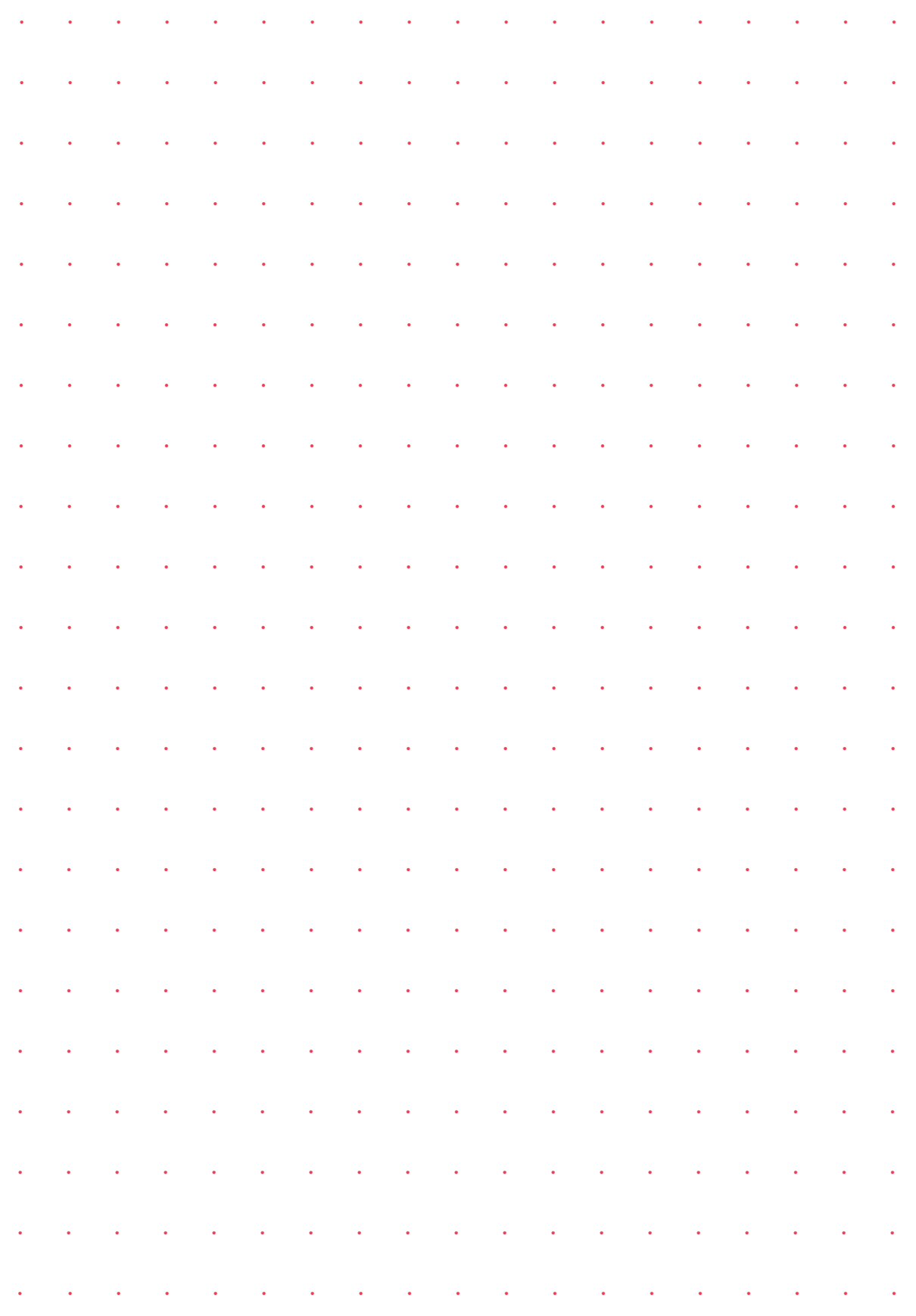
www.fundacionempresaspolar.org

Segunda Avenida

Los Cortijos de Lourdes

Edificio Fundación Empresas Polar

Presentación



La Navidad es la época más esperada del año, la que nos trae mayores alegrías, la que nos brinda diversidad de momentos para compartir con amigos y familiares, pero también, y sobre todo, es una fecha que nos recuerda nuestro compromiso como hombres y mujeres que viven y comulgan con una fe que periódicamente debemos renovar. En todas las regiones de Venezuela la Navidad se celebra con fiestas y rituales muy arraigados en el alma de la gente; así ha sido históricamente y así lo es en el presente. De allí que resulte fascinante un libro como el que ahora publicamos, *Navidades en Venezuela*, porque aquí cada uno de los autores que participa ha hecho un esfuerzo por retratar las singularidades de esas celebraciones, vistas con el ojo de la historia personal y colectiva. En sus páginas conviven las emociones infantiles con las del adulto, pero todos los ensayos están tan bien escritos que consiguen que el lector saque del baúl sus propios recuerdos para compartir un sueño común: el de la convivencia en el amor, la enseñanza más grande que vino a dejarnos Jesucristo.

La publicación de este libro ha sido posible por el esfuerzo que han puesto cada uno de los autores, y también por la presencia de dos instituciones de gran importancia en el país a las cuales queremos hacerles llegar nuestro agradecimiento: la Universidad Católica Andrés Bello y el Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas.

Leonor Giménez de Mendoza

PRESIDENTA

FUNDACIÓN EMPRESAS POLAR



Introducción

PÁGINA 015

• • •

SIGUIENDO LA ESTRELLA:

DEVOCIONES AL NIÑO JESÚS

**La fiesta del Santo Niño Jesús
de Escuque en La Pedregosa Alta,
estado Mérida**

Marlene Teresa Bauste Sarache

PÁGINA 021

• • •

**¡El Niño Jesús de Praga es
venerado en Caracas!**

Toña Hernáiz de Pérez Ayala

PÁGINA 035

• • •

**Una fiesta con dulce nombre:
El Niño Jesús de Petare, estado
Miranda**

Franklin Manrique González

PÁGINA 047

• • •

LA ALEGRÍA COLECTIVA:

FESTIVIDADES TRADICIONALES DE NAVIDAD

**De los niños para el Niño Jesús:
un nacimiento viviente de tradición**

Cecilia Barreto Abadie

PÁGINA 059

• • •

**Una feria criolla y cristiana:
la feria popular del pesebre, en Coro,
estado Falcón**

Blanca De Lima

PÁGINA 071

• • •

**La alegría de los Pastores
de San Joaquín**

Edgar Ferreira Arévalo

PÁGINA 081

• • •

**En el Zulia diciembre huele a Navidad
y se siente la alegría**

Alberto R. Moreno Urribarry

PÁGINA 091

• • •

**La Paradura del Niño Jesús:
una tradición allende sus fronteras
locales**

Norma González de Zambrano y
Fanny Ramírez de Ramírez

PÁGINA 107

• • •

**La Locaina en el Litoral Central
de Venezuela**

Angelina Pollak-Eltz

PÁGINA 119

• • •

**La Paradura del Niño de Los Andes
a Caracas**

Ramón Elbano Vivas

PÁGINA 129

• • •

ENTRE LA ALEGRÍA Y LA NOSTALGIA:

RECUERDOS DE NAVIDAD

**Las pascuas de mi niñez en Altagracia
de Orituco**

Betty Arévalo de Ferreira

PÁGINA 143


• • •

**Navidades en Güiripa (tradiciones
y valores familiares en un pueblo del
sur de Aragua, Venezuela)**

Horacio Biord Castillo

PÁGINA 153

• • •



**Las navidades de antaño en
Guacara, un pequeño pueblo del
estado Carabobo**

Socorrito Serfaty de Bolinaga

PÁGINA 167

• • •

Las navidades que me habitan

Rafael A. Strauss K.

PÁGINA 179

• • •

**Los postres en la mesa navideña
de mi infancia**

Francia Ledezma de Ramírez

PÁGINA 191

• • •

**Navidades caraqueñas con
tradiciones y aromas entrañables**

Marielena Mestas Pérez

PÁGINA 201

• • •

**El orgullo de una tradición familiar:
nuestras hallacas**

María Eugenia Parada de Arnal

PÁGINA 215

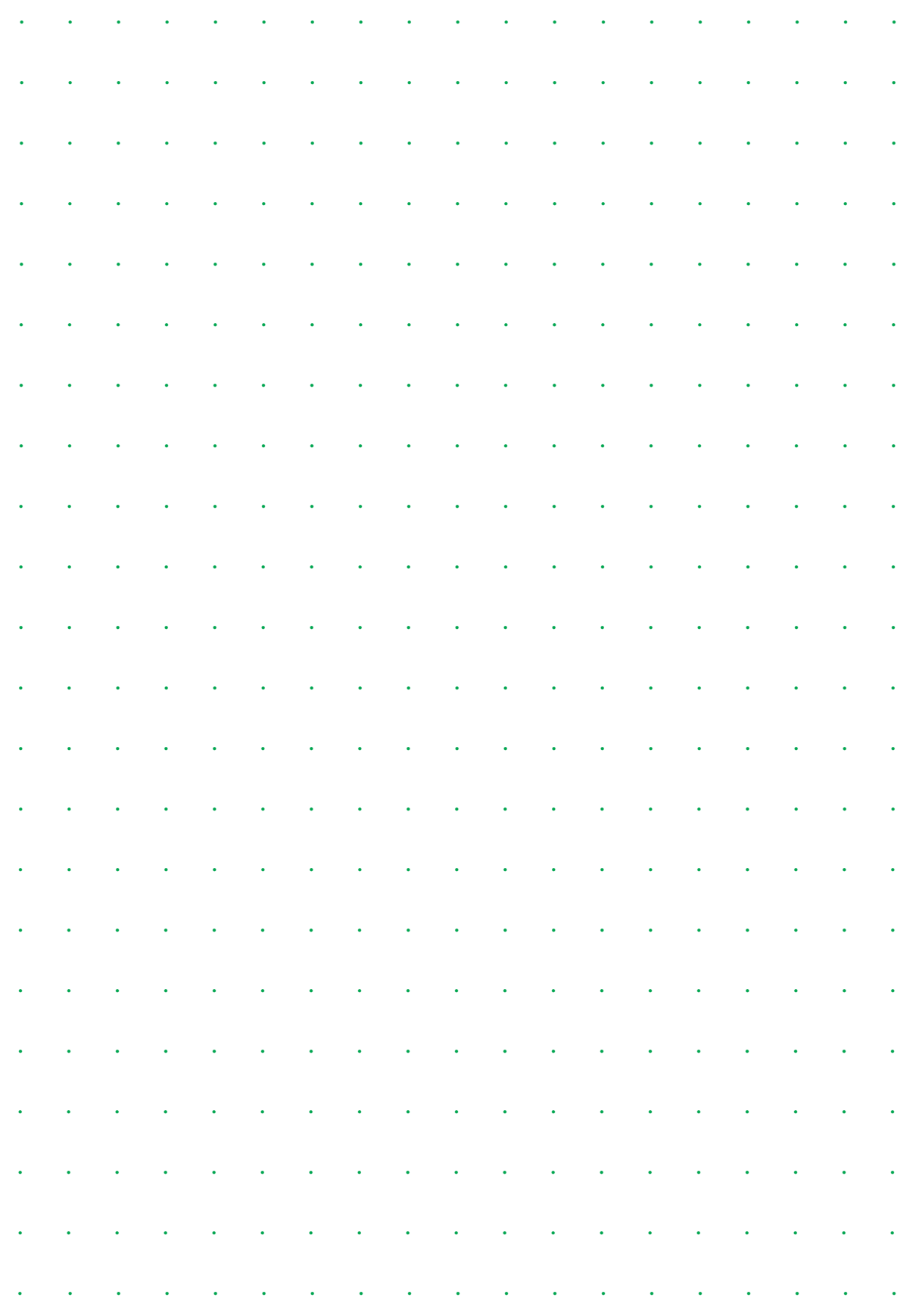
• • •



Niño Jesús
1869

•
YESO POLICROMADO
8 X 10 CM
COLECCIÓN PARTICULAR

Introducción



El tema de la Navidad en Venezuela ha sido tratado por diversos autores. Entre otros trabajos, no podemos olvidar los de Ángel Rosenblat¹, Efraín Subero², el de Carlos Augusto León firmado como Martín Tinajero³ y dos libros colectivos publicados por el Congreso de la República⁴. Esas obras constituyen, desde su particular visión y abordaje del tema, contribuciones esenciales para comprender nuestras tradiciones navideñas.

Este libro titulado *Navidades en Venezuela: devociones, tradiciones y recuerdos*, inspirado en los trabajos precitados, quiere ofrecer, por su parte, una visión plural de nuestras tradiciones y fiestas decembrinas. El libro, en su conjunto, muestra la diversidad inherente a estas celebraciones (regional, cronológica, social, etc.) y la antigüedad y persistencia de valores familiares, comunitarios y sociales asociados a las celebraciones navideñas en nuestro país.

Si bien se trata de una de las fiestas cristianas más importantes, cual es la conmemoración del nacimiento de Jesús el Salvador, Dios hecho hombre verdadero sin dejar de ser Dios verdadero, las celebraciones navideñas sobrepasan el ámbito cristiano mayoritario de la(s) cultura(s) venezolana(s). La Navidad tiene una doble significación: religiosa para los cristianos y sociocultural para todo el pueblo venezolano, cristiano o no, creyente o no. No es una fiesta excluyente, sino —fiel al mensaje de Cristo, hecho Niño para hacerse Hombre— es inclusiva y convocante en su máxima expresión.

Los ensayos aquí reunidos enfatizan, implícita o explícitamente, el tema de los valores y la importancia de las tradiciones en la permanente (re)construcción de nuestra(s) identidad(es) local(es), regional(es) y venezolana, como un nivel mayor de inclusión identitaria.

Otra característica de este libro es la diversidad de enfoques y estilos que son expresión de las ocupaciones, intereses, formación y orígenes de sus autores. Lejos de constituir una limitación, es parte de la riqueza que queremos ofrecerle al país y se relaciona directamente con la motivación inicial que tuvimos los editores del libro: valga decir, ofrecer un mural, un mosaico multicolor, de las distintas formas que adquiere la celebración de la Navidad: lo que fue, lo que ha sido, lo que sigue siendo, las innovaciones y las nuevas navidades que tendencialmente se proyectan ya hacia el futuro.

Como una manera de organizar las devociones, tradiciones y recuerdos navideños de nuestro país, el libro ha sido dividido en cuatro secciones.

- 1 Rosenblat, Ángel. *Temas navideños*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1973 (Biblioteca Popular El Dorado).
- 2 Subero, Efraín (comp.) *La Navidad en la literatura venezolana*. Caracas, Congreso de la República, 1973; y Subero, Efraín (comp.). 2005. *El Libro de la navidad venezolana*. Caracas: Fundación para la Cultura Urbana (N° 37).
- 3 Tinajero, Martín [seudónimo de Carlos Augusto León]. 1950. *Navidad del niño venezolano*. Caracas: Ávila Gráfica.
- 4 *Navidad venezolana*. Caracas: Congreso de la República, 1972 (2ª ed.), y *La eterna navidad*. Caracas, Congreso de la República, 1983, este último con prólogo de Mario Dubuc.

La primera sección la hemos titulado «Siguiendo la Estrella: devociones al Niño Jesús». Esta sección contiene los trabajos de Marlene Bauste titulado «Las fiestas del Niño Jesús de Escuque en La Pedregosa Alta (estado Mérida)» que da cuenta de una hermosa devoción familiar trasladada a Mérida desde Trujillo y enraizada en esas tierras andinas; «¡El Niño Jesús de Praga es venerado en Caracas!», escrito por Toña Hernáiz de Pérez Ayala, que se refiere a la adopción y vitalidad de un culto urbano al Niño Dios; «Una devoción con Dulce Nombre...», de Franklin Manrique, que analiza la religiosidad popular en torno al culto del Niño Dios en Petare (estado Miranda).

La segunda, «La alegría colectiva: festividades tradicionales de Navidad», algunas de antiguo origen, otras que se han ido consolidando en las últimas décadas. En esta sección incluimos los siguientes trabajos: «De los niños para el Niño Jesús», de Cecilia Barreto Abadie, que reseña una tradición forjada en Valencia (estado Carabobo) durante las últimas tres décadas; «Una feria criolla y cristiana: la feria popular del Pesebre», de Blanca De Lima, que estudia esta iniciativa surgida en Coro (estado Falcón) como expresión de las ricas tradiciones artesanales de esa región del país; «La alegría de los pastores de San Joaquín», de Edgar Ferreira Arévalo, que nos recrea esta festividad celebrada en un pueblecito del estado Carabobo; «En el Zulia diciembre huele a Navidad y se siente la alegría», de Alberto Moreno, que tiene la doble importancia de describir tradiciones navideñas del estado Zulia y de hacer comprender el contexto cultural de algunas de esas expresiones que, como la gaita, han sido adoptadas en todo el país en las últimas décadas; «La Paradura del Niño Jesús, tradición allende de sus fronteras» como una manifestación urbana en Caracas, escrita por Norma González y Fanny Ramírez; «La Locaina en el Litoral central de Venezuela», de Angelina Pollak-Eltz, que es un estudio antropológico de las celebraciones del Día de los Inocentes en la costa norcentral de Venezuela; «La Paradura del Niño Jesús: de los Andes a Caracas», de Elbano Vivas, que describe los orígenes y expansión de la fiestas de la paradura en el estado Mérida.

La sección «Entre la alegría y la nostalgia: recuerdos de Navidad» sintetiza de manera grata la forma de celebrar la navidad en diversas regiones del país en Altigracia de Orituco (estado Guárico, límites con el estado Miranda), por Betty Arévalo de Ferreira; en Güiripa (estado Aragua, límites con el estado Miranda), por Horacio Biord Castillo; en Guacara (estado Carabobo) por Socorrito Serfaty de Bolinaga y en diversas zonas de los estados Lara y Yaracuy por Rafael Strauss. Estos ensayos presentan recuerdos y visiones personales de celebraciones familiares, locales y regionales. Mayoritariamente se concentran en la región centro-norte del país.

Finalmente, hemos incluido una sección de gastronomía navideña, «Preciosos recuerdos: ¡huele a Navidad!», en la que se combinan evocaciones, consejos y recetas que incluye contribuciones de Francia Ledezma de Ramírez sobre los postres de la

mesa navideña de su infancia; de Marielena Mestas con descripción de sus navidades caraqueñas entre múltiples aromas y recuerdos entrañables; y la, para todos los venezolanos, infaltable hallaca, escrita por María Eugenia Parada de Arnal, según la tradición de su familia.

Estos trabajos, en conjunto, dan cuenta de la riqueza de las navidades venezolanas y se ofrecen a los lectores y al país como un esfuerzo de rescate de tradiciones, como un estímulo para nuevos trabajos y como un muestrario de valores asociados a la Navidad. Su lectura puede mover a la curiosidad investigativa, al sano deleite y, también, al uso escolar y comunitario como material de apoyo para las actividades educativas y de animación social.

Reconocimientos y agradecimientos

Agradecemos profundamente a la Lic. Gisela Goyo el desinteresado y entusiasta apoyo que le dio a este proyecto editorial. Sin ella, no habría sido posible el libro.

Edgar Ferreira hizo un aporte de gran valía al ayudar a corregir y revisar las primeras versiones de los textos que integran el libro. Finalmente, queremos testimoniar nuestro reconocimiento a las personas que contribuyeron facilitando datos y los coautores por su entusiasmo y su receptividad.



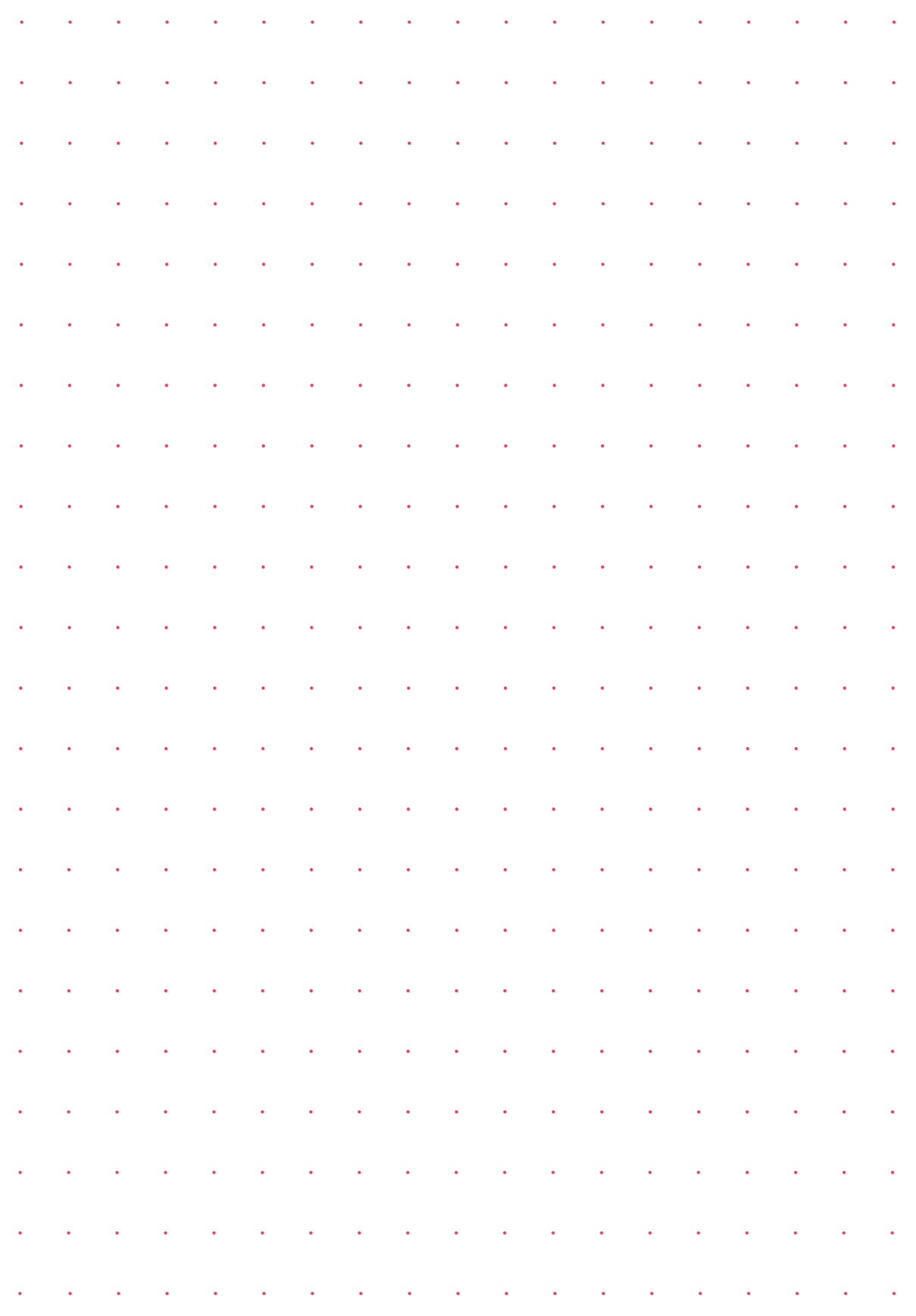
Portal

TALLA Y ENSAMBLAJE EN MADERA
POLICROMADA PINTADA Y ESPEJO
52 X 54 X 23 CM
COLECCIÓN PARTICULAR

SIGUIENDO LA ESTRELLA:
DEVOCIONES AL NIÑO JESÚS

**La fiesta del Santo Niño Jesús de Escuque
en La Pedregosa Alta, estado Mérida**

Marlene Teresa Bauste Sarache



El culto al Santo Niño Jesús de Escuque de la Pedregosa Alta de la ciudad de Mérida (parroquia San Rafael) se inició en 1954, cuando don Hipólito Sarache, su fundador, lo traslada de su pueblo natal, Escuque, a la ciudad de Mérida. Desde entonces permanece viva en la comunidad esta devoción al Niño Jesús.

La fiesta del Niño, como suele llamarse, es una convocatoria que reúne a la familia Sarache Rodríguez y a los miembros de la comunidad vecina, y cada año atrae más feligreses de otras partes de la ciudad, la región y el país. La celebración involucra una serie de actividades observadas a través del trabajo de campo, los relatos de los entrevistados, la literatura consultada y la experiencia de participación.

Los descendientes de cuatro generaciones de don Hipólito mantienen la tradición, por convicción, la cual se plasma en el año 2008 con la conformación de la Cofradía Santo Niño Jesús de Escuque de la Pedregosa Alta de Mérida, con el fin de enaltecer y perpetuar esta devoción, herencia religioso-cultural de la familia y de la comunidad, y mantener en la dimensión espacio-tiempo la celebración que con tanto ahínco han fomentado.

Hipólito y Teresa, fundadores de la devoción

Don Hipólito Sarache (†) nació en Escuque (estado Trujillo) en 1899 y muy joven conoció a Teresa Delfina Rodríguez Bustos, también trujillana, de La Mesa de Esnujaque, donde contrajeron matrimonio en 1926. Se radicaron en Timotes, pueblo del estado Mérida, donde tuvieron 10 hijos, de los cuales murieron cuatro siendo pequeños. Hacia 1940 Hipólito y Teresa decidieron mudarse a la ciudad de Mérida en busca de mejores oportunidades para su familia. Allí tuvieron tres hijos más y fundaron el culto al Niño.

En 1942, don Hipólito logró adquirir a crédito una finca dado el respeto y responsabilidad demostrados en su trabajo como caporal de carretera en el Ministerio de Obras Públicas. Esta finca¹ producía principalmente café, así como, en menor proporción, naranjas, cambures, caña de azúcar, auyamas y aves de corral.

Debido a la situación económica que para la fecha afectaba a la región de los Andes, especialmente a las zonas cafetaleras de los estados Táchira y Mérida², se suscitó una baja en la producción de la finca, por lo que don Hipólito pidió con mucho fervor y devoción al Niño Jesús que lo ayudara a salvarla. A cambio le ofreció construir una capilla en los predios de la finca y traer una réplica de su imagen para fomentar su culto. Como se satisfizo su petición, él cumplió su promesa y en 1954 inició la cons-

- 1 La finca está ubicada en La Otra Banda o Loma de las Paredes (entonces municipio Juan Rodríguez Suárez, distrito Libertador), hoy conocido como La Pedregosa Alta, de la parroquia Lasso de la Vega, en el municipio Libertador del estado Mérida.
- 2 La creciente economía petrolera a mediados del siglo xx incidió en los cambios del mercado internacional y propició la migración de la mano de obra del campo a las ciudades, lo que afectó de manera importante entre muchos cultivos la caficultura.

trucción de la capilla y encargó a Barcelona (España) la réplica de la imagen, la cual le fue entregada en 1953.

La construcción terminó en 1956. Desde entonces, se celebra cada 14 de enero —al igual que en el pueblo de Escuque— o el domingo siguiente a esta fecha, la fiesta patronal del Santo Niño Jesús de Escuque en la parroquia San Rafael de la Pedregosa Alta de Mérida. Desde entonces, la fiesta es organizada por la familia Sarache Rodríguez con el apoyo de la comunidad y del párroco de la iglesia.

Esta devoción al Santo Niño Jesús de Escuque en la Pedregosa Alta de Mérida coincide con lo que Gustavo Martín (1983: 17) define como «mito de origen» y sostiene que:

por la aparición de una imagen, de bulto, o de recuerdo de un santo que puede ser «traído» o impuesto por las autoridades eclesiásticas o porque misteriosamente «aparecen» en alguno de los espacios en que se desenvuelve una comunidad. Por lo general, ese hecho entra en la categoría mito de origen, pues explica la irrupción del santo en el sistema religioso de una comunidad. Ese mito de origen es considerado el primer milagro del santo y equivale a su voluntad de incorporarse, proteger y patrocinar a esa comunidad.

La capilla del Santo Niño Jesús de Escuque en La Pedregosa Alta de Mérida

La capilla original finalizada en 1956 ha sido objeto de varias remodelaciones. La primera de ellas se hizo en 1968. Uno de sus ejecutores, el señor Ponciano Monsalve, quien cuenta en la actualidad con 86 años, relata que trabajó en la recolección de dinero —prácticamente de casa en casa— para llevar a cabo las modificaciones que incluían el techo.

En 1992 se hizo necesaria una pequeña ampliación para dar cabida al creciente número de feligreses que acudían a los oficios religiosos. Luego, con la llegada de los padres salvatorianos, se remodeló por completo entre 1999 y 2000. Hoy la capilla mide 80 m², gracias al empeño del presbítero Gerardo Konings, s.d.s. (†), con la colaboración activa de los habitantes de la zona, en especial de los señores José del Carmen Páez y Ponciano Monsalve, y la ayuda económica del pueblo de Ospel de Holanda.

El mobiliario y la ornamentación del interior de la capilla han sido posibles gracias a la colaboración de los feligreses y vecinos, familiares y allegados a la familia Sarache Rodríguez.

La disposición del altar en línea longitudinal de la superficie que ocupa obedece al nuevo concepto de cercanía entre el sacerdote y los feligreses.

La comunidad organizó la reinauguración con la celebración de una misa concelebrada con el arzobispo de Mérida, excelentísimo monseñor Baltazar Enrique Porras Cardozo, acompañado por el padre Gerardo Konings, s.d.s., el 28 de enero de 2001 a las 11:00 a.m.

La fiesta del Niño y su organización

La fiesta del Niño, como suele llamarse, es una convocatoria que reúne a la familia Sarache Rodríguez y a los miembros de la comunidad vecina, y cada año atrae más feligreses de otras partes de la ciudad, de la región y del país.

La celebración involucra una serie de actividades que forman parte del ritual de este tipo de festividades observadas a través del trabajo de campo, de los relatos de los entrevistados, en la literatura consultada y en la experiencia de participación. Al respecto Jacqueline Clarac de Briceño (1988), en su trabajo *Creencias y manifestaciones religiosas en el espacio de la cordillera de Mérida*, citado por Duque (2004: 92), sostiene que:

Hablar de fiestas, religión y cultura popular en cualquier país de América Latina constituye una tarea mucho más compleja que si se tratara de hacerlo en Europa [...] En un mundo en proceso de globalización, en el cual estamos inmersos antes de haber podido reflexionar sobre nosotros mismos, hace falta reconstruir y reencontrar esta especificidad [de pueblo] si no queremos perdernos definitivamente en procesos que no hemos concebido ni fomentado y que viviríamos como hemos vivido a menudo la modernidad: artificial y superficialmente, sin autenticidad.

De acuerdo a lo observado, la fiesta se desarrolla en tres fases: preparatoria, ejecutoria y clausura.

- 1 *En la fase preparatoria*, los miembros de la familia Sarache se organizan para contribuir con esta celebración que desde hace por lo menos 20 años pasó a la comunidad. Se conforman cuatro comisiones de trabajo³. La primera se encarga de los arreglos florales, ornamentación de la capilla y ofertorio de la santa misa; la segunda, de la compra de pólvora y contratación de los músicos; la tercera, de la compra de alimentos, organización y preparación del banquete y finalmente la comisión responsable de la Paradura del Niño. Todas las comisiones participan en la elaboración del Programa⁴ de la Fiesta patronal. Durante esta fase se efectúan la novena, la tradicional Paradura del Niño y actividades para los niños.

3 Las faenas están claramente definidas tanto para los hombres como para las mujeres. Los hombres se encargan de la compra de los alimentos, de la pólvora y de la contratación de los músicos. Las mujeres, de los arreglos florales, ornamentación de la capilla, preparación del ofertorio, del banquete y de la Paradura del Niño.

4 El programa se estructura con una reseña sobre el culto al Niño Jesús, seguida del cronograma de las actividades y la invitación a las mismas; la oración al Santo Niño Jesús y los créditos a los organizadores de la fiesta patronal.

- *La novena*⁵ se reza diariamente durante los nueve días consecutivos previos al día central de la fiesta, antes de la santa misa de las 7:00 de la noche. El día anterior a la celebración mayor, a las 12:00 del mediodía y a las 6:00 de la tarde, se reza de nuevo la novena, seguida de la *retreta del Niño*, con música de viento y percusión. Se continúa con la quema de pólvora hasta el inicio de una misa de anticipación la cual se celebra a las 8:00 de la noche.
- *La Paradura del Niño*⁶. Desde tiempo atrás se incorporó a la fiesta patronal la Paradura del Niño del pesebre de la capilla, la cual se lleva a cabo inmediatamente después de la misa de anticipación. Se inicia con cantos acompañando la búsqueda del Niño en las casas vecinas, quien ha sido «robado» en días anteriores. Una vez encontrado, se inician los cánticos propios de esta tradición como son los versos del Niño⁷ al son de violines, cuatros y maracas, al tiempo de regresar en procesión con las velas encendidas hasta donde se encuentra el pesebre o nacimiento. Los versos de este villancico orientan sobre el proceder durante la paradura, como cuándo levantar al Niño, encender las velas, adorar al Niño, pararlo, apagar las velas, iniciar el rosario, que también es cantado. Luego de finalizado este último se ofrece un brindis tradicional que consiste en un pedazo de bizcochuelo (bizcocho) en representación del pan y un vasito de vino pasita que en Mérida es especialmente apreciado para esta celebración. Se ha hecho tradición ofrecer además dulces típicos de lechosa y toronja (Novoa, 1980: 34). Este ritual durante la paradura, representa los pasajes de la Biblia relativos a la búsqueda de posada por parte de José y María, el nacimiento de Jesús y la pérdida del Niño hallado luego en el templo.
- *Actividades para los niños*: a estos eventos netamente religiosos se han sumado otras actividades, como la incorporación de los niños a la festividad y adoración al Santo Niño Jesús. De igual manera se les induce a participar en todo el ceremonial, pero vestidos como el Niño Jesús, a la usanza de otros pueblos donde la feligresía adopta, por promesa o devoción, vestirse igual que su santo patrono.

5 La novena consiste en un grupo de oraciones intervenidas en cada verso por cánticos de aguinaldos interpretados por grupos de la zona, los cuales se alternan cada año. La novena la preside desde sus inicios el señor José del Carmen Páez, quien reza la novena del Divino Niño de Colombia.

6 La Paradura del Niño es una tradición que tiempo atrás se iniciaba el 1º de enero y se desarrollaba oficialmente hasta el 2 de febrero, día de la Candelaria. En la actualidad muchas familias la celebran al día siguiente y los sucesivos de la Natividad, y de igual manera se ha extendido hasta el mes de marzo. En Mérida cada 2 de febrero, desde 1992, es popular y muy concurrida por la feligresía la tradicional Paradura del Palacio Arzobispal por convocatoria del actual arzobispo, excelentísimo monseñor Baltazar E. Porras C.

7 Darío Novoa Montero, en su libro *Paradura del Niño*, hace una descripción detallada de esta tradicional fiesta merideña, la Paradura, del rosario cantado, de la música y de los cantadores.



**Procesión del Santo Niño
Jesús de Escuque**

•
LA PEDREGOSA ALTA
ESTADO MÉRIDA

- 2 *La fase ejecutoria* se inicia el 14 de enero, día central del Santo Niño Jesús de Escuque, o el domingo siguiente a esta fecha. El acto principal es la Santa Misa, por lo general concelebrada, con repiques de campanas y con intervenciones de invitados especiales o de quienes deseen participar, lo que resalta la importancia de la festividad, de la devoción y de la conjunción de los feligreses en este acto religioso. La misa es acompañada de música de viento y cuerda. Se inicia con la monición de entrada leída por uno de los descendientes de don Hipólito, al igual que la primera y segunda lectura, el salmo responsorial y la oración de los fieles, compartidas con miembros de la comunidad. El ofertorio es compromiso de la familia Sarache Rodríguez. Antes de concluir la santa misa, se reza la oración al Santo Niño, la cual fue aprobada y oficializada por el monseñor Baltazar E. Porras C., como ofrenda en su día:

SANTO NIÑO JESÚS

Viniste a nosotros con humildad y sabiduría, dejándonos lecciones de amor, solidaridad, desprendimiento y entrega.

Oye nuestras súplicas, alvíanos de nuestras miserias, padecimientos y egoísmos, enséñanos a resistir con valor y resignación los embates del mal, carga con nuestras culpas y pecados y danos el perdón.

Te damos gracias por tu infinita bondad y en tu nombre elevamos a Dios Todopoderoso y a la Santísima Virgen María, madre de todos, nuestras oraciones.

Al finalizar, se invita a la procesión del Santo Niño cargado por lo hijos y nietos de don Hipólito Sarache en primer lugar, cediendo el puesto a todas aquellas personas que manifiesten su voluntad de pasearlo. La ruta incluye el tránsito por la carretera principal de La Pedregosa Alta en un recorrido de por lo menos un kilómetro hacia el sur para regresar y recorrer la vía que conduce a la «casa grande de la finca», donde vivió sus últimos años don Hipólito, hoy ocupada por su hijo Marcial Sarache y su familia. Todo el recorrido es acompañado con música y pólvora.

- *La música.* Los músicos explicaron el significado de cada toque. El del día anterior a las 12:00 del mediodía se llama «víspera» y depende de lo que quiere el Mayordomo, quien es el coordinador de la fiesta. El toque de las 6:00 de la tarde es el «Ave María» y el de las 8:00 de la noche es la «Retreta del Niño». El repertorio está compuesto de vals, merengues venezolanos y pasodoble.
- *Los vestidos del Niño.* Cumpliendo una promesa, la imagen del Niño es vestida por una de las nueras de don Hipólito, Gisela Rojas de Sarache, quien desde 2006 asumió este compromiso. De igual manera, es adornado su nicho con flores

y la base con una especie de tela conocida comúnmente como «tul»⁸, que hace las veces de nubes.

- *La capilla* es ornamentada también por las mujeres de la familia y de la comunidad. Antes, desde el inicio de la festividad hasta aproximadamente 1968, se adornaba la entrada con un arco⁹ donde se lucían los frutos que producía la finca, tales como naranjas, cambures, café, yuca, auyamas, caña de azúcar, huevos y gallinas. Entre las ofrendas también se recibían semovientes y aves de corral, los cuales eran rifados para colaborar con las fiestas. Desde hace aproximadamente 40 años se dejó de hacer ese vistoso arco debido a la baja producción y cambio de uso de la finca y del entorno, al convertirse esta zona agrícola en zona residencial y turística¹⁰.
- 3 Una vez finalizada la procesión, se inicia la *fase de clausura* de la fiesta. Consiste en el encuentro familiar y de los vecinos en una de las viviendas de los hijos de don Hipólito Sarache, ubicada dentro de los predios de la finca, donde se comparte un banquete de celebración preparado por las mujeres de la familia Sarache Rodríguez. También se incorporan al almuerzo sacerdotes, invitados especiales y los músicos, quienes deleitan el momento con melodías andinas.

La Cofradía del Santo Niño Jesús de Escuque de La Pedregosa Alta de Mérida

En 2008 se constituyó la Cofradía del Santo Niño Jesús de Escuque de La Pedregosa Alta, con el fin de enaltecer y perpetuar la devoción que nuestro antecesor don Hipólito Sarache implantó en este lugar. Mantener en la dimensión espacio-tiempo la celebración que con ahínco sus sucesores han desarrollado como herencia religioso-cultural de la familia y de la comunidad, los reunió ante la amenaza de desaparición que va surgiendo con la partida de quienes han sido autores y protagonistas del cultivo de este milagro de «la devoción al Santo Niño Jesús de Escuque en la Pedregosa Alta de Mérida».

El término *cofradía* puede ser usado por «confraternidad». Duque (2004: 56) afirma que:

Procede del sustantivo *cofrade*, del latín *confrater* = cercano, como un hermano. De cómo la relación de vecindad, cercanía o hermandad es fuente de beneficio, pero también de sinsabores, deja constancia el refrán castellano ni fña, ni porfña, ni entres en cofradía [...]

- 8 La tela de tul es una especie de maya fina que se usa para fabricar mosquiteros. Existen en diversos colores y por su cualidad «vaporosa» es muy utilizado para adornar altares.
- 9 Los arcos con los frutos y otros productos agrícolas de la zona son tradicionales en los Andes venezolanos durante las fiestas patronales y muy especialmente con la visita pastoral del prelado.
- 10 Desde la década de los ochenta La Pedregosa se ha convertido en zona satélite residencial fundamentalmente de universitarios, así como en el establecimiento de hoteles, posadas, restaurantes atraídos por la belleza de su paisaje natural.

Una de las maneras de darle expresión social, comunal al culto a una imagen es la organización en torno a ella de una asociación o grupo que cuide, promueva y desarrolle su culto y su fiesta.

En el caso de la Cofradía del Santo Niño Jesús de Escuque de La Pedregosa Alta de Mérida, el objeto fundamental lo constituye alcanzar la mayor gloria de Dios a través de la promoción de su culto público en nombre de la Iglesia. La celebración no se reduce sólo a la conmemoración de su día, como se ha hecho anualmente, sino que se extiende durante el año de actividades como la planificación para este año y los sucesivos, de ir a Escuque en romería a visitar al Santo Niño con el fin de integrar en una sola fiesta a los fieles de Mérida y Trujillo y con ello fomentar y difundir aún más su culto y devoción. Asimismo, programar, realizar y promover obras de piedad y caridad.

La participación activa no sólo de los miembros de la familia Sarache, sino de la comunidad de La Pedregosa Alta de Mérida y de todas aquellas personas que deseen asociarse brindando su cooperación, así como su colaboración económica, garantizará el funcionamiento de la cofradía como una asociación de feligreses que se propone como objetivos:

- 1 Fomentar, entre todos sus miembros, la devoción y veneración debida al Santo Niño Jesús de Escuque como el patrono de la comunidad.
- 2 Mantener y fortalecer la celebración de las fiestas patronales del Santo Niño Jesús de Escuque para que perdure en el tiempo.
- 3 Estimular la participación de los cofrades y devotos en la vida litúrgica de la Iglesia.
- 4 Colaborar estrechamente con las actividades pastorales de la parroquia.
- 5 Realizar obras permanentes de asistencia para con los más necesitados de la comunidad.
- 6 Promover y apoyar la organización de actividades formativas, religiosas y socio-culturales que configuren a la cofradía como una verdadera comunidad cristiana y faciliten el cumplimiento de sus objetivos.
- 7 Suscitar entre sus miembros y devotos el amor a Dios y al prójimo.

Entre sus funciones la cofradía considera:

- 1 Recaudar los fondos necesarios y gestionar los medios precisos para el desarrollo de sus objetivos.
- 2 Organizar las actividades inherentes a las fiestas patronales del Santo Niño Jesús de Escuque y promocionarlas a escala local, nacional e internacional.
- 3 Dar a conocer los objetivos de la cofradía a los miembros de la comunidad y fuera de ella, fomentando así la inclusión de otros socios y colaboradores.
- 4 Promover el acercamiento con otras organizaciones similares para el intercambio de experiencias y fortalecimiento de la cofradía.

- 5 Gestionar, conservar y salvaguardar su patrimonio ante las instituciones eclesiásticas civiles.

Organización de la cofradía

La Cofradía del Santo Niño Jesús de Escuque de La Pedregosa Alta, como asociación de fieles, está conformada por aquellas personas que manifiesten su voluntad de pertenecer a esta sociedad religiosa en condición de socios mayores, socios menores o socios honorarios.

Los socios mayores son personas hábiles mayores de 15 años; los socios menores, niños y jóvenes en edades comprendidas entre 0 y 14 años, y los socios honorarios son personalidades públicas devotas e interesadas en la cofradía.

Su primera junta directiva se conformó el 1 de marzo de 2008 con la asesoría eclesiástica del capellán o párroco de la parroquia San Rafael de La Pedregosa de Mérida, como refleja el Acta Constitutiva y se describe a continuación:

COFRADÍA SANTO NIÑO JESÚS DE ESCUQUE DE LA PEDREGOSA ALTA DE MÉRIDA

I JUNTA DIRECTIVA, AÑO 2008

PRESIDENTE

Luis Alberto Sarache Rodríguez

VICEPRESIDENTE

Jorge Gustavo Sarache Rodríguez

TESORERO

Graciela Sarache Rodríguez

SECRETARIA

Marlene Teresa Bauste Sarache de Castillo

MAYORDOMO

Ponciano Monsalve

1^{er} VOCAL

José del Carmen Páez

2^o VOCAL

María Valero

3° VOCAL

Olga Rangel de Valero

4° VOCAL

Marcial Enrique Sarache Rodríguez

5° VOCAL

Johanna Haydée Lugo Sarache

Juramentación de la primera junta directiva

El día 16 de marzo de 2008, en tiempo de Cuaresma, tiempo litúrgico de reflexión, de confesión, de comunión, en el que toda la Iglesia se prepara para la celebración de las fiestas pascuales, se llevó a cabo la juramentación de la Primera Junta Directiva de la Cofradía del Santo Niño Jesús de Escuque de la Pedregosa Alta de Mérida por el padre salvatoriano Juan Leenders durante la homilía de las 11:00 a.m. en la capilla del Niño.

En la actualidad se encuentra en trámite la oficialización de la cofradía ante la Arquidiócesis de Mérida.

Referencias bibliográficas

BOLETÍN DEL ARCHIVO ARQUIDIOCESANO DE MÉRIDA. Tomo IX, enero-diciembre de 2002, n° 22, p. 27.

CLARAC DE BRICEÑO, J. (1988). «Creencias y manifestaciones religiosas en el espacio de la Cordillera de Mérida». En A. H. Duque (2004). *Discurso religioso en Mucurubá*. Mérida: Archivo Arquidiocesano de Mérida (Fuentes para la Historia Eclesiástica de Venezuela, n° 3).

DUQUE, A. H. (2004). *Discurso religioso en Mucurubá*. Mérida: Archivo Arquidiocesano de Mérida (Fuentes para la Historia Eclesiástica de Venezuela, n° 3).

MARTÍN, G. (1983). *Teoría de la magia y religión en la Venezuela contemporánea*. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, CDCHT.

MOSS, W. W., P. C. MAZIKANA (1997). *Los archivos, la historia y la tradición orales: un estudio del RAMP*. Bogotá: Programa General de Información y Unisist, Unesco. Archivo General de la Nación, Sistema Nacional de Archivo (Colección Estudios del RAMP).

NOVOA MONTERO, D. (1980). *Paradura del Niño. La Salve de la Divina Pastora. Romances populares en Mérida* (3ª. ed.). Mérida: Universidad de Los Andes, Consejo de Publicaciones.

TORRES OROZCO, G. (Mons.) (1993). *Religiosidad popular y liturgia*. Caracas: Fondo Editorial IPASME (Colección Ensayo, n° 8).

.....

Fuentes orales. Testimonios recopilados en la parroquia San Rafael de La Pedregosa Alta de Mérida

Gustavo Sarache
Margarita Balza de Sarache
Enero de 2006 y 2007

Luis Sarache
Gisela Rojas de Sarache
Padre Juan Leenders
Diciembre de 2006 y enero de 2007

Ponciano Monsalve
Enero de 2007

SIGUIENDO LA ESTRELLA:
DEVOCIONES AL NIÑO JESÚS

¡El Niño Jesús de Praga es venerado en Caracas!

Toña Hernáiz de Pérez Ayala

*Al Niño Jesús de Praga,
a mis hijos Hugo, Manuel, Victoria y Corina
y a mis nietecitos Catalina e Iñaki.*

Un poco de historia

La devoción al Niño Jesús de Praga surge en 1620, en la ciudad homónima, cuando Fernando II, emperador de Alemania, para manifestar su gratitud a Nuestro Señor por la insigne victoria alcanzada en una batalla, funda un convento de padres carmelitas.

La ciudad se encontraba muy abatida por la guerra y el monasterio carmelitano no disponía de lo indispensable para salir adelante. En esa época vivía en Praga la princesa Polixena Lobkowitz, dama piadosa, quien obsequió a los carmelitas una pequeña estatua de cera de 48 cm. La imagen representa al Niño Dios, de pie, con la mano derecha levantada, en actitud de bendecir y sosteniendo un globo dorado con la izquierda. La pieza, de rostro dulce, portaba túnica y manto arreglados por la misma princesa. Ésta, al obsequiar la imagen, expresó que se desprendía de ella con gran devoción, pues era su mayor tesoro y les suplicó que la honraran para que nada les faltase.

La talla del Niño Jesús no sólo fue recibida con gratitud y colocada en el oratorio interior del convento, sino que fue objeto de la veneración de todos los carmelitas, entre quienes destacaba como devoto el padre Cirilo.

Si bien los sacerdotes honraban la sagrada pieza y comenzó la prosperidad para ellos, en 1631 el ejército de Sajonia se apoderó de la ciudad de Praga, por lo que los padres carmelitas creyeron prudente trasladarse a Múnich. En consecuencia, la devoción al Niño Jesús cayó en el olvido. Según refiere la historia, unos herejes destruyeron la iglesia, saquearon el monasterio, penetraron en el oratorio interior, hicieron burla de la imagen del Niño Jesús y, quebrándole las manos, la arrojaron detrás del altar.

Así quedó la pieza por mucho tiempo, hasta que transcurridos siete años de infortunios el padre Cirilo retornó a Praga. Corría el año 1637. Entre tantas adversidades, con un profundo decaimiento de la fe, el presbítero exhortaba a sus pares para que implorasen el auxilio divino y terminaran tantos males. El sacerdote quiso rescatar la venerada imagen del Niño Jesús, la halló entre los escombros, detrás del altar. La limpió y dignificó y, como aún conservaba intacto el rostro, la expuso en el coro a la veneración de los religiosos.

Refiere la tradición que desde el momento en que fue colocada en su puesto de honor, el enemigo levantó el sitio y el convento se vio provisto en el acto de cuanto necesitaban los religiosos.

Cierto día, estando el padre Cirilo en oración ante la estatua, oyó claramente estas palabras: «Tened piedad de mí y yo me apiadaré de vosotros. Devolvedme mis manos y yo os devolveré la paz. Cuanto más me honréis, tanto más os bendeciré».

Refiere la historia que todos acudieron al llamado del Niño Jesús. El superior se humilló y prometió celebrar diez misas ante la estatua y propagar su culto. La situación mejoró notablemente, pero como la estatua continuaba en el mismo estado, el padre

Cirilo escuchó estas palabras: «Colócame a la entrada de la sacristía y encontrarás quien se compadezca de mí».

Días después se presentó un desconocido y, notando que el Niño carecía de manos, se ofreció a hacérselas poner, no tardando en recibir su recompensa, pues ganó a los pocos días un pleito casi perdido, con lo que salvó su honor y su fortuna.

Los beneficios innumerables que todos alcanzaban del milagroso Niño multiplicaban día a día su fama el número de sus devotos. Por esto deseaban los carmelitas edificarle una capilla pública. Luego de vencer innumerables adversidades, en 1642 la princesa Lobkowitz mandó edificar un nuevo santuario que se inauguró en 1644, el día de la fiesta del Santo Nombre de Jesús.

De todas partes acudían a postrarse ante el milagroso Niño los pobres, los ricos, los enfermos, en fin, toda clase de personas hallaban en Él remedio a sus tribulaciones¹.

El Niño Jesús llega de Praga a Venezuela

Esta hermosísima devoción es parte de mi herencia doméstica. Por varias generaciones es valorada como elemento significativo dentro de nuestras tradiciones familiares. Sin darme mucha cuenta, desde niña aprendí a quererlo gracias a las enseñanzas e invocaciones de mis padres, tíos y parientes. Como la sagrada imagen siempre ocupó en casa un lugar privilegiado, en mi infancia la «Fiesta del Niño Jesús de Praga» llegaba a confundirse con un encuentro de primos.

Con el correr del tiempo me fui dando cuenta de que la tradición familiar se había convertido en una auténtica devoción popular, que ha dejado de limitarse a la intimidad de mi familia para hacerse pública y pertenecerle a un cúmulo de devotos que progresivamente aumenta con el paso de los años.

Hoy día, siguiendo los pasos de mis padres, intento transmitir a mis hijos, nietos, sobrinos, amigos y ojalá también a todos los que lean estas líneas, el fervor en Jesús Niño, quien con un corazón misericordioso escucha nuestras súplicas y devuelve la salud a quienes suplican su asistencia.

A continuación refiero la historia de la llegada de la imagen del Niño Jesús de Praga a mi familia, según me contaron con mucha fe y convicción mis padres, y tomando muy en cuenta los datos aportados por mi tía Gladys Hernáiz de Miranda.

Transcurría el año 1931 y mi padre, Carlos Hernáiz, era un niño de corta edad. Entonces se desató en Caracas una epidemia de poliomielitis y, como no existía aún una vacuna, esto angustió mucho a los mayores de la familia. Cuentan que muchos niños enfermaron y algunos de ellos quedaron con secuelas de esta terrible enfermedad.

1 Todos estos datos corresponden a diversos folletos, hojas sueltas y también al *website* del Niño Jesús de Praga.

Fue tal la inquietud que mi abuela, sus hermanas, cuñadas y primas comenzaron a reunirse para rezar y ofrecieron diversas eucaristías con el fin de clamar la misericordia del Señor.

Al mismo tiempo, una tía de papá, Juana Antonia, en cuyo honor me colocaron mi nombre, se encontraba de viaje en España. Allí conoció la devoción al Niño Jesús de Praga y adquirió una pequeña imagen de unos 30 cm.

Al traer la venerada pieza a Caracas, la familia decidió encomendar sus intenciones al Niño Jesús de Praga. Esta pieza, por cierto, aún se conserva con mucha devoción en la casa de mi tía Reina de Benítez, nuera de Juana Antonia.

Cuentan que con la familia la enfermedad fue benévola, por lo que se sintieron tan agradecidas que decidieron organizar una procesión, para dar gracias al Niño Jesús de Praga por los favores concedidos. Entonces invitaron a los allegados y al público en general a asistir a la iglesia de Las Mercedes, encomendada a los padres capuchinos, ubicada en el centro de Caracas, a un lado del Ministerio de Educación.

La ceremonia y la fiesta resultaron tan hermosas, alegres y plenas de devoción que la familia decidió repetirla al año siguiente, actividad que se ha mantenido hasta el día de hoy.

Si bien antes se encargaba de organizar el evento mi tía Juanita, después de su fallecimiento asumió la responsabilidad mi prima Concha Vaamonde, quien lo hizo con devoción hasta su deceso, en 1991, encargándose entonces hasta la fecha presente Gladys Hernáiz de Miranda.

En una oportunidad uno de mis tíos viajó a Europa y aprovechó la oportunidad para adquirir una imagen del Niño Jesús de Praga de mayores proporciones. Mi tío supo que la pieza provenía de Andalucía y que había pertenecido a una dama española, quien se radicó en Praga y, al casarse, se llevó la imagen del Niño y la donó a una iglesia. Hasta aquí lo que me contó papá y ahora lo que yo cuento.

La figura viajó, entonces, a Venezuela traída por mi tío y es la que se saca en procesión todos los años el primer domingo de febrero. La imagen, custodiada por mi tía Gladys, con esmero y profunda fe, mide 30 cm. Y es una pieza de pasta de madera.

Desde 1982 la fiesta del Niño Jesús de Praga se trasladó a la iglesia de La Chiquinquirá, ubicada en la urbanización La Florida de Caracas. El cambio tuvo que efectuarse debido a que la enorme cantidad de devotos desbordó la recordada iglesia de Las Mercedes. Allí, año tras año, se congrega muchísima gente, y tiene lugar una manifestación de fe importantísima que agrupa a padres, abuelos, tíos y padrinos, quienes acuden con niñitos de distintas edades. Unos asisten vestidos de blanco, otros de rosado, por ser ambos sinónimos de inocencia y de pureza, a semejanza de los trajes del Niño Jesús. Los adultos de cada familia devota cumplen sus promesas obsequiando, como muestra de acción de gracias y para difundir más aún la fe, estampitas, medallitas y hasta bolsitas de caramelos que los mismos niños reparten.





Procesión Niño Jesús de Praga

CARACAS

Otro detalle significativo de compartir tiene que ver con la música que acompañaba la procesión de la venerada imagen. Cuando yo era niña asistía regularmente la banda de los niños ciegos. Más que ir en procesión, los muchachos marchábamos detrás de la imagen que era conducida por las jóvenes de mayor edad, mientras que los varones llevaban unos pendones rosados. A los menores les correspondía vestir de angelitos y eran quienes precedían la marcha. Todos llevábamos nuestra medalla del Niño Jesús de Praga en el pecho sujeta con una cinta rosada. No puedo transmitir con cuánto gozo se preparaban tantos detalles hermosos y queridos, y cómo los niños y jóvenes nos sentíamos muy orgullosos y prestos a participar.

Una vez concluida la misa solemne, se sacaba la imagen por una puerta de la iglesia y se procedía a dar la vuelta por la misma plaza, alrededor del templo, entrando por otra puerta. Ése era el momento propicio para que las niñas que llevaban cesticas con pétalos de rosas, entusiasmadas, lanzaran al Niño los pétalos.

Si bien hoy en día la procesión sigue ese mismo orden, ahora la banda es la de los Bomberos. Recientemente, en 2008, participó el coro de niñas del Colegio Cristo Rey, de Altamira, y la procesión se efectuó sólo dentro de la iglesia. Por cierto, no hubo pétalos de rosas, tal vez para evitar resbalones. Sin embargo, todo lo demás sigue desarrollándose igual: los niños vestidos de blanco, las medallas con cintas rosadas, los pendones, los angelitos, la imagen primorosamente arreglada con muchas flores.

Es justo acotar que mi tía Gladys Hernáiz de Miranda es el actual motor de toda esta bellísima devoción. Ella se encarga de organizar la procesión, además de ser la custodia o celadora de la imagen y, en cierto modo, de la tradición. Tía Gladys, ayudada por su hija y una nieta, convocan a un grupo de personas para la organización de todos los preparativos, que se inician en el mes de diciembre.

Aunque no hay pruebas científicas que certifiquen tal hecho, en mi familia conocemos testimonios de personas que aseguran haber sido favorecidas con un milagro del Niño Jesús de Praga. Aunque esto es sólo tradición oral, y no hay nada certificado, al menos que yo sepa, lo importante es ver la fe, humildad y gratitud que se evidencia en cada relato.

Este año, por ejemplo, salía a comprar cinta rosada para coserla a la medalla de mi nieto, que asistiría por primera vez a la misa solemne. Observé que en la tienda se encontraba una señora comprando mucha cinta exactamente del color y del ancho que yo necesitaba. Entonces me acerqué a ella y le expresé que, por favor, dejara aunque fuera un metro para unas medallitas que iba a hacer yo. Cuál no sería mi sorpresa al escuchar la respuesta de la señora: «Mira, hija, yo voy a pagar una promesa al Niño Jesús de Praga este domingo y voy a llevar toda esta cinta para regalar muchas medallitas, porque mi hijo nació muy mal hace diecisiete años y se salvó, y desde entonces todos los años cumplo con mi promesa». Me emocionó muchísimo su testimonio tan sen-

tido y le expliqué que iba a asistir a la misma fiesta. Al final pudimos negociar la cintica y ambas resultamos complacidas.

Una muestra de fe significativa aconteció a una de mis primas, quien asegura que logró salir embarazada y dar a luz a su hijita gracias a la intervención del Niño Jesús de Praga. Todos los años llora desde que empieza la misa hasta que termina y su niña ya alcanza diez años de nacida —quien, por cierto, este año se vistió de angelito.

Con mucho orgullo y alegría comparto que cada año crece más y más el fervor al Niño Jesús de Praga. Ya la iglesia, que es bastante amplia, se hace insuficiente para la cantidad de fieles tan grande que se congrega. Pienso que esta es una muestra de fe viva, auténtica, que cada vez se tornará más y más significativa en nuestra ciudad de Caracas.

Así como ahora tengo la oportunidad de transmitir esta tradición a los lectores, comento que, por muchos años, la he compartido con mis hijos y nietos. Deseo que muchas otras personas vivan esa experiencia tan enriquecedora de integrarse a una de las fiestas. Anímense, pues en 2010 esta festividad alegre y hermosa arribará a ochenta años de haberse efectuado por vez primera. Ojalá todos los que acudan logren guardar en su corazón esta devoción tan bonita por el Niño Jesús de Praga, quien siempre, desde que tengo memoria, me ha acompañado de cerca.

Finalmente, y como una forma hermosa de agradecer al Niñito Jesús de Praga, quiero motivarlos a que se hagan devotos de Él. Por lo tanto, comparto con los lectores algunas oraciones que, desde hace muchos años, se conservan en mi familia y que a partir de hoy muchas personas con devoción puedan hacerlas suyas. ¡Que así sea!

ORACIÓN DEL PADRE CIRILO, O. C. D.

*Oh Niño Jesús, a ti recorro y te pido que,
por la intercesión de tu Madre Santísima,
quieras asistirme en esta necesidad,*

(se expone),

*porque creo firmemente
que tu divinidad la puede socorrer.*

*Espero con toda confianza
obtener tu santa gracia.*

*Te quiero con todo mi corazón
y con todas las fuerzas de mi alma.*

*Me arrepiento sinceramente de todos mis pecados
y te suplico, buen Jesús,
que me des la fuerza para triunfar.*

*Me propongo no ofenderte más
y me ofrezco a ti dispuesto a sufrirlo todo
antes de darte el menor disgusto.
De ahora en adelante quiero servirte fielmente,
y por amor tuyo, oh divino Jesús,
quiero amar a mi prójimo como a mí mismo.
Niño omnipotente, Señor Jesús,
de nuevo te suplico:
asísteme en esta situación,*

(decirla),

*concédeme la gracia de poseerla eternamente
con María y José,
y de adorarte con los santos ángeles
en la corte del Cielo.*

Amén.



AL NIÑO JESÚS DE PRAGA

*Divino Niño Jesús de Praga,
atraído por tus palabras
de confianza y de tu mirada de paz,
vengo a ti para conversar
de amigo a amigo.
Sólo en ti, salvador mío,
podré encontrar
la paz que mi corazón ansía,
y que en ninguna parte
puedo encontrar.
Perdona mis pecados, buen Jesús,
sé que mucho te he ofendido,
pero tú prometiste perdonar a quien
acudiera a ti con fe y con amor.
Necesito tu gracia y tu fortaleza
para seguir el camino del bien,
sé tú el maestro que me guíe
por este mundo de tinieblas*

*y de confusión. El ejemplo
de tu infancia sea para mí
norma y recuerdo en todas mis
actividades y ocupaciones,
y me haga merecedor
de tu promesa: «cuanto
más me honréis,
más os favoreceré»*

Amén.



NOVENA DE LAS NUEVE HORAS AL NIÑO JESÚS DE PRAGA

(Esta novena debe decirse a la misma hora, por nueve horas consecutivas, en un mismo día).

Oh Jesús mío que has dicho: «Pedid y recibiréis, buscad y hallareís, llamad y se os abrirá», por la intercesión de María, vuestra Santísima Madre, yo llamo, yo busco, yo pido que mi petición sea concedida.

(Aquí se hace la petición)

Oh Jesús mío que has dicho: «Todo lo que pidieras al Padre en mi nombre os lo concederá», por la intercesión de María, vuestra Santísima Madre, humilde y urgentemente pido al Padre en vuestro nombre que mi petición sea concedida.

(Aquí se repite la petición)

Oh Jesús mío que has dicho: «Los cielos y la tierra pasarán pero mi palabra no pasará», por la intercesión de María, vuestra Santísima Madre, me siento confiado de que mi petición será concedida.

(Aquí se repite de nuevo la petición)



NIÑO JESÚS DE PRAGA
ORACIÓN

*Niño amable de mi vida
consuelo de los cristianos
la gracia que necesito
pongo en tus benditas manos.
Tú que sabes mis pesares
pues todos te los confío.
Dale paz a los turbados y
alivio al corazón mío.
Acuérdate Niño Santo
que jamás se oyó decir
que alguno te implorara
sin tu auxilio recibir
por eso con fe y confianza humilde y
arrepentido lleno de fe y esperanza
este favor yo te pido.*

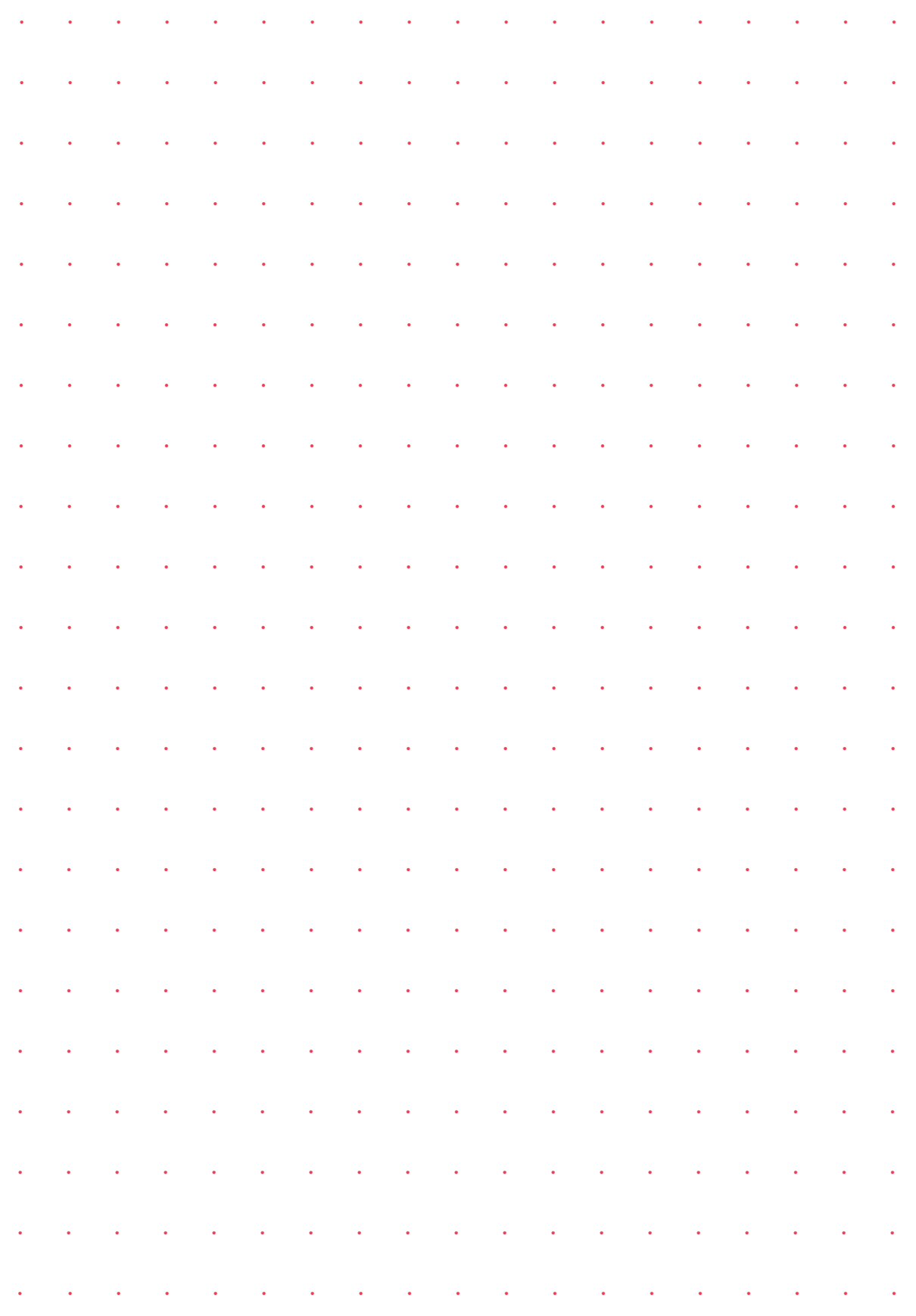
Padrenuestro, Ave María y Gloria.



SIGUIENDO LA ESTRELLA:
DEVOCIONES AL NIÑO JESÚS

**Una fiesta con dulce nombre:
El Niño Jesús de Petare, estado Miranda**

Franklin Manrique González



En 1621 nació el pueblo de doctrina del Buen Jesús de Petare, fundado por el capitán Pedro Gutiérrez. El día de su constitución se colocó una cruz para señalar el lugar donde se edificaría el primer templo, una modesta ermita que, posteriormente, se transformaría en capilla y después en el hermoso templo parroquial que, por cierto, ha sufrido diversas modificaciones.

Entre las bellezas históricas y de mayor devoción que podemos admirar en la iglesia de Petare se encuentra la pequeña imagen del Niño Jesús, presumiblemente de origen español, esculpida en bronce y estaño con un recubrimiento policromado. La pieza data de 1650, según el inventario de ese año, elaborado por fray Antonio Félix Herrera¹.

Si bien son muchos los lugares históricos que posee Venezuela, sin duda Petare y su casco colonial son una de las gemas con mayor valor del país. Esta localidad, situada en medio del bullicio vehicular, del pregón buhoneril y de una etiqueta que enrojece su nombre con apelativos de delincuencia e inseguridad, se erige como una soberana atemporal. Aquella que se resiste a los cambios para ser contemplada, visitada, degustada, en un acercamiento que va desde lo histórico y cotidiano a lo divinamente humano.

Así, el casco histórico petareño es coronado por su templo parroquial, que nos permite evocar la cuadrícula colonial, herencia española, típica de nuestras tierras.

Igualmente, el altar mayor del templo parroquial es tan majestuoso que nos convida a reemplazar nuestras franelas y *jeans* por indumentarias acordes con la época de la colonia y sumergirnos luego en el tesoro artístico que representan las imágenes titulares del santuario.

Entre éstas se destaca la de un niño, pero no uno común, sino la del patrono, bautizado como el «Dulce Nombre de Jesús». Esta advocación, que irradia dulzura, candor, esperanza y bondad, es «el soberano del altar mayor, el guardián de la fe, quien vigila y bendice al pueblo que lo honra».

Ese mismo pueblo evidencia su sentir durante las fiestas navideñas, prolongándolo hasta el último domingo de enero de cada año, cuando organizan festejos en honor a su amado patrono, a su amado Niño.

1 Esto se repite en los sucesivos inventarios, entre los cuales destaca el de 1772, año en el que don Mariano Martí llevó a cabo la Santa Visita Pastoral y la describe: «Este altar tiene su retablo de tabla con sus molduras pintadas de tres cuerpos, en el primero de arriba el cuadro de la Pura y Limpia Concepción: en el segundo cuerpo la imagen del Niño Jesús y a los lados dos cuadros grandes de San Juan Evangelista, San Lucas...».

Posteriormente, en el inventario de 1827, el Pbro. José de los Ángeles Pérez relata: «Imagen del Niño Jesús vestido de terciopelo con los adornos, diadema y cruz de plata dorada».

Ya para 1861, el padre Rosendo Orta ubica a la imagen del Niño Jesús en el altar mayor. Esto se mantiene hasta nuestros días.

Retomando el tema acerca del origen de la imagen del patrono, según refiere la señorita Amelia Rodríguez²: «la imagen del verdadero patrón está hecha en bronce y estaño, mide unos 70 cm y pesa 30 kg, es pesadito y es la única [...] que hay en la iglesia hecha así, porque todas generalmente son de policromía, pues, en madera y yeso».

Esta representación del Niño descrita desde la admiración popular de la señorita Rodríguez ha estado en las manos de muchas familias para su protección, cuidado y preparación festiva. Desafortunadamente no se conoce un registro que detalle quiénes fueron estas «familias custodias» del Dulce Nombre de Jesús.

La referencia más actual de fervor y amor se conjugaron en miembros de la familia Guevara, quienes por varias generaciones y como misión heredada cumplieron con esta hermosa devoción que por referencia de la participante conocemos: «Imagínese, todos ellos murieron de 100 y 110 años, la mayoría».

Otro aspecto importante de la imagen original es su condición de talla de cuerpo entero, reconocida como «santo de vestir»: «Uno va a vestirlo, nada más, a montarlo. Y yo ahora tengo por norma, lo visto, eso sí, porque pesa el muchacho, porque es un niño perfecto todo, tiene todas sus partes completas de un adulto, pues, y entonces empezaba que si la bulla y aquí se me van, yo visto el niño, aquí encerradas dos personas y después yo lo saco vestido y ya», indica nuestra colaboradora.

A partir de 1933 la parroquia del Dulce Nombre de Jesús cuenta con otra representación del Niño Jesús, conocida como la «réplica de Carmela». Se dice que esta artista ingenua la talló para pagar una promesa. Es más pequeña que la original, de una pieza, con todas sus partes y está colocada sobre una peaña de madera.

De Carmela sabemos que es la misma artista que talló el Cristo de Naignatá y que se desempeñó como catequista y colaboradora en la parroquia de Petare. A la imagen del Niño Jesús de Carmela García León corresponde el trabajo más difícil o pesado, ya que, en hombros de sus fieles, efectúa el recorrido por los colegios de la zona, por el Hospital Pérez de León y el Materno Infantil. También es la figura que sale a pedir dinero, le corresponde buscar las limosnas o colaboraciones de los feligreses y comerciantes para las fiestas.

Esta hermosa imagen, que ya cuenta con 76 años, es la homenajeada en la víspera de la fiesta solemne al Dulce Nombre. Sale en procesión, en manos de niños y jóvenes, acompañados por otros que llevan imágenes del patrono. También este peregrinaje es animado, desde hace seis años, por la banda del Colegio Bolívar y Garibaldi.

La relatora refiere otra crónica narrada por coterráneos suyos, nacidos en la década de los años treinta. Ellos aportaron que en la época de la colonia se había librado una batalla a orillas de río Guaire entre españoles e indígenas esclavos, provenientes

2 La señorita Amelia Rodríguez, principal colaboradora de esta investigación, funge como custodia del Niño Jesús de Petare y de todos sus enseres desde 1975.

de Mariches. Debido a esto la gente del pueblo de Petare, entre ellos sacerdotes jesuitas, rogaron al Niño Jesús por la paz. Fue entonces como en una oportunidad observaron entre un grupo de españoles a un niño con una cruz en su mano. El pueblo asumió el suceso como un milagro del Niño Jesús, confirmando haber sido escuchados.

Por herencia de su abuelo paterno, Quintín Rodríguez —residente de Guaicoco, y quien escuchaba misa de pie junto a su familia, a las 4 de la mañana—, nuestra colaboradora nos cuenta lo siguiente:

A finales del siglo XIX se originaban gran cantidad de incendios en los cerros de la zona y los habitantes eran obligados por las autoridades a apagar las llamas, hecho que causaba mucha preocupación entre ellos, ya que había una mina de azufre en las cercanías y de llegar el fuego a la misma se podría producir una gran explosión, por lo que muchos creyentes hacían rogativas al Niño Jesús para que evitara tantos incendios y así ellos no correr el riesgo de enfrentarse a las llamas o a la posible explosión de la mina. Fue entonces cuando, en una oportunidad, mientras arreglaban la imagen del Niño para una de las celebraciones del pueblo, vieron cómo las medias del mismo tenían arena, suceso que originó que creyeran que él había caminado por el cerro para constatar lo que su pueblo le decía.

En otro tiempo, las fiestas duraban ocho días y se desarrollaba un programa popular que incluía diversas actividades de distracción para los habitantes de Petare. Entre ellas: carreras de sacos, piñatas, carreras de bicicletas, sartén del Diablo, cochino ensebado, terneras en la hacienda La Urbina (en compañía de la banda del estado), ventas de comidas y bebidas caseras, coleadas de toros en las calles que bordean la iglesia y en las que participaban todos los habitantes, hasta las hijas del coronel y del médico del pueblo.

Estas celebraciones fueron trasladadas con el tiempo a la urbanización El Marqués, pero la falta de organización y los inconvenientes causados por el alcohol y las peleas contribuyeron a la pérdida de la tradición de esta llamada fiesta de la calle o popular. No así la fiesta de la iglesia, que sí se logró mantener pero reducida a tres días: el último sábado, domingo y lunes de enero de cada año. Para estos actos religiosos la cofradía se organiza con el fin de recolectar fondos a través de rifas, verbenas y otras actividades.

Es pertinente destacar que en Venezuela, como en muchas otras regiones, el fiel paga promesa al santo de su devoción obsequiándolo con prendas de vestir; es por ello que la señorita Amelia tiene una gran cantidad de vestidos para el Niño Jesús en su poder. Cabe señalar que, aunque ella no es costurera profesional, le ha correspondido confeccionar un buen número. Sus favoritos son los de colores fuertes y llamativos: los azules, vinotinto, verdes, rojos, siendo este último el color tradicional con que se vestía al Niño, ya que, según ella, los colores más suaves hacen que el rostro del niño se



El Santo Niño de Petare
1650
•
BRONCE Y ESTAÑO
70 CM
IGLESIA DULCE NOMBRE DE JESÚS

FOTOGRAFÍA: BEATRIZ BELLORÍN





torne muy pálido. Otros trajes son elaborados por distintas personas quienes, al ver sus ruegos escuchados, lo visten y así pagan promesa, como muestra de gratitud al Niño. Como detalle interesante podemos aportar que algunas prendas son corregidas por la señorita Rodríguez por diferir del tamaño correcto.

Los materiales utilizados para la confección de los trajes van desde chantilly hasta el terciopelo; muchos cosidos con hilo de oro y encajes que le entregan a la señorita Amelia para que siga cosiendo nuevos vestidos para el Niño. Su aureola está elaborada en oro, esmeraldas y perlas. Además, cuenta con una banda y un trono.

La figura del Niño Jesús, como ya mencionamos, está hecha de bronce y estaño, ésta descansa sobre una base de plata que cuenta con 358 años, pesa de 25 a 30 kilos y, a decir de nuestra relatora, las facciones de su rostro cambian por las circunstancias en las que se encuentre.

Mientras lo viste o lo limpia y pule con un paño de lanilla, la devota suele conversar con él, a fin de mantenerlo siempre contento. La señorita Amelia comparte que considera al Niño Jesús como su gran amor, por eso lo mantiene siempre en su mente, siendo su fuente de admiración. Consecuencia de este sentir es el deseo de hacerle sus trajes y vestirlo, hasta que en 1975, luego de que la antigua encargada manifestara su intención de dejar de vestirlo por su avanzada edad, logró que le encomendaran esta misión, ya que, además, demostraba devoción hacia la iglesia y, especialmente, hacia el Niño Jesús. Dice que su entrega al Niño y a la iglesia es asumida por ella como una obligación, pues es nativa de Petare, a pesar de que eso haya significado sacrificios personales, no obstante que también ha recibido muchas bendiciones espirituales, haciéndola alcanzar un alto nivel de felicidad.

Seguramente si tratamos de recoger todos los relatos, testimonios y leyendas en torno a los santos y sus devotos en Venezuela, escribiríamos cientos de libros, pero lo que sí podemos hacer es recordar y valorar la fe de nuestro pueblo que ha mantenido vivas la creencia y la esperanza a pesar de las guerras y el abandono político y, en algunos casos, el religioso.

Entre los relatos tradicionales de Petare que han cobrado fuerza a través del tiempo, sobresale uno referido por el cronista Lorenzo Vargas en su obra *Nombres, hechos y tradiciones* (1987: 86-87), que por su significación creemos pertinente transcribir:

[...] el valle de Caracas ha sido siempre presa fácil de la fiebre amarilla... en 1850 repitió algo benigna la peste y se extendió por los poblados cercanos... sacaremos en procesión al Niño Jesús, como patrono de la parroquia. Todos miraron la sagrada imagen del Niño. Allí está con una sonrisa en el rostro, como invitando a todos para que acudan y cubrirlos entre sus brazos. Todos están pendientes. A la angustia se une la fe, mas se oyó una voz. Es la de Celestino Lira. Mientras habla el padre Orta, ha bajado del coro y se ha unido al grupo. Aún todos miran

hacia el altar. En la parte superior del retablo, está la imagen del Niño-Dios y su ternura en esa actitud de espera. Pero el maestro Lira tiene una inspiración. Desde hace rato buye [bulle] en la cabeza. No sabe qué es. Cuando el sacerdote termina de hablar, tiende la vista por todo el templo y sus ojos se detienen ante la imagen del Cristo. Él siempre ha sido un devoto del Cristo, pertenece a la sociedad... un pequeño destello ha llegado al fondo de su alma y entonces su voz de dejar oír, con esa matriz suave que le es característico... Padre... esa no misión para un Niño... es demasiada responsabilidad para Él... mejor es sacar en procesión al Santo Cristo.

El relato continúa: al salir en procesión la imagen del Cristo, se obra el milagro y, desde hace 140 años, se reconoce a la venerada imagen como el Cristo de la Salud.

Otro aspecto destacado por la colaboradora, aprendido de su padre y abuelo, tiene que ver con las razones por las que se prefería sacar en procesión al Cristo que hacía más referencia a la pasión, al sufrimiento y al ofrecimiento por la salvación de los pecadores; por el contrario, el Niño estaba más ligado a la fiesta, a la alegría, a las celebraciones parroquiales. Tal vez por ello privó más el hacer las rogativas con esta imagen del Santo Cristo y no con la del santo patrono, como se acostumbra generalmente.

Algunos petareños dicen que el Niño Jesús es «chiquito pero poderoso» y sus festividades han tenido cambios. Así evocan, con añoranza, las visitas de ocho días que realizaba monseñor Arias Blanco en la fiesta y de su participación en actos religiosos y populares.

Otro de los acontecimientos que se destacaban en honor al Niño de Petare se detalla en *Petare, centro histórico*. Aquí se narra acerca de la «Bajada del Niño».

Esta actividad se dividía en varios actos hasta completar la entrada en el templo parroquial. A continuación los pasos muy petareños de vivir y celebrar al patrono principal:

El patrono también era protagonista de otra celebración tradicional que se celebraba el día de Nochebuena. Los preparativos comenzaban hacia finales de octubre, cuando la imagen sagrada era trasladada desde la iglesia y llevada de casa en casa por todo el pueblo. Cada noche, el Niño Jesús visitaba un hogar diferente y por supuesto cada familia le daba posada, llevando a cabo una velada sencilla con rezos, y al finalizar éstos, se festejaba con galletas, café, dulce y chocolate en medio de una alegre charla. También se realizaban velorios en los que se rezaba una oración y al término de ésta se escuchaba música al compás de la cual se consumían bebidas típicas del lugar, hallacas y dulce de lechosa. Las visitas se realizaban hasta el 23 de diciembre, cuando el Niño Jesús era llevado al barrio El Cerrito o Colina Monagas, para pasar la noche allí, en el sitio más alto del pueblo. El 24 de diciembre era vestido con una túnica de seda finamente bordada y se adornaba el camino que iba desde El Cerrito hasta el pueblo de Petare. En la tarde llegaban los músicos para esperar la bajada y a la multitud que

iba a buscar al Niño para conducirlo en procesión a la iglesia del Dulce Nombre de Jesús, donde se celebraba la misa en su honor. Luego, entre rezos y cohetes, la imagen era depositada en su nicho hasta el año siguiente.

Este acontecimiento encaja con los cometarios del párroco Armelim de Sousa, quien en un documental de la Fundación Banesco, basado en las navidades de Venezuela, dedicado a la fiesta y devoción del Niño de Petare, relata acerca de los orígenes de la fiesta. Ésta se puede vincular con claridad a los días de Navidad, por presentarse al Salvador en la figura de un niño, pero que posteriormente la celebración litúrgica se trasladó al último domingo de enero por la cercanía al 2 de febrero, fiesta de la Presentación del Señor, que también es conocida como La Purificación de María y más popularmente como el Día de la Candelaria (Cfr. Fundación Banesco, 2008).

Éstos son sólo algunos ejemplos de los muchos que hacen referencia a las fiestas patronales de Petare. Podríamos catalogarlos como esenciales para ver cómo a pesar de los tiempos modernos, la fe es atemporal, se mezcla con lo novedoso, sin olvidar lo propio, haciendo del Niño Jesús el principal protagonista de una serie de eventos en donde todos son convocados para recorrer las mismas calles que sus antepasados transitaron, llevando en hombros la imagen pequeña de un Niño, que los hacía grande en la fe y la devoción.

Durante los días previos, y como es costumbre en la Iglesia católica, se celebró con la participación de los diferentes grupos y movimientos de apostolado la novena en honor al patrono, para concluir con tres días de fiesta, donde se mezclaron actividades deportivas, recreativas, sociales, culturales y religiosas, entre éstas: maratones infantiles y juveniles, la elección de la mini reina, las carreras de bebés, bazar y ventas de comida, el encuentro de los niños de los colegios para visitar a los infantes enfermos en los hospitales llevando juguetes y cotillones.

El último fin de semana del mes de enero de 2009 fue ideal para observar cómo en el siglo XXI se sigue celebrando y honrando al Dulce Nombre de Jesús, y podríamos afirmar que el protagonismo de esta fiesta es compartido tanto por la tierna imagen del Niño-Dios como por todos los demás niños que asisten a los actos. Así pues, lo religioso y lo popular se entrelazan para crear el ambiente propicio para la alegría y la fe, la sonrisa y la devoción, todo resumido en la contemplación al tierno infante al que se le pide salud para los niños y paz para el país.

Hay dos elementos que podríamos resaltar para concluir con este acercamiento a las fiestas patronales de Petare. En primer lugar, algo que seguramente pasó desapercibido por la mayoría de los asistentes a los actos que se efectuaban fuera del templo parroquial, y aunque parece una tontería, es importante resaltar que las bambalinas que adornaban la plaza y las calles aledañas al templo eran hechas a la antigua, es decir, de papel de seda, con dibujos en serie y utilizando un cordel de pabilo para unir las y

luego colocarlas en los lugares elegidos. Este elemento, a mi juicio, fusiona el pasado y el presente, lo tecnológico y moderno con lo artesanal y tradicional para presentárselo al Niño Jesús.

El otro aspecto digno de resaltar es la presencia de diferentes cofradías y grupos culturales que asistieron al evento llevando imágenes del Niño Jesús, veneradas en diferentes poblaciones mirandinas; entre éstas mencionamos la de El Guapo, Sotillo, Curiepe. A las representaciones de estos pueblos se unió la parranda de San Pedro de Guatire.

Éstos fueron algunos aportes recogidos durante los dos días principales de la fiesta 2009 que se celebró en el casco histórico de Petare y cuyo protagonista, el que convoca y alegra, es el Dulce Nombre de Jesús, o el Niño Jesús de Petare.

No deseamos concluir sin antes mencionar las palabras del Pbro. Armelim de Sousa (2009): «A través del tiempo, las festividades del Niño han ido mudando de fecha y los programas también han sufrido cambios y adaptaciones, pero lo que ha permanecido inalterable, a lo largo de los siglos, es la devoción y la alegría del pueblo de Petare por su hermoso Patrono».

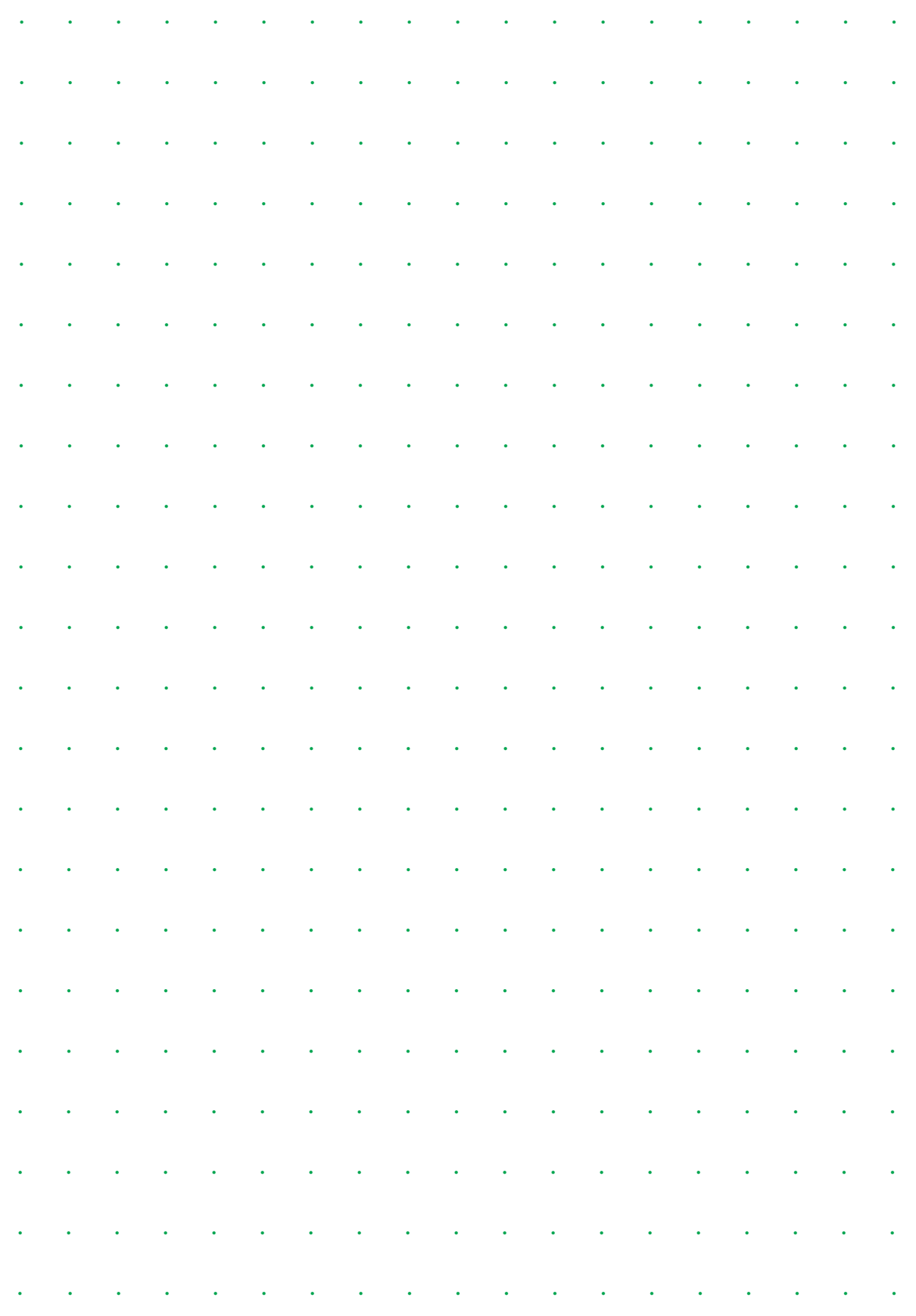
Referencias bibliográficas

- ARCHIVO PARROQUIAL. Cronología Parroquial, s/n.
- ARCHIVO ARQUIDIOCESANO DE CARACAS, Parroquias Legajo 101, s/n.
- DE SOUSA, A., Pbro. (2009) *Programa parroquial 2009*.
- EL NIÑO JESÚS, en *Petare Centro Histórico*.
- ENTREVISTA CON LA SEÑORITA AMELIA RODRÍGUEZ (21-6-2008).
- FUNDACIÓN BANESCO (2008). *Navidades Venezolanas, el Niño Jesús de Petare*.
- MARTÍ, M., obispo (1998). *Documentos relativos a su visita pastoral de la Diócesis de Caracas, (1771-1784), Inventarios, V. III*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- PETARE PRIMERO <http://www.petareprimero.blogspot.com/2008/01/bibliografia.html>
- VARGAS, L. (1987). *Nombres, hechos y tradiciones*. Caracas: Escuela Técnica Popular Don Bosco.

LA ALEGRÍA COLECTIVA:
FESTIVIDADES TRADICIONALES DE NAVIDAD

**De los niños para el Niño Jesús:
un nacimiento viviente de tradición**

Cecilia Barreto Abadie



PÁGINA 61

Comparto con ustedes estas páginas con dos intenciones fundamentales: la primera, dar a conocer el Jardín Infantil Magdalena Abadie, fundado el 17 de septiembre de 1979, en Valencia, estado Carabobo, ubicado en la urbanización Lomas del Este; hablar de sus objetivos y resaltar los valores espirituales que son el fundamento de dicha institución educativa. El segundo propósito, no menos importante, es compartir con los lectores de este volumen una fiesta privilegiada que tiene lugar, desde hace treinta años, cada diciembre: la escenificación del Nacimiento Viviente. Obviamente, pensando dejar una contribución, acompañe el relato con el libreto que empleamos. Estoy segura de que este guión podrá servir de orientación para maestros, catequistas y personas devotas del Niño Jesús, quienes disfrutarán de la doble alegría que implica ver a los pequeñines interpretando diversos personajes, y de compartir una actividad comunitaria en la que el espíritu se viste de fiesta.

Con el favor de Dios he permanecido como directora-fundadora del Jardín Infantil a lo largo de treinta años fructíferos. Es el cargo que hasta ahora desempeño. Con el correr de los años me fui convirtiendo en la «Tía Chila» de una cantidad de niñitos de diversas edades (desde año y medio, aproximadamente, hasta cinco añitos), todos traviosos, inteligentes, dinámicos y siempre dispuestos a aprender. Como objetivo principal me tracé enseñar a cada pequeño, desde muy temprana edad, a pertenecer y descubrir el mundo que le rodea, primero familiar, luego estudiantil, tomando conciencia de su «yo» como ente representativo del ser humano, iluminando su pensamiento y su corazón con la mirada siempre puesta en el Señor, su Creador, principio y fin de nuestras vidas.

Para los niños, la Navidad implica regalos, fiestas, alegría y, en algunas oportunidades, en determinados hogares puede olvidarse o no darle suficiente importancia al verdadero sentido de la Navidad: rememorar que Jesús nace humilde, en un pesebre, para dar al mundo la lección más grande de la historia. Así, hace ya tres décadas, en el Jardín nos planteamos cómo enseñar a nuestros pequeños, de forma pedagógica, a internalizar el amor al Niño Dios. Como los chipilines aprenden escuchando y observando, concebimos la idea de organizar un Nacimiento Viviente, escenificado y representado por ellos mismos, a fin de darles a conocer desde temprana edad el gran Misterio que para nosotros los cristianos representa el nacimiento de Jesús, el Hijo de Dios, que nace, crece y se inmola para salvar a la humanidad sufriente.

Con mucho cuidado, y paso a paso, planificamos la actividad y creamos un libreto acorde a las edades de nuestros alumnos. No obstante, conservamos en todo momento como norte que el Nacimiento conservara su carácter auténtico, es decir, litúrgico, guiándonos siempre por el Evangelio de San Lucas.

Adaptándonos a las circunstancias, hemos ido modificando su contenido y expresión, manteniendo la Anunciación del ángel a la Santísima Virgen María, escogida

por Dios desde la eternidad para ser Madre de su Hijo, Salvador del mundo, y abrir al hombre las puertas del cielo, como el inicio de la representación.

Paulatinamente, es decir, con un lenguaje sencillo y con mucha paciencia, intentamos guiar el corazón de esas criaturas por el camino que los conduzca hacia Dios. Y ¿qué mejor ocasión que el nacimiento del Niñito Jesús? Aprender a orar, a hablar sencillamente con el Padre, conocerlo para poder amarlo sobre todas las cosas y a adquirir valores cristianos, son para nuestra institución tan importantes como enseñar las partes de una planta, los números o el abecedario.

Más que una estampa estática, nuestra actividad es muy dinámica. Nos regimos por un guión que no sólo contempla texto, sino vestuario, música, canciones y una coreografía. Así, los pequeños actores pueden participar eficaz y espontáneamente (los niños tienen el poder de improvisar, e incluso cuando olvidan su fragmento igualmente resulta conmovedor) en la interpretación de su personaje. Entonces, se conforma un conjunto tal que nos hacen sentir en el mismo lugar de los acontecimientos.

Para todos resulta una lección magistral: cada niño observa, escucha y se expresa con palabras y gestos, al mismo tiempo que graba en su interior un mensaje de fe, que va penetrando su mente y su corazón, acercándolo al gran Misterio Divino.

El elenco (puede adaptarse al número de niños del que se disponga y también debe tomarse en cuenta que las edades pueden variar, esto es algo sólo referencial), incluye:

UN ÁNGEL:

El Ángel Gabriel.

.

PASTORCITOS:

Niños del segundo nivel de educación preescolar (4 años de edad), Niñitos del primer nivel (3 años de edad).

.

OVEJITAS:

Niños menores de maternal (de 18 meses hasta dos años).

.

LOS REYES MAGOS:

Tres niños pertenecientes al segundo nivel (4 años).

SAN JOSÉ Y LA VIRGEN MARÍA:

Dos niños de entre 4 y 5 años.

.

ANGELITOS:

Opcional la cantidad. Niñitos del primer nivel (3 años).

.

RELATOR:

Todo el proceso del nacimiento se desarrolla con un lector que va relatando lo que va sucediendo, quien interrumpe su lectura para la intervención de cada personaje.

VESTUARIO:

Los trajes de todo el elenco son a la usanza de la época de Jesús.

Las ovejitas se visten de blanco con unas medias panty blancas, short y franelita blanca, éstos vienen gateando desde donde están pastando en campo abierto hasta el portal.

.

ESCENOGRAFÍA:

Un oasis. Lugar donde se conocen los Reyes Magos y comienzan, juntos, a buscar al Niño Dios.

El cielo, donde están los angelitos que bajan a la tierra al enterarse del nacimiento del Niño Jesús.

Fachadas sencillas de las casitas de las posadas, donde San José y la Santísima Virgen iban pidiendo albergue para pasar la noche.

El portal donde nace el Divino Jesús.

LA MÚSICA:

Seleccionamos un repertorio de villancicos y aguinaldos pertenecientes a la tradición popular venezolana, «Al llegar aquí», por ejemplo; extranjero, como «El tamborilero», o «Noche de Paz» y también incluimos piezas del repertorio sacro como «Adeste Fideles». La representación culmina con la llegada de los Reyes Magos al pesebre. Esto da paso a la actuación de la «Coralita», la cual comparte un repertorio de cinco o seis aguinaldos, villancicos, etc.

.

CORAL:

- 1 Los tres Reyes Magos
- 2 Niño venturoso
- 3 La Virgen María
- 4 El Niño criollo
- 5 El tamborilero

Hasta aquí tiene lugar la explicación de la representación navideña del Jardín Infantil Magdalena Abadie. Ahora, con mucho afecto y devoción, compartimos con los lectores el argumento del Nacimiento Viviente. Ojalá les sea de utilidad y puedan disfrutarlo como, año tras año, lo hacemos padres, maestros, personal directivo, vecinos y, por supuesto, nuestros pequeños actores, los protagonistas.

Argumento del Nacimiento Viviente

RELATOR:

María, la Madre de Jesús, la muchachita dulce y humilde de Nazaret, poseía la pura y simple belleza de las jovencitas aldeanas de Galilea. Vestía ropas largas y flojas que aún usan los beduinos, y cubría su cabeza con un velo largo tejido muy fino. Como la tradición nos dice, María acababa de cumplir sus quince años y había sido prometida en matrimonio a un joven carpintero llamado José, descendiente de la casa de David. Pero sucedió que antes de formalizar el matrimonio, estando María en íntima oración con su Señor, se le presentó un personaje vestido de blanco. Era Gabriel, uno de los ángeles que están a las órdenes del Altísimo... Su presencia sobre-





Nacimiento viviente

FOTOGRAFÍA: ANDRÉINA MUJICA

saltó a María quien, asustada, permanecía en silencio, hasta que el saludo del ángel la llenó de valor diciéndole:

ÁNGEL GABRIEL:

¡Dios te salve, llena de gracia! ¡El Señor está contigo y eres tú bendita entre todas las mujeres!

RELATOR:

María no entendía aquel maravilloso saludo, pero el ángel continuó.

ÁNGEL GABRIEL:

¡No tengas miedo, María! El Dios de todo lo creado te ha escogido para ser Madre de su Hijo...

MARÍA:

Pero... ¿Cómo puede ser esto?... Yo no conozco varón...

ÁNGEL GABRIEL:

Mira, María, para Dios no hay nada imposible... el poder de su Espíritu te cubrirá con su sombra y el niño que nacerá de ti será llamado Hijo del Altísimo. Será grande y su Reino no tendrá fin.

RELATOR:

María, poniéndose a la disposición del Señor, le respondió:

MARÍA:

Yo soy la esclava del Señor. Que sea como tú dices.

RELATOR:

María quedó en silencio, ensimismada, sólo pensaba y adoraba al ser que acababa de comenzar a palpar dentro de ella.

CANTO:

El ángel Gabriel anunció a María, que al cantar el gallo, Jesús nacería...

Y a la media noche cuando ella dormía, se cumplió el mandato de la profecía.

RELATOR:

José, su marido, que era un hombre justo, al enterarse de que ella estaba encinta no quiso repudiarla públicamente y decidió separarse de ella en secreto, porque la amaba. La ley de Moisés contemplaba que las mujeres adúlteras debían morir apedreadas públicamente. Pero el mismo ángel Gabriel se le apareció en sueños a José y le dijo:

ÁNGEL GABRIEL:

José, hijo de David, no temas en llevarte a María como esposa tuya, porque ese hijo lo ha concebido por obra del Espíritu Santo, y lo llamarás Jesús.

RELATOR:

Cuando José se despertó del sueño, hizo lo que el ángel le había mandado. Se llevó a María consigo, consciente de su responsabilidad paternal que acababa de asumir.

Por aquel entonces salió un Edicto de César Augusto, emperador romano, que exigía que cada quien debía empadronarse en su ciudad de origen. José, que era descendiente de David, se fue con María a Belén, donde tenía intenciones de establecerse. Tomó un asno, las cosas más elementales y partieron en camino. Llegaron a la ciudad, pero todo estaba lleno, había gran cantidad de personas que, como ellos, iban a empadronarse. Buscaron afanosamente posada, pero no encontraron.

CANTO:

- 1 Buscando posada yo voy caminando, y si no la encuentro, sigo preguntando (coro).
- 2 Estos posaderos no tienen posada, siga preguntando busque otra morada (coro).
- 3 Sólo busco un sitio donde pernoctar, mi esposa encinta debe descansar (coro).
- 4 No tengo posada, no la puedo dar; solamente ofrezco humilde portal (coro).
- 5 Gracias por su oferta, la voy a aceptar; allí vendrá al mundo el Rey celestial (coro).

RELATOR:

Entonces José y María se fueron a aquel portal, donde a medianoche nace Jesús, el Hijo de Dios. María dio a luz a su niño en la humildad de aquel establo, pero lleno de amor y paz. Lo envolvió en pañales y lo entibió contra su pecho toda la noche, donde cada latido de su corazón exultaba de una alegría inefable, infinita, para agradecerle a su Señor la singular preferencia de haberla hecho Madre del Salvador.

ÁNGELES ENTONAN:

¡Gloria, in excelsis Deo!

RELATOR:

Ángeles bajan cantando Gloria y los pastores alegres van. Con reverencia al Niño adoran y le demuestran su amor filial.

Cerca de Belén había unos pastores que pasaban la noche en pleno campo cuidando sus rebaños. De pronto se les apareció un ángel del Señor, y su gloria brilló alrededor de ellos. Se llenaron de temor, pero el ángel les dijo:

ÁNGEL GABRIEL:

¡Gloria a Dios en las alturas y en la tierra paz a los hombres de buena voluntad! No tengan miedo. Yo soy Gabriel y estoy atento a las órdenes del Señor. Vengo a anunciarles que hay ha nacido en Belén el Mesías, el Salvador del mundo. Lo encontrarán acostado en un pesebre con María, su madre. ¡Vayan a verlo!

RELATOR:

Se levantaron los pastores, cogieron sus rebaños y se encaminaron a buscar a aquel niño. Lo encontraron en el interior de un establo con José y María, que en silencio lo adoraban con la mirada y la oración, extasiados por su grandeza.

En esa misma noche, encontrándose los Reyes Magos en sus respectivos reinos de Oriente, vieron aparecer una gran estrella y oyeron una misteriosa voz que les decía: «Anda a Belén, que ha nacido el Mesías, el Rey del Mundo, ve a adorarlo». Los tres, asombrados de aquel prodigio, de inmediato se pusieron en camino siguiendo la estrella y, además, portando un precioso regalo. Pero el destino en medio del árido y majestuoso desierto cruzó sus caminos. Los tres personajes, que hasta allí habían arribado, queriendo aplacar su sed, se acercaron al único pozo que había en el oasis, miraron al fondo de éste y sacudieron sus cabezas en señal de descontento y amargura y exclamaron:

REYES:

¡Seco! ¡Ni una gota para calmar nuestra sed!

RELATOR:

El camino que debían recorrer era largo y los tres se contaron recíprocamente la aparición de la luminosa estrella que había cautivado sus ojos y que ahora les enseñaba el camino hacia Belén. Los Reyes, abrasados por la sed al igual que sus camellos, yacían sobre las cálidas arenas. Y he aquí que de pronto un enorme rayo, de gran claridad, rozó el fondo del pozo, reflejando su esplendor en él, como si fuera un espejo de agua. Los tres, que habían caído de rodillas ante el milagro, se levantaron gritando de júbilo:

REYES:

¡Agua, agua cristalina para calmar nuestra sed!

RELATOR:

El agua había brotado, fresquísima, del fondo de la tierra, calmando su sed y sus corazones desconsolados. Estos tres personajes reales, uno: un anciano barbudo, el otro un moro vigoroso y el tercero un joven de rubia y sedosa cabellera. Montaron sus camellos y partieron en busca de aquel niño que había nacido para redimir el mundo. Llegaron al sitio señalado por la estrella, pero una pastorcita, al ver acercarse a tan magníficos señores, se les adelantó a preguntar:

PASTORCITA:

¿A quién buscan?

GASPAR:

Yo, Gaspar, busco a un niño a quien le traigo de regalo la mirra, que es amarga como la vida del hombre, porque él conocerá el dolor del mundo.

BALTAZAR:

Yo, Baltazar, busco a un recién nacido y le traigo de regalo el incienso, porque Él es el Hijo de Dios.

MELCHOR:

Y yo, Melchor, traigo a este niño de Galilea el oro, porque Él será Rey y gobernará los corazones de los hombres.

RELATOR:

La pastorcita, sorprendida, sin comprender el sentido de esas palabras, sonrió con candor, pero quiso advertir a los visitantes:

PASTORCITA:

Señores, creo que no es el niño que ustedes buscan el que acaba de nacer, pobre, en este establo.

REYES:

Él es pobre, precisamente, porque él es el Rey del cielo y de la tierra.

RELATOR:

Y, seguidamente, los tres Reyes, arrastrando sus mantos de púrpura y seda, penetraron en el establo. El niño, que dormía en rubia paja centena, sonrió en sus sueños.

Así, los tres Reyes Magos, representando a toda la humanidad, junto a los pastores y a los animales, que son la inocencia pura, adoraron y glorificaron al Salvador.

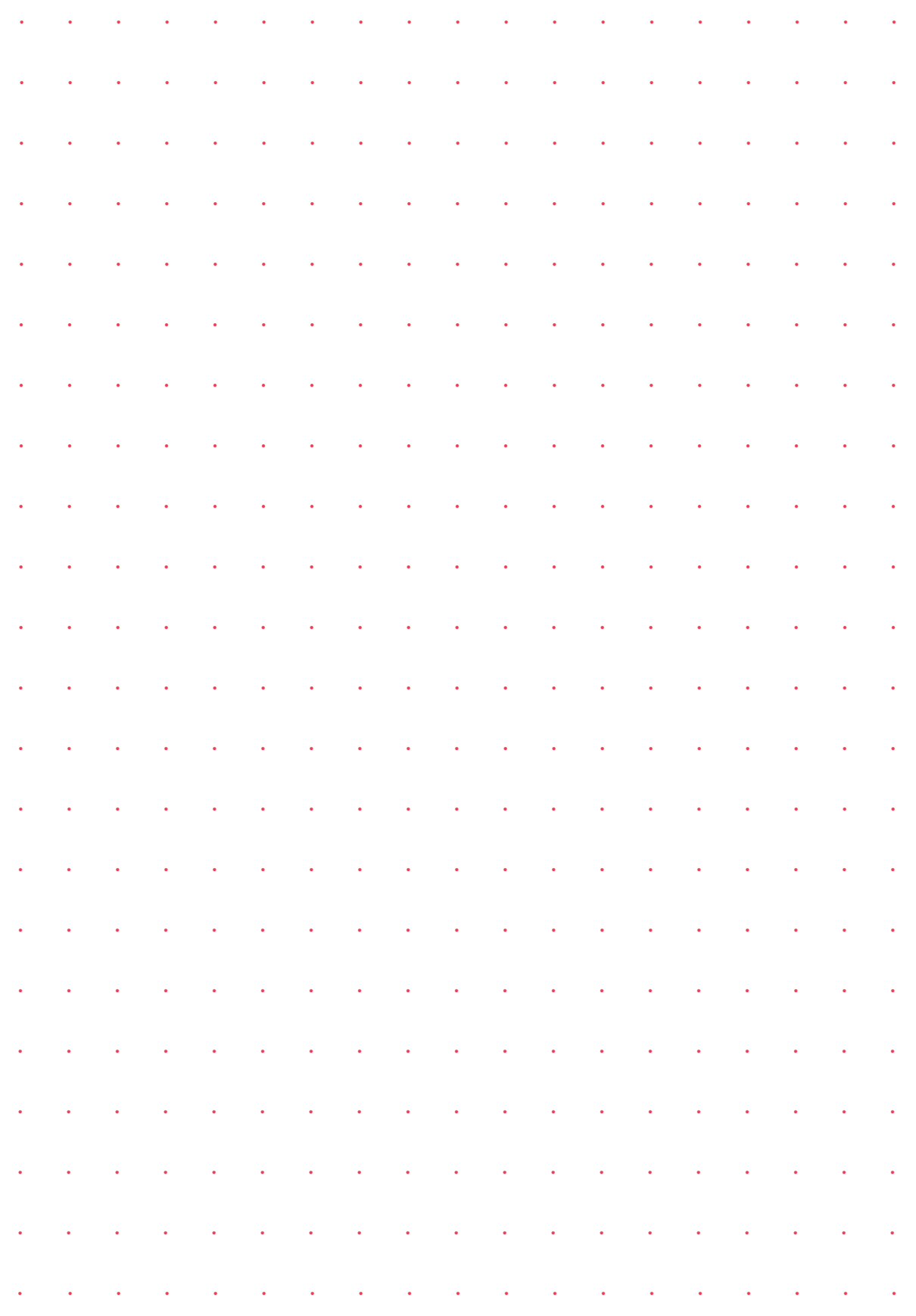
Hace más de veinte siglos de este acontecimiento y cada año, al aproximarse el 25 de diciembre, los hombres del mundo entero recuerdan el nacimiento de Jesús, el Hijo de Dios, que se vistió de la naturaleza humana para salvar a todos los hombres de la tierra.



LA ALEGRÍA COLECTIVA:
FESTIVIDADES TRADICIONALES DE NAVIDAD

Una feria criolla y cristiana: la feria popular del pesebre, en Coro, estado Falcón

Blanca De Lima



Un paseo por la tradición

Cuenta la tradición que los primeros pesebres, nacimientos o belenes se hicieron en la ciudad de Belén, con personajes de la comunidad y utilizando animales vivos, al tiempo que se celebraba la misa de medianoche. Después, en época tan lejana como 432-440 d. C., el papa Sixto III llevó a Roma fragmentos de la cuna del Niño Jesús, que fueron colocados en la que con el paso del tiempo sería conocida como la basílica de Santa María la Mayor. Allí, siguiendo la costumbre de Belén, se comenzó a celebrar la misa de medianoche.

Pero fue San Francisco de Asís quien dio impulso definitivo a la tradición del pesebre cuando, haciendo catequesis en la región de Toscana (Italia), hacia 1223, descubrió una gruta donde quiso replicar en vivo el nacimiento de Jesús con ayuda de los pastores del lugar, colocando el heno, los animales acostumbrados y un niño de bulto hecho con sus propias manos. Durante la misa, ocurrió el milagro de que la imagen sonrió y extendió sus brazos hacia San Francisco en el momento más solemne del ritual. Debido a esto, fue la península itálica la primera zona de Europa donde arraigó la tradición del pesebre.

De los pesebres vivientes se pasó poco a poco a las figuras de arcilla, siendo siempre las figuras centrales el Niño, la Virgen y San José. En los siglos siguientes, las iglesias italianas se llenaron de pesebres o belenes fijos, hechos con los más preciosos materiales. Durante el siglo XVIII, el arte barroco introdujo innumerables detalles. Se atribuye a María Amalia de Sajonia, esposa del rey Carlos III de España, la introducción del pesebre en el reino de España desde Italia, ya que su esposo Carlos III era, además, rey de Nápoles y Sicilia. Esta reina hizo elaborar en porcelana de capodimonte las figuras del pesebre, que llevó a Madrid, donde se hizo popular entre todos los grupos sociales. Después se elaboraron en la Real Fábrica de Porcelana de La Granja, cercana a Madrid. Desde el siglo XVIII los pesebres se llenaron de escenarios, pero además pasaron de los templos a las casonas de los pudientes, los llamados pesebres de salón; también los de escaparate y vitrinas, y de allí hacia la población en general.

En América Latina, el pesebre está unido de manera vital a la evangelización y, en sus posteriores escenarios históricos, al fortalecimiento de la fe católica. Llegó de la mano de la orden franciscana y aquí adquirió un rostro propio, pues según la región comenzó a tener elementos de la fauna y flora local; de esta forma, fue más útil a la orden franciscana para avanzar en los procesos de catequesis. En la región coriana, los franciscanos fueron desde el siglo XVI encargados de la catequesis de los distintos pueblos indígenas que aquí vivían; y hasta hoy ha llegado la huella, en distintas obras artísticas que pueden verse en el Museo Arquidiocesano de Coro, de la presencia del nacimiento en el Coro colonial.

¿Y por qué se le llama pesebre? Pesebre, nacimiento, belén, todas estas palabras nos indican la misma imagen: el conjunto del Niño Jesús, su madre la Virgen y su padre

San José, ubicados en un establo y el Niño acostado en una especie de cuna de madera y paja. Y es que se llama pesebre al cajón donde se coloca la comida para las bestias. No encontrando posada la Virgen y San José, se refugiaron en un establo; allí nació su hijo y tuvo por cuna un pesebre, y quedó con ese nombre la representación del nacimiento de Jesús en casi toda América Latina.

Los orígenes: la cultura, la religiosidad y una misma inquietud

En el Coro de los años ochenta del pasado siglo hacían vida dos personajes que, cada uno desde su campo, expresaban preocupación por la pérdida de las tradiciones que daban identidad a la región coriana: el profesor José María Crucent y el obispo de Coro, monseñor Ramón Ovidio Pérez Morales. El profesor Crucent adelantaba, por entonces, una intensa actividad rescatando el trabajo de la loza popular y las técnicas prehispánicas del quehacer alfarero. Había hecho de Taratara, pequeño poblado del municipio autónomo Colina, un centro de revitalización de la artesanía de la tierra. Recordando, monseñor Pérez Morales afirma que el profesor Crucent «merece un aparte especial», pues fue de una conversación con él que «saltó la chispa de la feria del pesebre»¹. Propuso Crucent al obispo Pérez Morales realizar un evento navideño para, a partir y a través del barro, restituir el perfil primigenio de las fiestas decembrinas, siendo los artesanos, a través de pesebres de barro y figurillas que se les asocian, los difusores del mensaje.

Fue así como monseñor Ovidio Pérez Morales se propuso junto con el profesor José María Crucent, cultor de la artesanía popular coriana, recuperar la tradición del nacimiento como máximo y auténtico exponente de la navidad católica, diluidas como estaban su presencia y su mensaje ante numerosos nuevos íconos de las fiestas decembrinas, no asociados a la tradición primigenia. En palabras de monseñor: «recuperar la tradición del pesebre en su sentido genuino de celebración cristiana. La preocupación era común ante procesos transculturizadores, una invasora simbología no nuestra y el vaciamiento de sentido con que se asumían ciertas tradiciones»². Se unieron así la cultura y la religiosidad popular arropadas bajo el lema «El pesebre es nuestro», para dar origen a lo que en sus comienzos fue la promoción y exhibición de figuras del pesebre, y que con el pasar del tiempo se ha tornado en una manifestación cultural y colectiva de la vivencia de la navidad, rescatando valores y tradiciones en trabajo conjunto con la comunidad y en particular con las instituciones educativas.

El 10 de diciembre de 1982 tuvo lugar la primera Feria Popular del Pesebre. Para hacerla se escogió la zona colonial de la ciudad de Coro, con lo que se buscaba: «crear

1 Palabras de monseñor Ramón Ovidio Pérez Morales en la inauguración del Museo del Pesebre. Coro, 23 de noviembre de 2006. Video.

2 Entrevista a monseñor Ovidio Pérez Morales. Revista *Solamente en Vacaciones*. Coro, año 1, n° 3, diciembre de 2001, p. 12.



Anónimo

CRACOVIA, POLONIA
PAPEL ALUMINIO Y CARTÓN
RECORTADO Y PEGADO
22,5 X 11 X 5 CM
COLECCIÓN MUSEO DEL PESEBRE
MONSEÑOR RAMÓN OVIDIO
PÉREZ MORALES
CORO, ESTADO FALCÓN

FOTOGRAFÍA: ROBERTO STIUV



Anónimo

2004

•
VENEZUELA
MADERA CORTADA Y POLICROMADA
MEDIDAS VARIABLES
COLECCIÓN MUSEO DEL PESEBRE
MONSEÑOR RAMÓN OVIDIO
PÉREZ MORALES
CORO, ESTADO FALCÓN

FOTOGRAFÍA: ROBERTO STIUV



Helga

VENEZUELA
PIZARRA, METAL, VIDRIO Y ORO
11 X 9 X 6 CM
COLECCIÓN MUSEO DEL PESEBRE
MONSEÑOR RAMÓN OVIDIO
PÉREZ MORALES
CORO, ESTADO FALCÓN

en la zona colonial un ambiente hogareño, realizar una fiesta que dejase como resultado una renovación humana y cristiana como fruto del acercamiento a los símbolos y a la realidad de la navidad»³. Desde entonces, la zona colonial, hoy Patrimonio Cultural de la Humanidad declarada por la Unesco el día 9 de diciembre de 1993, acoge cada año la celebración de esta actividad cultural, religiosa y popular.

Alcances de la Feria Popular del Pesebre

La Feria Popular del Pesebre se ha propuesto como misión: «Promover y participar en el desarrollo de los valores culturales del estado Falcón. Dicho desarrollo se realiza en perspectiva humanista-cristiana; integrando orgánicamente los saberes humanos, el compromiso social y el mensaje de las tradiciones católicas a través de la manifestación del nacimiento del Niño Dios. Buscar la comunión armoniosa entre fe, vida y cultura nutriéndose de un diálogo interdisciplinario en donde se mezclan las expresiones artísticas autóctonas como la música, la danza y la artesanía con las tradiciones religiosas». Y como visión: «Ser una excelente referencia dentro de los canales de difusión cultural del estado Falcón llevando un mensaje positivo de esperanza, ánimo y reto, basado en el evangelio de Jesús, en un formato de tradiciones religiosas, dinámico y alternativo. Un evento humanista de sólidos valores morales y éticos, elevada mística y compromisos que inspiren el respeto de la sociedad».

Los objetivos de la Feria Popular del Pesebre son diversos, destacando el rescate y promoción del pesebre como representación típica navideña. A su alrededor otros objetivos se expresan: fomentar la artesanía del pesebre, difundir el acervo cultural propio de la navidad y promover la creación de nuevas formas de expresión de la misma.

La Feria del Pesebre y su horizonte educativo: niños y jóvenes

Inicialmente, el objetivo de la feria fue promover y exhibir figuras del nacimiento trabajadas por manos artesanas. De forma progresiva, al objetivo original se le adicionaron otros, siendo incorporadas las unidades educativas de la ciudad de Coro y del resto del estado, y con ello se desarrollaron otras actividades. En palabras de monseñor Pérez Morales, aquella sencilla idea inicial se convirtió en un «acontecimiento cultural» al que se han ido sumando otras tradiciones de la navidad y otras expresiones de la cultura popular, desarrolladas por las comunidades educativas y la comunidad en general: el pregón navideño, la música a través de los villancicos, aguinaldos, las retretas, la gaita, los salveros, las parrandas y los conciertos navideños; los pesebres vivientes; los dulces y comida típica; manifestaciones artísticas asociadas a la religiosidad popular, como la pintura alegórica al pesebre y la elaboración de tarjetas de navi-

³ *Ídem.*

dad; grupos de danza popular que van desde los tambores hasta diversos ritmos caribeños; entre otros. Con lo cual, puede hablarse con pertinencia de un gran objetivo: el rescate, fomento y promoción de la cultura popular y la religiosidad católica en sus más diversas expresiones, manifestadas en una gama de actividades llevadas a cabo por niños y jóvenes. Actividades que la identifican, siguiendo las palabras de monseñor Pérez Morales, como «una feria criolla y cristiana»: el trabajo del barro y las distintas habilidades que los artesanos expresan con sus manos, las manifestaciones religiosas, las distintas expresiones culturales que emergen desde la música, la danza, la culinaria... Este universo de objetivos enlaza con otro, que a un nivel superior los unifica: generar en torno a la actividad un ambiente de paz, alegría y fraternidad que envuelva a todos por igual, buscando con ello potenciar los días navideños como días de unidad para la familia y la población en general.

Y el horizonte de todos estos objetivos es la educación. Para monseñor Pérez Morales, «el pesebre es una escuela de paz», porque «nadie se acerca al pesebre con temor. Se acerca con confianza, se acerca con esperanza»⁴. La didáctica, pues, es un componente de esta feria popular, y los niños han ido ocupando, cada vez más, un lugar privilegiado como protagonistas de la feria, gracias a la participación de las unidades educativas de la ciudad de Coro y distintos municipios del estado Falcón, toda vez que la Feria Popular del Pesebre, parafraseando a su creador, forma conciencia, educa y forma en la fe y la humanidad a través de las distintas expresiones culturales y religiosas que los niños desarrollan, como las escenificaciones del pesebre, los concursos de pintura con la temática del nacimiento o los grupos de cantos navideños.

En la actualidad, y como un programa de la Arquidiócesis de Coro, se efectúan ferias del pesebre en las distintas parroquias eclesiales, con el accionar conjunto de la Iglesia, alcaldías y unidades educativas, bajo la coordinación del presbítero responsable de cada parroquia.

El Museo del Pesebre Monseñor Ramón Ovidio Pérez Morales: único en Venezuela

De la pasión por el pesebre en monseñor Ramón Ovidio Pérez Morales derivó lo que en sus inicios fue una colección privada de nacimientos artesanales a pequeña escala, producto de regalos o recuerdos de viaje. Los hay tanto de todas las regiones de Venezuela como de numerosos países, entre ellos Alemania, China, España, Italia, Polonia, Taiwán; y de América Latina hay muestras de Bolivia, Brasil, Colombia, México y Uruguay, entre otros países. El nacimiento más pequeño es de factura artesanal venezolana y mide apenas 4 cm de altura. Los hay de todo tipo de materiales, destacando

4 Palabras de monseñor Ramón Ovidio Pérez Morales en la inauguración del Museo del Pesebre. Coro, 23 de noviembre de 2006. Video.

por su belleza el belén margariteño elaborado con piedra de montaña, coral, piedras semipreciosas y plata.

Siendo ya una colección de más de 200 obras, monseñor hizo acto de donación a la arquidiócesis para que con ellos, en algún momento, se hiciera el Museo del Pesebre. A la curiosa colección se han unido otras, conformadas por obras que han sido premiadas a lo largo de 27 años de actividad: 74 pinturas de adultos procedentes del Salón de Arte que cada año se realiza en la feria, 76 pinturas infantiles, 68 tarjetas de navidad y 27 afiches alusivos a la Feria Popular del Pesebre.

El 4 de agosto de 2006 se inauguró el Museo del Pesebre Monseñor Ramón Ovidio Pérez Morales, con el esfuerzo conjunto de la Arquidiócesis de Coro y la Alcaldía del Municipio Autónomo Miranda. Desde entonces, en su sede se realizan todo tipo de actividades didácticas dirigidas a los niños de las unidades educativas que así lo solicitan, siempre orientadas a inculcar el referente identitario regional a partir de expresiones culturales de tipo artesanal. Una de sus salas fue bautizada «José María Cruxent», y en ella se mantiene en exposición permanente parte de los nacimientos miniatura. Otra sala está destinada a exposiciones temporales. Por último, sus corredores albergan año por año, por breve lapso, los nacimientos premiados en la última Feria Popular del Pesebre.

El Museo del Pesebre es el culmen de lo que hace casi treinta años comenzó con una informal pero preocupada conversación entre dos hombres, cada uno de ellos un cultor del alma desde su campo de conocimiento y acción; de la cual saltó la chispa que, con el paso del tiempo, ha devenido en la actividad de cultura y religiosidad popular más importante del estado Falcón, con un impacto decisivo en la formación de niños y jóvenes.



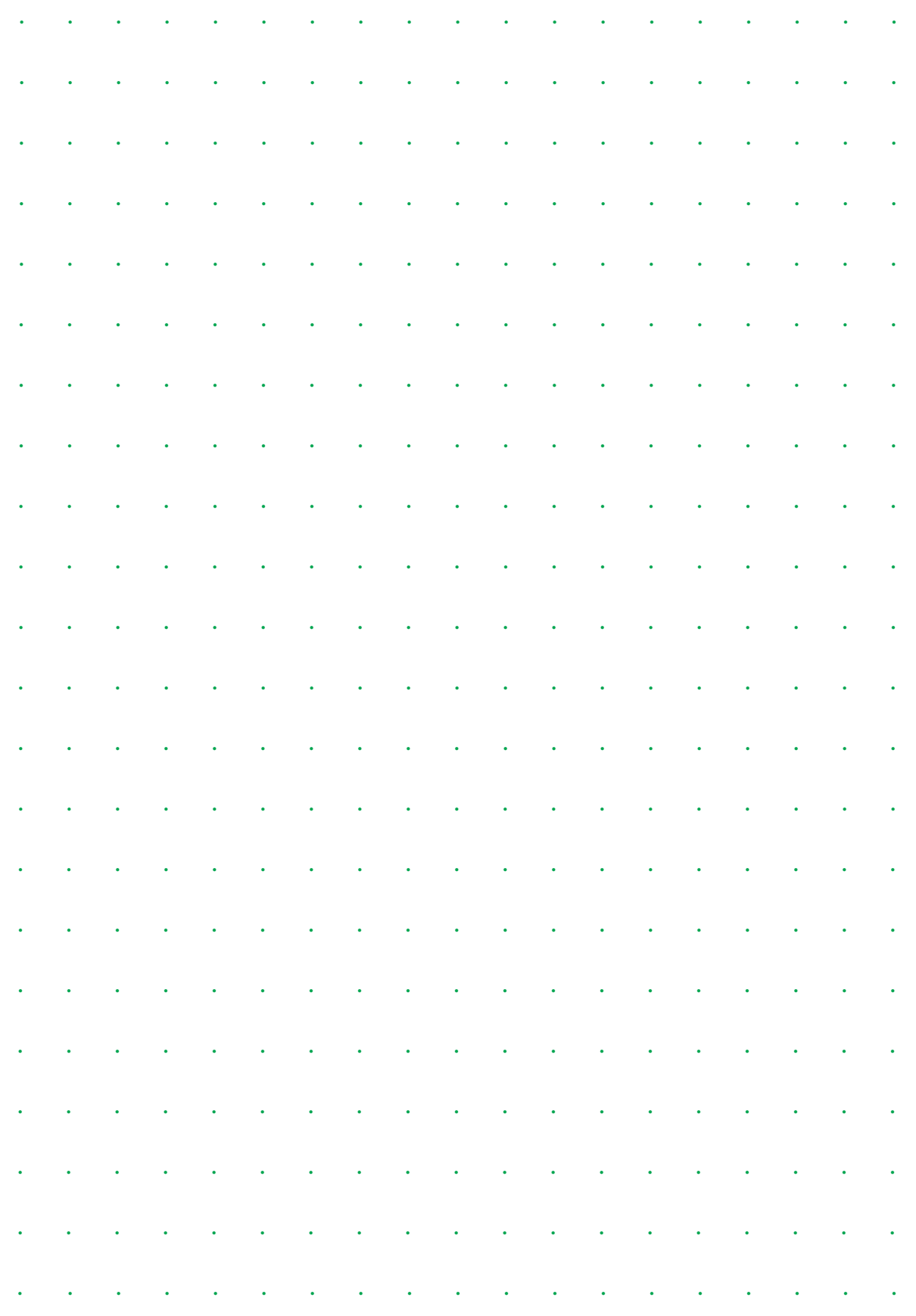
**Museo del Pesebre
Monseñor Ramón Ovidio
Pérez Morales**

CORO, ESTADO FALCÓN

LA ALEGRÍA COLECTIVA:
FESTIVIDADES TRADICIONALES DE NAVIDAD

La alegría de los Pastores de San Joaquín

Edgar Ferreira Arévalo



Por fin, llega el amanecer del 24 de diciembre. La luz naciente comienza a descubrir las calles de San Joaquín. El silencio de la noche se disuelve en la desleída mañana carabobeña: voces, pasos, puertas que se abren, trinos de pájaros, risas de niños, un grito alegre en la distancia. Arriba así el esperado día de una de las tradiciones decembrinas más queridas por la gente del estado Carabobo: los Pastores de San Joaquín, que cumple ya casi un siglo de celebración constante, y por la cual los moradores sienten especial cariño y devoción.

Los orígenes de la celebración deben ser rastreados hasta la Europa del siglo xvi en los Autos Sacramentales, piezas teatrales de un solo acto y de tema religioso, que tenían un marcado carácter simbólico, cuyos argumentos proponían reflexiones teológicas a los asistentes, como medio de evangelización.

En un principio representados en el interior de los templos, los Autos terminan por salir a las calles de las ciudades, secularizándose así su práctica. Son obras en verso, de carácter moralista y de fácil comprensión, que buscaban de esta forma llegar efectivamente a la gente. Sus personajes son alegóricos, pues no representan personas concretas sino abstracciones, como el bien, el mal, la virtud, el pecado, etc. Pedro Calderón de la Barca, el insigne dramaturgo español, autor de *La vida es sueño*, cultivó con magistral acierto este género. En su obra *Loa de la segunda esposa*, y por boca del personaje de la Labradora, lo define como «sermones puestos en verso, en idea representable, cuestiones de la Sacra Teología, que no alcanzan mis razones a explicar ni comprender, y al regocijo dispone con aplauso de este día».

En el caso que nos ocupa, los inicios en particular datan de la segunda década del siglo xx, específicamente del año de 1917, con el arribo a la población de Asunción Beltrán —el maestro Chon, para los adeptos—, quien fue pastor del Niño Jesús en el caserío de Aguas Calientes, localidad ubicada en el mismo estado Carabobo. Una vez aposentado en San Joaquín, el maestro propone a los moradores la posibilidad de instaurar un culto similar al celebrado cada año en Mariara, brindando así la oportunidad de conocer, apreciar y extender la hermosa tradición a otros sectores del estado. Los sanjoaquineros no se hicieron rogar, de tal forma que en 1920 se establece de forma definitiva la agrupación, que ha velado de manera ininterrumpida por la continuidad y fidelidad del ritual.

Hoy en día, las actividades atinentes a la tradición corren a cargo de la Fundación de los Pastores de San Joaquín, presidida por el señor Jorge Miguel Ramírez. Cabe destacar el hecho de que también se celebran tradiciones similares en El Limón y en Chuao (estado Aragua) y en Boconó (estado Mérida), además de la propia Aguas Calientes.

Las actividades se inician a eso de las siete de la noche del 24 de diciembre, de la víspera de Navidad, cuando los pastores y pastorcillas —todos del sexo masculino, por cierto—, se dan a la tarea de recorrer el pueblo, visitando los diferentes nacimien-

tos y pesebres que las familias de la localidad montan en sus hogares. La comitiva avanza a ritmo de *Villanos*, que se diferencia de los tradicionales villancicos, en el sentido de que los temas devocionales son dejados momentáneamente aparte, para dar cabida a cantos con un toque jocoso: «El hombre debe tener hasta cincuenta mujeres, por si se le muera una le quedan cuarenta y nueve», o el no menos típico: «Las mujeres de hoy en día, yo les diré como son, alegres para una fiesta y tristes para el fogón».

Una vez visitados y homenajeados los numerosos pesebres, la agrupación se congrega a eso de un cuarto para las doce en la plaza Bolívar, a fin de asistir a la Misa de Gallo en la iglesia de Nuestra Señora del Carmen, y dar comienzo a la parte medular de la tradición. Así reunidos, el acceso al templo es iniciado por el *Estrellero*, quien porta una vistosa estrella de seis puntas, que simboliza la estrella de Belén, que guió a pastores y reyes magos hasta el lugar del nacimiento de Jesús. Tras la estrella avanza la *Cargadora*, que lleva consigo la imagen del Niño Jesús. Le sigue el *Cachero o Cuernos*, quien lleva un sombrero ornado por cachos de res, acompañado de numerosas cintas de colores. Es el encargado de ordenar y coordinar las figuras coreográficas que se ejecutarán en su momento, y simboliza al buey que fue testigo del nacimiento del Salvador. Como es de esperarse, el derecho a desempeñar el rol de *Cachero* debe ser ganado tras un tiempo de dedicación y fidelidad a la agrupación, luego de haber sido previamente pastor. Remata la indumentaria un par de cuernos que suele llevar en las manos.

El líder es acompañado por dos filas de pastores y pastorcillas, que conforman el grueso de la comitiva. Ambas hileras son a su vez guiadas por los llamados *Primer Pastor* y *Primera Pastorcilla*. Cada uno es responsable de su grupo, y constituyen la instancia jerárquica intermedia entre el *Cachero* y los pastores como tales. Es notoria la dedicación y el orgullo con que todos asumen sus roles.

Los *pastores* se visten según el género que buscan representar. Los pastores varones suelen llevar pantalón de jean azul, franela blanca con impreso alusivo a la festividad, alpargatas con los colores de la bandera nacional, cinturón y sombrero de copa, con largas tiras de matices variados. Remata el atuendo el obligatorio atributo final: el *gajillo o chineco*, esbelta cruz de madera, ornada también de cintas, además de casca-beles y chapas de latón, y que funge como instrumento de percusión, al ser golpeado rítmicamente contra el suelo durante las danzas. En su excelente obra *Instrumentos musicales de Venezuela*, Isabel Aretz refiere que el chineco deriva del llamado chinesco o cimbalero, de origen asiático, que deriva a su vez del bastón-sonaja, utilizado por ciertas culturas primitivas. El cimbalero pasó de China a Turquía y posteriormente a Europa, en donde formó parte de las bandas militares, hasta llegar finalmente a integrar el acervo musical de algunos de nuestros pueblos. Cabe también comentar que las alpargatas utilizadas son de suela dura, pues constituyen un instrumento de percusión más, accionado por los danzantes contra el suelo.

Las *pastorcillas* —varones también, a quienes dan el nombre de *mariquillas*— lucen pelucas de hilos de algodón o material sintético, falda, sombrero ornado con lazos, y maquillan sus rostros, complementados con aretes y collares vistosos. Además, portan una maraca con cintas, que llevan en su mano derecha, y flores de papel.

Otros pintorescos personajes complementan la comitiva. Dos miembros de la agrupación asumen los roles del *Viejo y la Vieja*, disfrazándose como personas mayores, llevando una indumentaria exagerada, que busca divertir a los presentes con un toque de humor, por demás muy criollo y típico del gentilicio carabobeño. También tenemos al *Titirijí*, que representa a un ave de rapiña de hábitos nocturnos; viste totalmente de blanco, con una cresta roja y un pico, y porta un par de platillos que toca al compás de la música. Asimismo, el *Ovejo* viste también de blanco y lleva consigo una pandereta.

Una vez en el templo, se inicia la misa, y los danzantes se acuestan en el suelo, como si durmieran; los pastores se acomodan sobre su lado derecho, en tanto que las *pastorcillas* lo hacen sobre su lado izquierdo. Oyen la misa de esta manera, hasta el momento de la consagración del cáliz, cuando se arrodillan, para volver a acostarse de nuevo.

Terminada la misa, las luces del recinto son apagadas, y bajo una luz destellante aparece el Ángel Gabriel, representado por una niña, quien rememora y recita sus palabras a los pastores, según el Evangelio de San Lucas: «No temáis, pues os anuncio una gran alegría, que lo será para todo el pueblo: os ha nacido hoy, en la ciudad de David, un salvador que es Cristo el Señor; y esto os servirá de señal: encontraréis a un niño envuelto en pañales y acostado en un pesebre» (Lucas 2, 10-12). Cabe destacar que esta parte del ritual fue añadida en San Joaquín, pues en Aguas Calientes no se suele representar al ángel.

Seguidamente, la imagen del Niño Dios —figura y motivo central de la tradición—, recibe el saludo de los pastores y se da inicio así a la danza. Ésta es guiada por el Cachero, que indica el sucesivo cambio de figuras a realizarse. Pastores y *pastorcillas* se mantienen en dos filas, mientras el resto de los personajes baila libremente.

Primeramente se ejecuta el *Entregue*, durante el cual los danzantes, en parejas se arrodillan ante el altar, a los fines de hacer dádivas u ofrendas al Niño Dios. Entretanto, se improvisan versos cantados, que aluden al pago de diversas promesas. Las ofrendas —entregas— se alternan con la realización de diferentes rutinas coreográficas, como La Cruz, La Empalizada, El Molinete y La Escuadra. Al cabo de cada entregue, se canta a coro el *Levanten*, que, como su nombre lo indica, señala el momento en que la pareja de pastores hincada ante el altar, se pone en pie para dar paso a la siguiente. El Cachero concluye las ofrendas al ofrecer los cuernos que porta en sus manos al Niño Dios, que simbolizan su autoridad sobre el resto de los pastores.

La celebración continúa en la plaza Bolívar, donde los miembros de la agrupación siguen con sus danzas hasta altas horas de la noche, para deleite del público que suele asistir al evento.



Pastores de San Joaquín
24 DE DICIEMBRE
ESTADO CARABOBO



Así como comentábamos, podemos concebir la tradición que nos ocupa como un auto sacramental, matizado y redefinido en el contexto y la idiosincrasia de nuestra cultura. El tema de carácter religioso —la adoración de los pastores al Niño Dios— es interpretado en términos de personajes simbólicos como la Estrella, el Cachero, el Ovejo y hasta los populares Viejo y Vieja, que representan a las antiguas generaciones, con ese toque de humor tan frecuente en las manifestaciones folklóricas venezolanas. Además, el ritual se lleva a cabo en el interior de la iglesia y en la plaza Bolívar, como eco distante de los autos medievales, que tenían lugar en los templos, al menos en sus inicios.

El grupo de parranda —los músicos— es dirigido por el llamado *Capataz*, e interpreta aguinaldos en honor al Niño. El conjunto está integrado por cuatro, guitarra, maracas, furruco y tambor. Por otra parte, es interesante destacar que los instrumentos que llevan los pastores propiamente dichos —gajillo o chineco y maracas— son fabricados por miembros de la agrupación, y este trabajo artesanal, dedicado y paciente, reafirma la identificación de los adeptos con la festividad. Asimismo, la elaboración del vestuario y demás atributos que complementan las diferentes indumentarias corre también a cargo del grupo. Así, el derecho a «bailar pastor» —como suele decirse en el argot propio de la tradición— implica un compromiso que va mucho más allá de las danzas y cantos que se llevan a cabo durante la víspera del día de Navidad, y constituye uno de los valores más importantes que comporta la pertenencia a la agrupación.

Jorge Miguel Ramírez, presidente de la Fundación Pastores de San Joaquín, nos comentó el hecho de que la Cargadora, la niña que representa al Ángel Gabriel y la administradora de la Fundación son, en la actualidad, las tres únicas mujeres dentro de la comunidad. En sus inicios, allá por 1920, la agrupación contaba con hombres y mujeres entre sus danzantes. Sin embargo, se pensó en aquel momento que no era conveniente —por razones de discriminación de género— que las damas participaran en festividades hasta altas horas de la noche, y menos un 24 de diciembre. Recordemos las rígidas costumbres y principios propios de la sociedad venezolana de comienzos del siglo xx. Así, lamentablemente, las mujeres dejaron de participar. No obstante, en 1939, una maestra de nombre Matilde Izquierdo propuso la idea de incorporar la figura del Ángel Gabriel a la tradición, y que habría de ser representado por una niña. Este inspirado añadido, como ya relatamos, prevalece hasta nuestros días.

No podemos dejar de reseñar también que la comunidad de pastores cuenta entre sus instituciones más preciadas al llamado *Semillero*, integrado por unos trescientos niños, entre los cinco y los quince años de edad, orgullo de la agrupación y de toda la población de San Joaquín. Estos niños son iniciados e instruidos por los pastores veteranos y, como lo indica su nombre, son las semillas que han de retoñar en futuros danzantes, llamados a perpetuar la tradición, como una manera de honrar al Niño Jesús, centro indiscutible de la festividad. Este grupo lleva a cabo su presentación

el Día de Reyes, 6 de enero, y es seguido con especial interés por sanjoaquineros y muchas personas de otras localidades.

A este respecto, Ramón Bustamante, miembro de los Pastores desde hace 36 años —y que suele representar a la Vieja— refiere con orgullo:

«En el Semillero hay niños de escuelas, liceos, de distintos barrios. También se da cabida a muchachos con diversos problemas de salud, por humanidad, por solidaridad. Se incorporan y lo hacen con gusto, la verdad sea dicha. Acá se les inculca una disciplina de trabajo, de orden. Es una condición que les ponemos. Comenzaron en 1991 y hasta ahora ha funcionado de maravilla. La gente los admira y respeta. Es algo muy bonito».

El hecho de involucrar a los niños desde temprana edad en tan entrañables valores de folklore y devoción habla por sí solo de la necesidad inexcusable de preservar y apoyar sin restricciones esta hermosa celebración.

Por otra parte, los pastores tienen muy claro el hecho de que la razón de ser de todo su encomiable trabajo es el Niño Dios, más allá del dinamismo y de la vistosidad externa de la festividad.

Bustamante nos comenta de nuevo:

«El centro de nuestra devoción es el Niño Jesús. Como se sabe, los pastores fueron los primeros en llegar al pesebre en Belén a adorarlo. Por eso, todo nuestro esfuerzo se le dedica a Él. De hecho, muchos pastores le pagan promesas con su danza. Inclusive han venido diablos de Yare a pagarlas. Como son las cosas: Diablo pagando promesa, pero así somos, pues».

El ingreso al grupo implica el cumplimiento de un protocolo. En efecto, se lleva a cabo una reunión en la cual tienen que estar presentes el aspirante a pastor y los principales directivos de la agrupación, donde el pleno decide si la persona es admitida o no lo es. Y queda muy claro que el compromiso adquirido es —ante todo— con el Niño Dios, con la Fundación en particular y con la población de San Joaquín en general.

Es digno de destacar el empeño y la dedicación con que la Fundación de los Pastores de San Joaquín encara su trabajo, y la fidelidad incondicional que guardan hacia su tradición debe ser ejemplo a seguir para muchas instituciones de nuestro país. Personas como Jorge Miguel Ramírez, Tirso Ramón Montenegro, Carlos Enrique Cardoza, Ramón Bustamante, Ángel Barreto y tantos otros, luchan día a día por mantener vivo este auto sacramental con aroma, estilo y raíz carabobeños. Hoy por hoy, no cuentan con una sede propia, lo cual dificulta en buena medida sus actividades.

Creemos que el apoyo del Estado al mantenimiento y sostén de nuestras más caras tradiciones populares es algo fuera de toda discusión, pues constituyen la esencia más auténtica y honesta de nuestra identidad como pueblo y como cultura. En un

mundo arrollado por los peligros de una globalización mal entendida, los Pastores de San Joaquín enarbolan un estandarte alegre y multicolor, en nombre de la venezolanidad, rescatando así el legítimo orgullo de haber nacido en un país único.

En nuestra visita a San Joaquín, fuimos recibidos —justo es comentarlo y reconocerlo— por los señores Jorge Ramírez y Ramón Bustamante, con excepcional hospitalidad y apertura. Pareciera que los habitantes de las grandes ciudades hemos olvidado que, como nos enseñan los moradores de la provincia venezolana, también es posible ser y vivir desde otra actitud y desde otra aproximación a la realidad. Es posible reivindicar las cosas más sencillas, la vigencia de las tradiciones, la importancia de la conversación, el rescate de la lentitud, el tesoro de las viejas generaciones, la sacralidad de la infancia, el disfrute consciente y constructivo de esas costumbres que el tiempo de nuestros pueblos y caseríos se niega a olvidar.

Nuestros anfitriones fueron muy enfáticos al recalcar que la institución de los Pastores es, ante todo, una escuela de promoción y formación de valores personales, familiares y ciudadanos, que busca desarrollar y fomentar aptitudes como la disciplina, el compromiso y la constancia, cualidades éstas actualmente en entredicho —a decir verdad— en el seno de una sociedad en crisis. Así, la devoción al Niño Jesús es marco y contexto para la formación integral del sanjoaquinero, sobre todo de los más jóvenes, sedientos como están de un sentido para sus vidas y de una forma constructiva de canalizar sus inquietudes y energías. Es decir, quiérase o no, la Fundación de los Pastores de San Joaquín es escuela formadora y educadora —sin una sede propia, debemos repetir— con un matiz claro y profundamente cristiano. Como se comprenderá, sobran razones para apoyar la permanencia en el tiempo de tan hermosa institución folklórica carabobeña.

El día 11 de octubre de 1981 el maestro Asunción Beltrán, fundador de los Pastores y cachero insuperable, partió de este mundo, tras 66 años de danza y dedicación, y se fue a mostrar su arte por las calles y plazas del Cielo. Pero su legado es invaluable. Nos regaló, tal vez sin saberlo, un milagro. Pues cada Nochebuena y Día de Reyes, decenas de pastores se visten de colores, música y devoción, y retroceden dos mil años hasta un pesebre, perdido en algún rincón de Galilea. Y por obra y gracia de una fe firme y sencilla —que ya quisiéramos muchos tener—, borran el espacio y el tiempo, y ofrendan una hermosa representación del único evento histórico que ha dividido en dos la historia del mundo: el nacimiento de Jesús de Nazareth.

Ojalá que en esta era de la prisa y de la pérdida de muchos valores humanos y cristianos, el mensaje renovador de los Pastores de San Joaquín nos devuelva a ese reino de humildad e inocencia que tanto añoramos.

LA ALEGRÍA COLECTIVA:
FESTIVIDADES TRADICIONALES DE NAVIDAD

En el Zulia diciembre huele a Navidad y se siente la alegría

Alberto R. Moreno Urribarry



El mundo cristiano celebra la Navidad como la fiesta más alegre, donde la solidaridad y fraternidad van de la mano. En Venezuela, diciembre se viste de fiesta desde sus primeros días, dando entrada a infinidad de celebraciones que hermanan y nos hacen olvidar rencores y problemas, para dedicarnos de lleno al disfrute del compartir en familia y en comunidad.

Pero, a diferencia del resto del país, al hablar de Navidad en el estado Zulia se hace necesario remontarnos a finales del mes de octubre de cada año, cuando un cúmulo de celebraciones religiosas muy cercanas en fechas abre las festividades navideñas en la región. La popular «bajada de furros» inaugura, entonces, el ciclo de la Navidad zuliana.

Dada la profusión de festividades, en estas páginas no nos limitamos a abordar una sola tradición, sino que estimamos pertinente compartir con los lectores, a modo de síntesis, ese abanico espléndido de manifestaciones que conforman las costumbres vinculadas al período navideño.

El comienzo: la Chinita

*Entre una lluvia de flores
se pasea una princesa
y San Juan de Dios le reza
cánticos de poesía.*

Noviembre posee una significación especial para el pueblo zuliano, ya que durante ese mes se llevan a cabo las celebraciones en honor a la Chinita, extendida advocación de la Virgen, patrona de las poblaciones de Chiquinquirá (Colombia), Caraz (Perú) y Maracaibo (Venezuela).

El culto a la Virgen del Rosario de Chiquinquirá, popularmente conocida como la Chinita, se remonta al siglo XVIII. Su historia se sitúa en el siglo XVI en Colombia, cuando en 1586 se produce un milagro en un cuadro donde estaba pintada la imagen de la Virgen del Rosario. Con los siglos, se fue generando un culto que se difundió a muchas regiones de América.

Según la tradición zuliana, en 1749 una mujer lavaba su ropa a orillas del lago de Maracaibo y encontró una tablita de madera flotando en sus aguas. La recogió pensando que le podría ser útil para tapar la tinaja de agua que tenía en su casa. Al día siguiente escuchó unos ruidos que provenían de la tinaja. Al ver que la tabla se movía, la colgó en la pared y observó cómo se iluminaba y se desprendían de ella destellos de luz, se apareció la imagen de Nuestra Señora del Rosario de Chiquinquirá y pensó que era un milagro. A partir de entonces comenzó la veneración de dicha imagen.

En el siglo XIX la imagen pasó a tener altar propio en la ermita de San Juan de Dios en el sector de El Saladillo. En 1921 se creó la Corporación Zuliana para los Festejos de Coronación de la Chiquinquirá. Tenía como objeto la reconstrucción completa del templo de San Juan de Dios, que culminó en 1935 en sus partes exteriores. No obstante, habría que esperar hasta el año 1941 cuando finalmente se termina la construcción del templo. El 18 de noviembre de 1942 se procede a la coronación de la Virgen y a la inauguración de la basílica menor de San Juan de Dios y la Virgen del Rosario de Chiquinquirá.

Las veladas realizadas los días previos al 18 de noviembre fueron el lugar apropiado para disfrutar de las gaitas en homenaje a la Virgen y adornar las calles con elementos alusivos a la Navidad y la tradición mariana.

A partir de 1965 se tomó la iniciativa de realizar la primera edición de la Feria de La Chinita. La modesta fiesta del 18 de noviembre de ese año se convirtió, con el paso del tiempo, en una feria internacional con la asistencia de miles de personas que, en armonía, con la alegría y regionalismo característicos del zuliano, rinden tributo a la Virgen de Chiquinquirá.

Luego de las fiestas de la Chinita, prosiguen una serie de celebraciones religiosas que hacen que la navidad siga tomando cuerpo a la entrada del mes de diciembre.

La Milagrosa, la de la medalla

Desde 1945, cada 27 de noviembre la feligresía rinde homenaje, con cantos y alabanzas, a Santa María Virgen Inmaculada de la Sagrada Medalla, popularmente conocida como la Milagrosa.

Las fiestas comienzan con la bajada de la Virgen de su trono el día primero de noviembre. En el templo ubicado en el sector Los Haticos, en Maracaibo, entre novenas, eucaristías, santos rosarios y otros oficios religiosos, los habitantes le rinden los homenajes previos a la jornada principal del día 27.

Al día siguiente, por lo general, se llevan a cabo actos en homenaje a Santa Catalina Labouré, vidente de Nuestra Señora de la Medalla Milagrosa.

Las fiestas culminan el día 30 con el regreso, o subida, de la imagen de la Virgen nuevamente a su altar.

Santa Bárbara y la Inmaculada

Diciembre abre con dos celebraciones religiosas los días 4 y 8: las fiestas de Santa Bárbara y de la Inmaculada Concepción. Ambas tienen como albergue un mismo altar en el templo ubicado en el centro de la ciudad.

En los años sesenta, por parte del Vaticano, hubo un intento de eliminar del santoral cristiano a Santa Bárbara por estar sincréticamente ligada a Changó, un Osha guerrero, rey de la religión yoruba y uno de los Orishas más populares. Pero



**Fiesta de la Virgen
del Rosario de Chiquinquirá,
«La Chinita»**

18 DE NOVIEMBRE

MARACAIBO, ESTADO ZULIA

este anuncio no fue bien recibido por los zulianos, porque se eliminaría una de las tradiciones religiosas más importantes ligadas a la Navidad. Por ello hubo una gaita cuyo estribillo decía:

Cómo es posible que el Papa
le quite la santidad
a quienes la sociedad
con tanta fe ha venerado
y sin patrona ha dejado
pa' elogiarse la ciudad

Hoy, las fiestas en honor a Santa Bárbara sólo se limitan a las procesiones del día 4 de diciembre como reminiscencia de aquella tradición.

Una de las imágenes religiosas más queridas en la región zuliana es la de la Inmaculada Concepción, popularmente conocida como la Catira por su rubio cabello.

Las calles aledañas al templo, llamado de Santa Bárbara, ubicado en Maracaibo, se adornan de bambalinas, luces que sirven como marco a la procesión de la Inmaculada. También es tradición la elaboración de coronas de adviento.

Algo anecdótico que puede señalarse es que como preparativos de la procesión se peinaba previamente la cabellera de la imagen y las familias más adineradas del sector prestaban sus lujosas joyas para que la Inmaculada las luciera en su procesión.

Festividades en honor a Santa Lucía

*Santa Lucía bendita
que en el Zulia tienes cuna...*

El 13 de diciembre el santoral recuerda a Santa Lucía, patrona de los ciegos. Es la fiesta con la que la Iglesia inicia con toda formalidad y solemnidad los preparativos de la Navidad.

La devoción a Santa Lucía en Maracaibo data del período de la Independencia. Cada 13 de diciembre, luego de la Eucaristía, se efectúa la procesión desde la iglesia por las calles —Belén, El Rosal, San Pablo, Casanova, Pichincha, San Luis, Nueva Beloso, San Ramón, Soledad y Natividad— de la populosa barriada que lleva su nombre, también conocida como El Empedrao. La santa, llevada en hombros por sus feligreses, hace paradas en las puertas de las casas donde haya algún enfermo. La celebración religiosa se ve reforzada con bailes populares, preparación de comidas típicas del Zulia y las tradicionales gaitas en honor a la santa. En la zona norte de la ciudad de Maracaibo, como Santa Rosa de Aguas y en poblaciones como San Rafael de El

Moján y otros pueblos, se interpreta uno de los cuatro tipos de gaitas que existe: la gaita a Santa Lucía.

San Benito, el santo negro

*Bobures, Bobures
tierra del Santo bendito
Bobures, Bobures
donde vive San Benito.*

Después de la Chinita, las manifestaciones de religiosidad popular más importantes están centradas en el culto a San Benito de Palermo. Aunque no guarda relación directa con los hechos de la Natividad, para el zuliano no se concibe la Navidad sin las fiestas en honor al santo negro.

Desde el siglo XVII se viene gestando en la región el culto a la divinidad africana Ajé, con los aportes de las familias étnicas Bantú, Fanti Ashanti, Sudán, Ewefons. A partir de las imposiciones religiosas surge como sustituta la figura de San Benito de Palermo. Así, el sur del lago de Maracaibo se llena de toda una riqueza sonora complementada con una ritualidad llena de simbolismos, que representa un extraordinario ejemplo de patrimonio estético.

El primer sábado de octubre por la noche frente a la iglesia se realiza el primer ensayo utilizando imágenes domésticas del santo aportadas por las familias. El 31 de octubre, en la víspera del día de todos los santos, se efectúa el segundo ensayo de obligación. El tercer chimbanguele o ensayo de obligación se hace el 7 de diciembre, víspera de la Inmaculada Concepción.

El día 27 de diciembre, las calles de los pueblos del sur del lago como Bobures, Gibraltar, Santa María, Palmarito y de la costa oriental como Cabimas, entre otros, se llenan de devotos para celebrar la procesión de su santo negro. Una explosión de sonidos, licor y sudor se enlaza con la imagen de San Benito para hacer de las calles todo un espectáculo de color y religiosidad popular.

El primero de enero, cerca del mediodía, las campanas llaman a los pobladores a la fiesta. Los chimbangleros, devotos y vasallos se concentran de nuevo frente al templo a la espera de que salga la imagen del santo para «arrebátárselo» a la Iglesia y compartir con él como uno más de los habitantes. Así, comienza la fiesta que se prolonga varias horas y en la que los límites de la expresión popular se desbordan en sonos o golpes como «Cantica», «Ajé», «Chimbangalero Vaya», «Sangorongome yaya», «Chocho bele se» y «Misericordia Señor».



**Fiesta de San Benito
de Palermo**

27 DE DICIEMBRE

ESTADO ZULIA



**Pesebre tradicional
venezolano**

Autos sacramentales de los Santos Reyes

El ciclo del culto a Ajé o San Benito se cierra con un chimbanguele durante todo el día 6 de enero. En el pueblo de Gibraltar, luego de haber culminado la fiesta, se inicia el montaje y puesta en escena de los autos sacramentales, representación teatral popular que se hace para escenificar la llegada y adoración de los Reyes Magos en Belén. En estos actos, todo el pueblo es actor; los libretos se transmiten de generación en generación. El mayor orgullo para cada participante consiste en representar a los personajes principales del hecho religioso.

Pesebre

*Venid, almas fieles,
venid al pesebre
venid sin demora
que el Verbo nació.*

Como en todo el país, en el Zulia las navidades se cubren de pesebres o nacimientos, en cuya elaboración participa toda la familia. Casas, instituciones y plazas sirven de escenario para la creatividad. Existen referencias tradicionales de pesebres que han calado en el recuerdo de los zulianos.

Los elaborados en la costa oriental del lago, en Maracaibo, gozan de mucho reconocimiento. Por ejemplo, los pesebres más recordados han sido el del Hogar Clínica San Rafael, el tradicional pesebre del ya fallecido señor Guillermo Cifuentes, en el sector de Canchancha, de la zona norte de la ciudad; el pesebre de grandes dimensiones de la alcaldía del municipio San Francisco y el del también fallecido Dr. Eduardo Habach, entre otros.

Las misas de aguinaldo

*Huele a navidad, huele a navidad
y se siente la alegría.*

Desde el día 16 hasta el 24 de diciembre, la Iglesia católica sale al encuentro de los nueve días que significan, de forma simbólica, los meses de gestación de la Virgen para traer al mundo al Niño Jesús.

Anteriormente los templos celebraban sus misas de aguinaldos en horas de la madrugada —entre las cuatro y las cinco de la mañana—, pero hoy se celebran más al nacer el día producto quizá del dinamismo de las ciudades. Los oficios religiosos se acompañan de grupos corales que interpretan aguinaldos y villancicos tradicionales.

Desde la década de los años cincuenta fue presencia obligada, en la ciudad de Maracaibo, de agrupaciones como la Coral Navideña, que, luego de desaparecida, dio paso al Grupo Coral Zulia, ambos creados y dirigidos por el profesor Luis Soto Villalobos. Ésta abrió paso a todas las demás corales que hoy armonizan las misas de aguinaldo en la región.

Patinatas

*Cuando llega navidad
salen los patinadores.*

Una de las diversiones más esperadas en Navidad eran las populares patinatas. Las principales plazas de la ciudad estaban llenas de adolescentes desde la entrada de la noche hasta el amanecer. Decenas de jóvenes rompiendo el silencio de la noche con el ruido metálico de los patines y el acostumbrado temor de los habitantes a que les robaran la leche, el pan y los periódicos que se les dejaba en la entrada de las casas. El dinamismo y crecimiento de las ciudades fue mermando dicha tradición, al punto de que sólo ha quedado concentrada en espacios públicos como la plaza de la República y la Vereda del Lago en Maracaibo.

Pintar las casas

*Y me siento bien jochao
al ver mi casa pintada,
terminé en la madrugada
cansado en el enlosao.*

Arreglar las viviendas en diciembre, específicamente pintarlas, es sinónimo de buena suerte y de entrar al nuevo año con la fuerza de nuevos colores que dan vitalidad. En el Zulia, las casas se pintan de colores fuertes, para muchos estridentes, producto quizá de la herencia antillana que llegó a nuestra región a comienzos del siglo xx. Las combinaciones de colores en las fachadas hacen de la región un espacio muy particular y diferenciado del resto del país. Expresión de espiritualidad, mitos, religiosidad de la sociedad mestiza, producto de la fusión de una trilogía étnica africana, indígena y europea. Esta tradición navideña reúne a la familia en una acción socializadora, cada casa es pintada con extrema libertad cromática sin límites de tonalidades, brillos y contrastes que, aunado a la alta luminosidad solar, hacen de las ciudades un espectáculo de luz y color.

Y de estrenos nos vamos

*Y es que te veis muy pepiado
con esa ropa de estreno
que compraste en el mercado
para el primero de enero.*

Las creencias mágico-religiosas ligadas a la Navidad y a la entrada del año nuevo se relacionan con la energía de una vida nueva; por ello se requiere comenzar nuevos ciclos con renovaciones tanto espirituales como físicas. Por tal razón, así como se pintan las casas también se compra ropa nueva para ser estrenada tanto el 24 como el 31 de diciembre. El zuliano se esmera en estar bien vestido en dichas fechas y para ello no escatima gastos con tal de sentirse bien.

Las tradiciones gastronómicas

*Comer... yo lo que quiero es comer.
Es tan sabroso vivir y comer.*

Si hay alguien que es reconocido en Venezuela como buen comensal es el zuliano. Como característica que lo identifica es el alto consumo de calorías y grasas en su dieta. Esto forma parte de una costumbre muy arraigada en la región, y seguramente es producto de la herencia africana. Las comidas navideñas no escapan de esto.

El zuliano se esmera en preparar una gran variedad de platos, que aun cuando muchos son comunes a la gastronomía navideña nacional, se le agregan ingredientes y condimentos que la diferencian. Las hallacas se hacen con guisos condimentados y envueltas en hojas de bijao. El pernil, pan de jamón y ensalada de gallina complementan la dieta decembrina, pero hay platos muy especiales que son identificatorios de la Navidad zuliana. Tal es el caso de la «macarronada» o «mancarronada», con el agregado de plátano frito y el sancocho, que se elabora para ser consumido los días 25 de diciembre y primero de enero. En cuanto a la dulcería navideña zuliana, se destacan el manjar blanco, el dulce de limonzón, chocho 'e vaca, hicacos, lechosa y piña, los huevos chimbos y calabazates, entre otros.

Maracaibo se ilumina en Navidad

*Y si cuando zarpes del puerto
aquel que te impresionó
sientes en el alma
que algo te embriujó,
fue el titilar nocturno
de Bella Vista...*

A partir de las primeras semanas de noviembre de cada año, la avenida Bella Vista de Maracaibo se convierte en un escenario de 32 cuadras iluminadas con millones de luces y con la disposición de variados íconos alusivos a la época decembrina. Para el maracuchero o maracaibero, y para los visitantes en general, es referencia obligada pasear por dicha avenida en las noches de noviembre y diciembre para disfrutar de un maravilloso espectáculo de luces y colores.

Igualmente, desde 1973, en el sector Amparo de Maracaibo, la compañía de electricidad estatal, cada mes de noviembre, enciende un ángel de 120 metros de altura y de diseño tridimensional. La figura está compuesta por más de mil ochocientos bombillos, que permite ser observada en las noches desde cualquier sitio de la ciudad. Para los habitantes de Maracaibo es otro ícono que anuncia el inicio de la Navidad.

El Zulia es eso y más en Navidad. Calor, color, luz y alegría se funden en uno solo para hacer de las fiestas navideñas las celebraciones más esperadas del año, donde los zulianos explotan su solidaridad y hermandad, para hacer sentir a visitantes y extraños como uno más de la región.

La gaita zuliana

*Cantame una gaita, hermano
que ya llegó Navidad.*

La expresión cultural más relacionada con la Navidad en el Zulia es la gaita. Todos los rincones de la región se llenan del sonido fiestero y de la alegría contagiosa de este género.

Existen cuatro tipos de gaitas en el Zulia: de tambora, a Santa Lucía, perijanera y la de furro, que es la más difundida y conocida a escala nacional e internacional.

Gaita de tambora

*Ésta es la gaita
de tambora y tamborito
que a San Benito
el pueblo negro le canta,
ésta es la gaita...*

La gaita de tambora se ubica en el sur del lago de Maracaibo en poblaciones costeras del Zulia como Bobures, Gibraltar, El Batey, San Pedro, Santa María, San Timoteo y Tomoporo, entre otros, así como también en algunos pueblos del estado Mérida y Trujillo como Palmarito y La Ceiba.

Se interpreta con dos instrumentos de percusión básicos como la tambora y el tamborito acompañados de maracas de grandes dimensiones y clarinete. La encontramos en cualquier celebración que lo amerite, sobre todo en la Navidad. Según los cronistas, esta gaita nació con los cantos de faena de las esclavas africanas en sus labores como piloneras y lavanderas, quienes cantaban para aliviar el arduo trabajo. La gaita se canta con estribillos improvisados muy sencillos. Se baila en parejas mixtas haciendo círculos tomados de la mano y moviendo los brazos hacia arriba y hacia abajo. Como accesorio se destaca el uso de sombreros de ala ancha tanto en hombres como en mujeres.

Gaita perijanera

*Padre mío, San Benito
aquí me tenéis cantando
tu gaita perijanera
que te la ofrecí bailando.*

La gaita perijanera se interpreta en pueblos como Puentecito, San Ignacio, San Juan, Los Haticos, Las Piedras, Sartanejo y Arimpia de los municipios Rosario y Machiques de Perijá del estado Zulia. Aunque ha ido perdiendo su presencia como tradición en las nuevas generaciones, aún existen muchas personas que la mantienen y preservan como acervo musical.

Se interpreta durante el mes de diciembre para rendirle culto a Santa Lucía y a San Benito, y como pago de promesas en la Navidad. No puede entenderse sin el maridaje entre lo musical y lo coreográfico, donde la imagen de San Benito es bailada a fin de homenajearlo.

Sus principales instrumentos son el cuatro, maracas, charrasca, tambora y furro. Es considerada, al lado del Tamunangue del estado Lara, como una suite musical que está conformada por varias partes o sones con versos improvisados que se acompañan con sus bailes respectivos.

Los sones más conocidos son la gaita, sambe, guacharaca y chimbanguale. Igualmente se interpretan la paloma jobitera, galerón, cumbiamba, paloma llorona, baile del araguato y guacharaca corrida.

Gaita a Santa Lucía

*Canten muchachos
con alegría,
que ésta es la gaita
de Santa Lucía,
gloria le demos
a Santa Lucía.*

En los pueblos palafíticos o de agua de la zona norte de Maracaibo, como Santa Rosa de Aguas, cada 13 de diciembre se celebran las fiestas a Santa Lucía. A pesar de que Santa Rosa es la patrona oficial del pueblo según la Iglesia, los habitantes han construido una pequeña capilla para el culto a Santa Lucía; pero éste no puede entenderse si no es en la celebración espontánea popular. Altares domésticos adornan las casas y las calles se llenan de alegría con los acordes de la gaita a Santa Lucía.

A diferencia de los demás tipos de gaita, es la única que posee un estribillo fijo con versos improvisados. Utiliza instrumentos como furro, tambora, cuatro y maracas. No posee coreografía fija y se ejecuta para pagarle promesas a Santa Lucía el día 13 de diciembre.

Gaita de furro

*La gaita es la popular
expresión de sentimiento
que lleva el zuliano acento
de la tradición pascual.*

La gaita de furro o maracaibera es la de mayor difusión y la que se encuentra en cualquier rincón del estado Zulia.

No se conoce un origen exacto de dicha manifestación, pero posee elementos que la hacen producto de los aportes de la trilogía étnica afro, europea e indígena: fu-

ros, tamboras, cuatros, charrascas y maracas. No posee estribillo ni estrofas fijas. Su motivación pasó por protesta, religiosa, comercial, afectiva, pero sobre todo ha tenido un carácter netamente popular, que ha hecho se preserve como la máxima expresión musical zuliana. Cientos de agrupaciones gaiteras bañan con su alegría toda la Navidad. En cualquier espacio de las ciudades se encuentra la gaita de furro como sonido identificador pascual.

En la primera semana del mes de octubre se llevan a cabo diferentes actividades en el estado Zulia para indicar que la temporada gaitera ha iniciado. La primera de ellas es la «bajada de furros». Esta temporada tradicional culmina con la «subida de furros» el 2 de febrero, día de la Virgen de la Candelaria y fin del ciclo de la Navidad en Venezuela, lo que significa también el inicio del receso de la gaita.

Hoy día, producto de la comercialización de la gaita de furro, ésta se interpreta todo el año y ha ido perdiendo su tradición de cumplir con un ciclo festivo navideño; pero para muchos aún ella sigue siendo el más hermoso sonido que identifica las fiestas decembrinas.

Esta tradición navideña no sólo ha resultado ser una participación espontánea popular, como en sus inicios. Hoy existen instituciones de carácter académico donde los niños concurren a conocerla e interpretarla como es el caso de la Fundación Academia de la Gaita Ricardo Aguirre del Estado Zulia (Fundagraez) y la Fundación para la Gaita y la Cultura Monseñor Luis Guillermo Vílchez Soto (Fundapavil). Estas instituciones se encargan de la investigación y de la formación de agrupaciones gaiteras infantiles y juveniles en las escuelas y colegios de Maracaibo y San Francisco, con la finalidad de mantener y preservar la gaita a través de encuentros, festivales y conciertos.

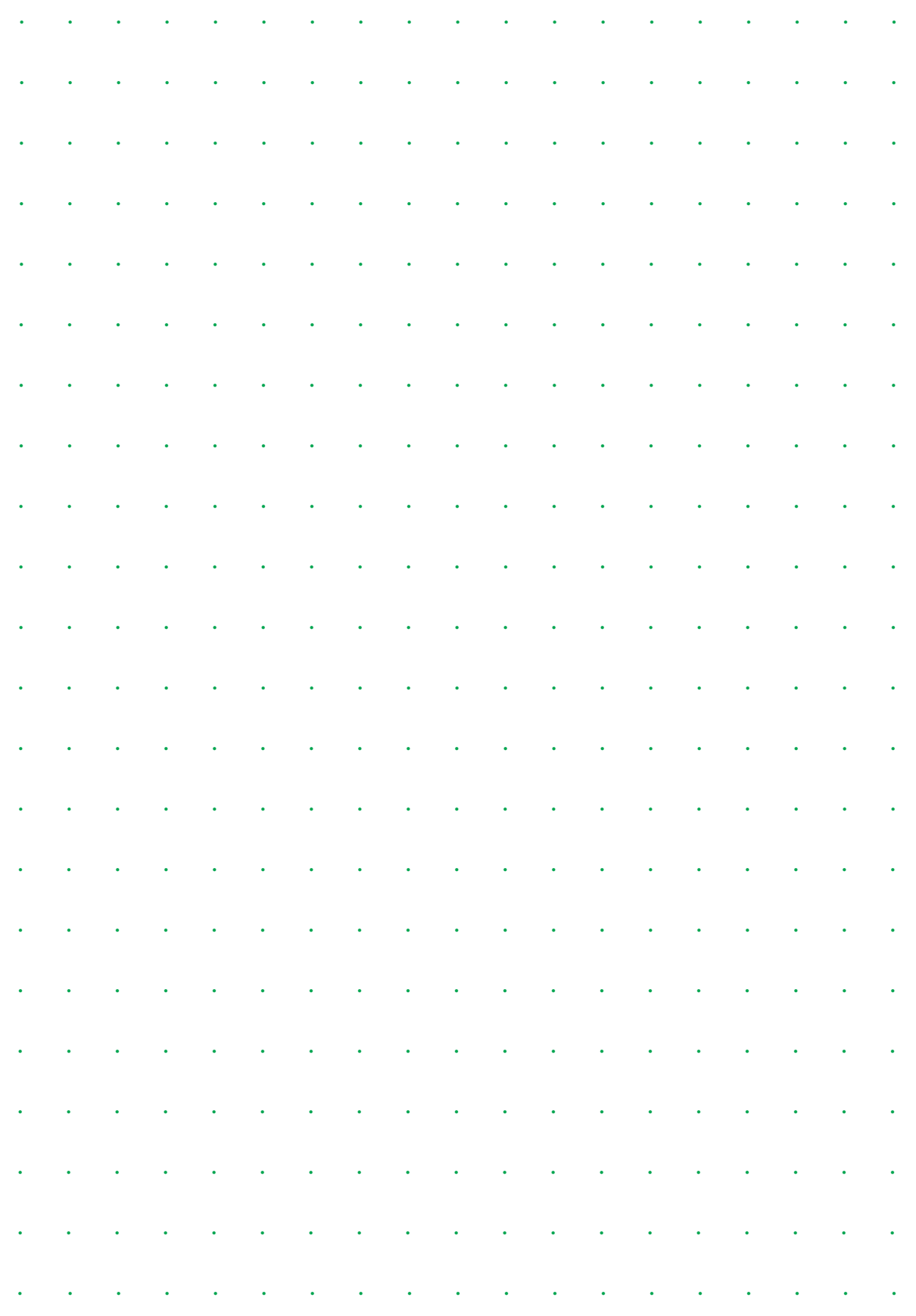
Referencias bibliográficas

- ARRIETA, F. (1984). *Las gaitas del Zulia*. Maracaibo: Cuadernos Lagoven.
- FERRARI, M. (1994). *La danza popular y folklórica en el estado Zulia*. Maracaibo: LUZ/Conac.
- FUNDACIÓN BIGOTT (1998). *Atlas de tradiciones venezolanas*. Caracas: El Nacional.
- MARTÍNEZ, J. DE D. (2003). *Mitos, leyendas y rostros sobre el culto a San Benito de Palermo en Venezuela*. Maracaibo: La Llama Violeta.
- _____. (2004). *La afrozulianidad. ¿Presencia invisible?* Maracaibo: La Llama Violeta.
- MATOS, M. (1968). *Historia de la música en el Zulia*. Maracaibo: Cervantes.
- MORENO, A. (1985). *La gaita. Compilación de textos aparecidos en la prensa zuliana del siglo XIX y comienzos del XX*. Maracaibo: Gobernación del Estado Zulia.
- _____. (s/f). *Fiestas tradicionales de Maracaibo*. Maracaibo: Gobernación del Estado Zulia.

LA ALEGRÍA COLECTIVA:
FESTIVIDADES TRADICIONALES DE NAVIDAD

La Paradura del Niño Jesús: una tradición allende sus fronteras locales

Norma González de Zambrano y Fanny Ramírez de Ramírez



La venezolana tradición que salió de las montañas andinas, conocida como «Paradura del Niño», es una famosa y hermosa fiesta que se lleva a cabo en las casas donde el entusiasmo y la fe de sus habitantes se expresa en complejos y elaborados pesebres. Consiste en pasear al Niño Jesús en un pañuelo de seda, con cantos y procesiones. El día de la celebración, músicos, cantantes —quienes rezan— y padrinos entonan aguilardos pidiendo al Niño Dios.

En el marco de la tradición de la «Paradura del Niño Jesús», cada familia encuentra un motivo esencial para identificar su festejo. Un elemento central para la familia Ramírez Ramírez ha sido la presencia de lo musical, como bloque que se suma a los otros componentes: lo religioso y lo culinario que en ella se integran en una sólida unidad. Para esta familia, oriunda de los Andes venezolanos, ha sido tarea obligada el traer la música que sale de las montañas andinas, espacio de nacimiento de esta tradición venezolana, para cantarle al niño Dios con su estribillo:

A adorar al Niño,
Corramos pastores,
Que está en el Portal.
Llevémosle flores.

Conscientes de que a la tradición siempre se puede recurrir como un conjunto de medios de los que pueden valerse las personas, decidieron hace más de veinticinco años traer a Caracas y a las Lomas de La Trinidad, en particular, la presencia del niño Dios materializada en una de sus más hermosas tradiciones de la tierra andina. Preocupados, además, porque toda tradición puede desaparecer si no se consigue un ambiente propicio, decidieron crear un espacio humano y religioso que permitiera congregar inicialmente a la familia, luego a los vecinos y paulatinamente a la comunidad circunvecina en torno al Niño Dios, convencidos además de que aun cuando se conoce que si no hay elementos tradicionales eternos, sí se sabe que:

existen aptitudes válidas que han de transmitirse por tradición, y que de extinguirse, por no eslabonar generación con generación en ese vehículo de la tradición, pondrán a la intemperie a toda la comunidad, que estará desde entonces en riesgo de perecer a la menor intrusión extraña a ella. Pues, aunque la tradición no es exclusiva de un pueblo por razones biológicas, sí que sólo pertenece a un lugar y a las gentes que habitan ese lugar (Fernández, 2000).

Así, motivados por razones tal vez familiares —al iniciar en la capital esta tradición—, se fue animando a la participación en una actividad que congrega hoy en día hasta más de doscientas personas, quienes con fe entonan los cantos, intervienen en la procesión, admiran la entrega de presentes al Niño Dios por parte de los concurren-

tes, escuchan atentos y con fe las palabras de quienes cada año glorifican el encuentro de oración al Niño para solicitar su bendición en el nuevo año. Todos los asistentes, con mucho respeto, participan del cambio de traje al Niño. Cada año una o más familias vienen a cumplir con la promesa hecha al Niño Dios por un favor que se le había encomendado en la Paradura anterior y que de él ha recibido.

Tal vez se esté preguntando el lector, desde dónde se está entendiendo eso que culturalmente se ha denominado tradición y que se encierra en la «Parada o Paradura del Niño Jesús». Pues bien, cuando se revisa el concepto, nos conseguimos con la definición del escritor español Miguel de Unamuno, quien precisa: «Tradición, de tradere, equivale a “entrega”, es lo que pasa de uno a otro, trans, un concepto hermano de los de transmisión, traslado, traspaso»¹. Este sentido fue el que adquirió importancia, pues el interés familiar ha sido hacer la «entrega» no sólo de lo que los ancestros andinos fueron entregando a sus sucesores y nuestros padres a nosotros, sino que se tiene el compromiso de dar, traspasar lo que era un hacer religioso de la vida en los Andes venezolanos.

Así fue creciendo y ampliándose la celebración con la elaboración de trajes para que los niños asistentes participen, y ellos lo hacen con gran entusiasmo. Corren al ser llamados para convertirse durante la ceremonia religiosa en San José, la Virgen María, los tres Reyes Magos o Pastorcitos y Pastorcitas que se visten y salen a engalanar el acto. Así, toda la familia divina, lista, se organiza guiada por la Estrella de Belén, la cual es llevada por una niña o niño de los asistentes. Va acompañada también por tres ángeles, San José y la Virgen y el resto del cortejo, seguido de las doce parejas de padrinos que llevan al Niño Dios durante la procesión y quienes lo van pasando para que cada quien vaya haciéndole la reverencia y sus propias peticiones. Luego los visitantes que así lo deseen se van turnando para llevar al Niño.

En su aspecto musical, la tradición se ha celebrado en el hogar y calle de los Ramírez Ramírez, parte de una investigación de la música propia del lugar para tenerla presente. En su evolución, ha pasado por conseguir músicos que generosamente no sólo regalan sus conocimientos, sino las letras de la música propia de esta festividad y ha contado con la participación de grupos de parranda, caraqueños consolidados y en formación, como el del profesor Elio (Escuela de Administración de la UCV), el grupo «Modestia Aparte», bajo la dirección de Jorge Jorges, del grupo de Natalí Álvarez y, en el último año, de Parranda 734, estudiantes de Arte Mención Educación Musical del Instituto Pedagógico de Caracas (IPC), quienes cantan aguinaldos, villancicos y gaitas.

Basado en una investigación del folklorista venezolano Luis Ramón y Rivera, cada año se distribuye el material entre los presentes, para que puedan seguir la ceremonia religiosa y, a su vez, conserven por escrito lo que esta tradición andina significa. Todo ello ha permitido constatar que es la forma de tradición oral la manera a través

1 Cfr. *Entorno al casticismo* de Miguel de Unamuno, p. 26.

de la cual se transmite de generación en generación y donde resalta el hecho de la aceptación de la ceremonia, el cumplimiento con los requisitos, la disposición que tienen niños y jóvenes al momento de la entrega de la costumbre, tanto en el canto poético-religioso, como en la procesión. Sin embargo, no se desvirtúa con el hecho de que en un soporte físico se deje constancia por escrito, como bien cultural, de cuanto acontece en la ceremonia. El aguinaldo siempre está presente en el cancionero que se distribuye entre las familias asistentes y siempre alguno de los directivos de los grupos de parranda que cada año acompañan comenta a los asistentes cómo el aguinaldo es un estilo musical traído por los españoles. Otros dicen que se trata de un obsequio, regalo que suele hacerse por navidades o año nuevo. Se está al corriente entonces de que la palabra aguinaldo significa el regalo que se le da a otro o que otro espera de uno en la temporada de Navidad, o en la Fiesta de los Reyes Magos. De allí el interés de los Ramírez en ofrecer estos pequeños saberes a los asistentes, saberes apoyados muchas veces en las investigaciones que los estudiantes del IPC preparan para los invitados a la fiesta que al Niño Dios se le hace en la institución.

Cimentados en que el *aguinaldo* venezolano puede ser de contenido *religioso*, de temas cristianos como el nacimiento del Niño Dios y también de *parranda*, que se refiere a temas humanos, a lo que ocurre durante las fiestas decembrinas, las costumbres, la gastronomía, se procura que el cancionero preparado cada año incluya a ambos elementos con el objeto de que la tradición se conserve en todos sus componentes. Por ello también hay *parranda*, tendencia musical nacida en los estados Aragua y Carabobo y que es un género musical que sólo se ve en los días decembrinos, acompañado de cuatro y maracas. Los parranderos salen con sus cuatros y su gente a disfrutar sus cantos. Además de animar con *gaita*, forma musical típica del Zulia, por lo que la procesión da cuenta de los géneros musicales apropiados para la ocasión. Sincréticamente se conjugan en la festividad, por cuanto los asistentes provienen de distintas regiones del país; todo ello da cuenta de quiénes somos como venezolanos y del mestizaje cultural presente en nuestra identidad social.

En lo que a gastronomía se refiere, frente al crecimiento poblacional de los asistentes, se convoca cada año a la entrega generosa de platillos típicos que cada asistente pueda y quiera llevar para compartir, pero cuidando ofrecer siempre los bizcochuelos enviados cada año desde Mérida por Hada Ramírez, así como la mistela, el calentadito y cualquier producto comestible o licor que los distintos asistentes deseen aportar a la Paradura de ese año. La variedad de platos oscila entre los característicos de la época decembrina y de la región andina, hasta la diversidad de manjares propios de las reuniones en la ciudad.

Todo lo señalado hasta aquí se ha presentado, porque si para muchos la tradición parece estar irremisiblemente perdida, condenada a extinguirse, el esfuerzo sostenido en su rescate y conservación siempre da frutos, pues estamos seguros de que algo se conservará, si todo hombre y mujer consciente de lo que está en juego sabe conservar



Paradura del Niño Jesús

ESTADO MÉRIDA



y entregar la tradición. Esa tradición que, según Zubiri, citado por Fernández (2000), «... a veces toma formas distintas no a pesar de ser la misma, sino justamente al revés, para poder seguir siendo la misma». No es un desafío exclusivo para tradicionalistas, sino para toda persona que todavía sostenga valores éticos innegociables: como la vida, la dignidad de la persona y el derecho que tienen nuestros descendientes a los bienes que nos legaron nuestros antepasados. Eso es lo que cada año intenta mantener, sostener, entusiasmar y entregar una familia andina radicada en Caracas, pero ligada a sus más importantes tradiciones regionales y religiosas. *Las costumbres hacen la tradición*. Una tradición viviente por excelencia y la más festejada por el pueblo venezolano, pues no sólo es en los Andes venezolanos, sino son todos los venezolanos quienes celebran la Paradura o saben de ella.

La práctica tradicional de la familia Ramírez Ramírez sirve de referente para establecer la conexión con el mundo académico. Hace más de dieciséis años, el Departamento de Castellano, Literatura y Latín ha venido celebrando ininterrumpidamente esta tradición gracias a la buena voluntad del profesor Ramón Elbano Vivas, quien honrando sus orígenes andinos regaló a esta dependencia este acto de fe. De tal manera que todos los años en la víspera o el propio día de la Candelaria, se congregan los devotos, sin distinción de categorías académicas, administrativas, obreras ni estudiantiles, jubilados, activos y egresados, amigos y vecinos, presentan sus ofrendas y honran al Niño Dios. Anualmente este Departamento logra integrar a su personal y al personal de otras dependencias en una manifestación cultural que con carácter de encuentro religioso y amistoso permite compartir oraciones, cantos y comidas en nombre del Niño Jesús.

En el acervo cultural del venezolano está muy arraigada la religiosidad, la devoción a lo divino. La época decembrina se caracteriza por la expresión de esos valores supremos, productos de la fe y las creencias transmitidas, generalmente, de generación en generación. Es así como la elaboración del pesebre, nacimiento o belén conjuga, en el sincretismo de la tradición, un pasado histórico que se hace presente en cada hogar, con un estilo particular, cuando en cada Navidad se rememora el nacimiento del Niño Jesús. Con la interpretación de los pasajes bíblicos y la escenificación que intentara San Francisco de Asís, el nacimiento es el ambiente propicio para celebrar la Paradura. Desde el 25 de diciembre se contabilizan los cuarenta días después del nacimiento de Jesús y justo el 2 de febrero se celebra el día de la Presentación del Niño, el día de la Virgen de la Candelaria o el día de las Candelas. Ese día el Niño es mostrado y parado para que bendiga el hogar, la familia y la colectividad. En algunos lugares se introducen variantes, el Niño es robado y cuando el dueño o jefe de casa anuncia el robo se propicia la búsqueda hasta que sea hallado. Este es el motivo que congrega a la comunidad Ipeista, la búsqueda del Niño. En el Departamento de Castellano se habla de robo concertado y el día de la celebración se inicia la búsqueda con el ritual de la Luz, siempre religiosamente dirigido por el profesor Vivas.

La concepción institucional de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL) procura la formación integral de docentes, para ello prepara a su estudiantado en distintos componentes: 1) Formación General, 2) Formación Pedagógica, 3) Formación Especializada y 4) Formación en Práctica Profesional. Es motivo de interés, en esta comunicación, establecer una aproximación al Componente de Formación General mediante las Actividades de Extensión Acreditada en el Instituto Pedagógico de Caracas. En el período académico 2005-II y, sucesivamente, en el 2006-II y 2007-II, la Tradición de la Paradura del Niño Jesús ha evolucionado como Actividad de Extensión Acreditada para proyectarse a la comunidad². En un recorrido teórico por las acepciones de tradición, cultura, paradura, religión, música y gastronomía, se ha logrado la integración de un conjunto de acciones académicas como foros, conferencias, charlas, visitas, entre otras actividades, y acciones culturales como exposiciones, participaciones en otras Paraduras, asistencia a conciertos, preparación de platos típicos, etc., para lograr la participación efectiva de la comunidad upelista, ipecista, interuniversitaria y extrauniversitaria en esta celebración. Se inicia con la fundamentación teórica y quienes inscriben la actividad proyectan y planifican el evento con la asesoría de las profesoras que dirigen el curso. La experiencia ha permitido, mediante un trabajo creativo y cooperativo, evaluar el acercamiento y la participación efectiva de la comunidad en la vida cultural del país con tres unidades temáticas específicas: la religiosidad, la musicalidad y la gastronomía.

Bien cierto es que en Venezuela la vida está muy unida a la religiosidad. Hay quienes siguen la religión según la liturgia y hay otros que la viven como una manifestación de religiosidad popular, con la cultura y el folklore. Por esta razón se puede expresar que la referencia a esas dos expresiones, la Paradura de la familia Ramírez Ramírez y la Paradura del IPC, ilustran la observación y la demostración de fe de las comunidades a través de cuanto acontece en la hermosa tradición. En las dos Paraduras hay presencia de lo litúrgico y de la religiosidad popular.

Desde la cristología, la liturgia es celebrada en ceremonias de Navidad, Cuaresma y Semana Santa-Pascua. En la manifestación cultural y folklórica, difundida en la cristología popular, los rituales religiosos se inician con la Cuaresma y la Semana para honrar al Cristo paciente, prosiguen con la Pascua para rendir culto al Cristo pasual y cierran el año rindiendo amor y tributo al Cristo encarnado y redentor (Moronta, 1991). Hay coincidencia de los tres momentos tanto en el año litúrgico como en

2 En los años anteriores, la organización dependía exclusivamente de la Jefatura del Departamento, de la Coordinación del Programa de Castellano, Literatura y Latín, el profesor Ramón Vivas, la buena voluntad de los profesores (activos y jubilados) adscritos al Departamento de Castellano, Literatura y Latín y la colaboración de distintas dependencias institucionales (Subdirección de Extensión, Coordinación Sociocultural, Unidad de Publicaciones, Unidad de Relaciones Públicas, entre otras). A partir de 2005, la organización se planifica con las profesoras guías de la actividad y los estudiantes inscritos, sin desestimar la participación departamental, interdepartamental e institucional.

el año civil de las manifestaciones religiosas venezolanas, aunque sus inicios varíen, en la primera la Navidad da inicio y en la segunda la Navidad cierra el ciclo. Y es la Navidad, esa celebración, el espacio y escenario seleccionado: su preámbulo, el Adviento, seguido con la Natividad y su culminación con la Paradura, Serenada o Parada del Niño Jesús, día de la fiesta de las Candelas y día de la Virgen de la Candelaria. La procesión constituye el momento sublime y el pilar fundamental para la demostración de la fe: se camina en la búsqueda y en el acompañamiento de la imagen del Niño Jesús.

En el IPC se ha incorporado el oficio religioso como parte de la celebración a partir de la tragedia de Vargas y desde 2005 la escenificación del nacimiento viviente al seguir las experiencias y costumbres de la profesora Fanny Ramírez. Los estudiantes que inscriben la actividad de extensión pueden conocer o no la tradición. Es importante resaltar que se tiene como constante, en cada período académico, invitar a profesores de otras universidades o investigadores en áreas que desarrollen el tema religioso, musical o gastronómico como parte de la evolución del ser humano y de la colectividad, como seguidores de la iconografía del Niño Jesús o seguidores de la tradición. En el período 2007-II, por consenso de profesoras y estudiantes, se acordó rezar la novena del Niño Jesús al inicio de cada sesión de clase durante nueve semanas previas a la celebración. Ése fue un espacio de encuentro entre docentes, activos y jubilados, administrativos, obreros, estudiantes, amigos y familiares. Cabe agregar también que se han recibido invitaciones para iniciar el ritual en la celebración de paraduras en otras instituciones educativas. Hay que destacar que las manifestaciones de fe (oración, flores, velas, dinero, comidas, postres...) se hacen sentir desde que el Niño se presenta en el Departamento de Castellano hasta la celebración de la Paradura.

La gastronomía se expresa en la visita a especialistas para que informen sobre la comida tradicional venezolana, la andina y sobre la comida adecuada para la celebración, y en la generosidad de lo culinario mediante la preparación de refrigerios con delicias andinas cuando el personal docente, administrativo, obrero, los estudiantes o familiares hacen gala de sus dotes gastronómicos. Alcanza su máxima expresión cuando antes del ritual de la luz se comparte un típico desayuno andino o cuando después del oficio religioso se comparte un almuerzo navideño. Con toda certeza, expresiones como éstas consolidan la vida cultural venezolana.

La Paradura de la familia Ramírez Ramírez y la Paradura del IPC-UPEL son manifestaciones de valores humanos y religiosos para promover su respeto y valoración como una demostración de la religiosidad popular. En ese sentido, la Navidad se anticipa y se prolonga en cada Paradura. Corros B. (2006: 8) expresa que: «El Ethos es aquello que cohesiona, que integra al grupo o al individuo (esto es, a la persona)». Ambas manifestaciones, la familiar y la institucional, pregonan la formación integral no sólo de estudiantes sino de personas en ethos y en valores.

Referencias bibliográficas

CORROS B., P. (2006). Ethos y valores en el estudiante ipecista. *El Nuevo Ipecista* (Periódico del Instituto Pedagógico de Caracas). Año 1, n° 1: 8-9 Caracas: diciembre de 2006.

FERNÁNDEZ ESPINOSA, M. (2000). La tradición. Una aproximación a su concepto. *Revista Cultural Órdago* de Torredonjimeno (Jaén). [Revista en Línea]. Disponible en: http://usuario.inicia.es/de/ac_hispania/textos/tradicion.htm

GONZÁLEZ DE Z., N. Y F. RAMÍREZ DE R. (2008). *La tradición de la Paradura del Niño Jesús*. Ponencia presentada en el Encuentro de Extensión UPEL-IPC. Caracas: 25 al 27 de junio de 2008.

GUERRERO, A. (1990). El Cristo popular. *Nuevo Mundo (Revista de orientación pastoral)*. *La religiosidad popular* 146: 219-234. Mayo-julio.

MORONTA R., M. (1991). *El Cristo de nuestra fe. (Reflexiones a partir de la cristología de la religiosidad popular venezolana)*. Caracas: Colección Mons. González de Acuña (MGA) Estudios 4.

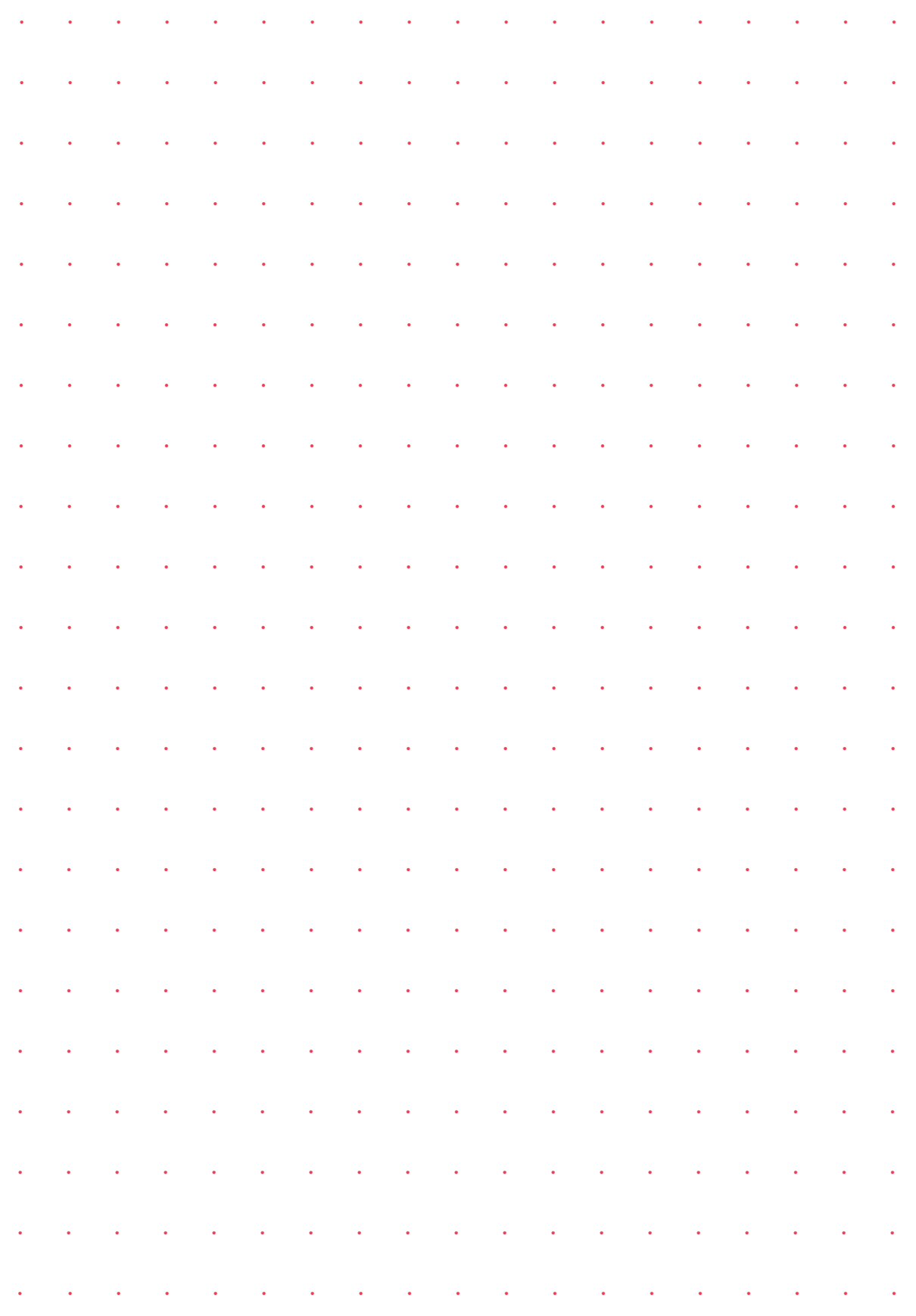
UNAMUNO, M. DE (1983). *En torno al casticismo*. Madrid: Espasa-Calpe.



LA ALEGRÍA COLECTIVA:
FESTIVIDADES TRADICIONALES DE NAVIDAD

La Locaina en el Litoral Central de Venezuela

Angelina Pollak-Eltz



La Locaina es una diversión de adultos y niños, celebrada todavía en muchos pueblos venezolanos el 28 de diciembre, día de los «Santos Inocentes». Según la tradición cristiana, Herodes ordenó la matanza de todos los niños recién nacidos, para deshacerse del Mesías, cuyo nacimiento había sido anunciado por los profetas en épocas anteriores. Por cierto, el niño Jesús se salvó por voluntad de Dios.

A pesar de que este holocausto fue muy triste y cruel, en el mundo cristiano siempre ha sido celebrado este evento con alegría, con burlas a las autoridades, y también como un día de libertinaje y licencia. En muchos países europeos, ya en la época medieval, el 28 de diciembre solía ser la fiesta de los niños, que una vez al año podían gastar bromas a los adultos, disfrazarse a su gusto y asumir el poder en escuelas, seminarios y en los hogares de sus familias.

Estas características profanas de una festividad religiosa recuerdan también diversas costumbres en la Antigüedad. Durante un día del año los siervos tenían permiso de ocupar el puesto de sus amos. En los últimos días del año, los romanos solían celebrar las Saturnalias, en las cuales los esclavos tenían licencia para mandar y el pueblo recibía regalos.

La tradición de celebrar una fiesta carnavalesca en la época del Año Nuevo tiene quizás su origen en Babilonia. Según Luiningman (1937), durante estas celebraciones los siervos solían tomar el papel de sus amos y los dueños tenían que obedecer a sus siervos. En Grecia se solían celebrar fiestas parecidas en honor del dios Kronos, que estaba relacionado con la fertilidad. En esta ocasión, pero únicamente durante un solo día, los esclavos mandaban a sus amos. La fiesta en honor de Saturno, dios de la siembra, fue celebrada a partir del siglo V a. C. en el imperio romano. Un soldado, siervo o esclavo era escogido para tomar el papel del «rey» por un día, recibía comida y bebidas en abundancia, pero luego era sacrificado.

Las Saturnalias desaparecieron del calendario romano después del primer siglo cristiano. Sin embargo, diversas celebraciones durante las cuales los poderosos tenían que someterse al poder de sus siervos tenían lugar de diferentes modos durante toda la Edad Media. En Bélgica y en Inglaterra, los diáconos y seminaristas, apoderándose de las iglesias y de los conventos, echaban bromas al clero superior, se disfrazaban de obispos y cantaban la misa al revés. En Francia, el 28 de diciembre, monaguillos y estudiantes solían celebrar una fiesta de «locos», que bailaban en las calles, echando bromas a los demás. Pronto estas prácticas se convirtieron en festines obscenos con muchas bebidas alcohólicas. En Austria y Alemania las fiestas del día de los Niños Inocentes asumieron más bien aspectos de ritos de la fertilidad en honor de figuras de la antigua religión germánica. La parodia de los ritos religiosos y acontecimientos parecidos fueron finalmente prohibidos por las autoridades eclesiásticas. Sin embargo, la celebración del Día de los Inocentes, llamado Locaina, continuó en la Península Ibérica en algunos pueblos aislados hasta nuestros días. De allí fue introducida al Nuevo Mundo.

A pesar de que las celebraciones precristianas y medievales se diferencian, existen algunos rasgos comunes: los esclavos y la clase baja, niños, estudiantes y el clero menor asumen poderes durante un día del año. Se elige un jefe responsable de la fiesta. Los niños se visten de adultos y se disfrazan. El orden social está al revés: mandan las mujeres y la clase baja. Los «locos» se burlan de las autoridades. Durante el Día de los Inocentes todos pueden echar bromas sin ser castigados. No se respetan las leyes. La celebración del Día de los Inocentes tiene lugar al final del año, al igual que las Saturnalias en la Antigüedad. Durante esta época del año generalmente hay abundancia de comida y de otros bienes; se come y bebe en exceso. Se trata de un breve período de descanso y de libertinaje en general.

Se puede observar que la idea básica expresada en estas tradiciones es un cambio temporal de normas y comportamientos humanos. Ya hemos dicho que algunas de estas costumbres se mantuvieron en España y luego llegaron al Nuevo Mundo. En Écija (Sevilla) se celebra todavía una romería, llamada «la gaita de los locos». Los participantes parrandean en las calles, llevan máscaras y molestan a los vecinos. En Puerto Rico (Garrido, 1952: 70-72) el 27 de diciembre, en muchos pueblos, los niños preparan espadas de madera multicolores y coronas de cartón; luego visitan las casas de los vecinos, fingen atacar con sus espadas a los que pasan por las calles, piden contribuciones monetarias y dulces. El 28 de diciembre es el día de los locos adultos, que disfrazados visitan los botiquines pidiendo «aguinaldos» y van de casa en casa para cantar y bailar. La fiesta se llama también «Día de las Máscaras».

En Venezuela, como en otros países latinoamericanos, la celebración de los Niños Inocentes tiene origen español, pero se observan aportes indígenas y africanos también. Se trata de parrandas callejeras, mascaradas y bailes, que tienen lugar al final del año. A menudo las mujeres, disfrazadas de hombres, asumen el mando en los pueblos. En algunos casos se forman dos grupos opositores que luchan por el poder. Los nombres de objetos relacionados a la fiesta cambian. Los «jugadores de los Inocentes» pueden decir mentiras y a veces roban comida.

En un trabajo anterior (Pollak-Eltz y Fiel, 1985), describí la Locaina en algunos pueblos de los estados Mérida (Pueblo Llano), Lara (La «Zaragoza», en Sanare), Trujillo (Carache), Portuguesa (Los «Tutumecos», en Agua Blanca) y Monagas («Baile del Mono», en Caicara de Maturín). Mediante esas fiestas el Día de los Inocentes era celebrado hace más de veinticinco años. En los Andes los miembros de los conjuntos de locos bailan «el palo de la cinta». Las figuras tradicionales de estas agrupaciones son el Viejo, la Vieja, el Oso de la Montaña con su guía, el Diablo y el Payaso. En Lara, la «batalla» entre las bandas antagónicas se asemeja al «juego de garrotes», que en el mismo lugar celebran en ocasión del Tamunangue en el mes de junio.

En Pueblo Llano (Mérida), la Locaina se celebra el primero de enero con bailes de la cinta. La Zaragoza en Sanare casi se había olvidado pero fue revivida hace unos

setenta años. Hoy es un evento folklórico y atrae a muchos visitantes todos los años. Una pintura en óleo, que representa el degüello de los niños inocentes por Herodes, pertenece a la cofradía (hoy en día más bien llamada «comité folklórico») responsable del evento. Los numerosos «locos», disfrazados de mujeres, que son los socios o cofrades, van a la misa de la mañana y luego hacen un recorrido por el pueblo con esta imagen considerada milagrosa. Los fieles piden permiso para rezar delante de esta pintura y así pagar votos o pedir milagros. Luego los locos visitan a los vecinos y reciben comida y cocuy (aguardiente). Hoy en día ya no todos se disfrazan de mujeres, sino que usan máscaras plásticas de toda clase (y a menudo hechas en China), de venta en los mercados (Ramón y Rivera, 1981: 42).

En Agua Blanca (Portuguesa), los «locos» empiezan celebrar sus bailes ya el 20 de diciembre. Cada grupo tiene su «jefe» y es organizado como una cofradía. Los «locos hablan como los indios y dicen las cosas al revés». Cada grupo es acompañado de tocadores de «cachos de venado», un bandolín, cuatros, una tambora de dos parches de fabricación casera, maracas y charrascas. Nunca faltan los «tutumecos», una especie de muñecas de madera, que son movidas al toque de la música. Quizás se trata aquí de un rasgo africano, porque pude ver marionetas de este tipo también en Togo que aparecen en parrandas. Los «Anaguilles» en Cuba son parecidos y acompañan bailadores en ocasión de celebraciones mágico-religiosas (según el *Boletín del Instituto de Folklore*, 5-IV, 1964).

El Baile del Mono tiene lugar todos los años el día de la Locaina en Caicara de Maturín (Ontiveros, 1960). Los locos son dirigidos por un capataz, que lleva una soga en la cintura, tiene la cara pintada de onoto y pintura negra. Toca un cacho de venado a todo pulmón. Los locos son todos hombres, en trajes corrientes pero con sombreros adornados con flores. La música es monótona, tipo indígena. El mando en el pueblo queda en manos de los locos durante todo ese día. Cuando un vecino no quiere pagar una limosna o no ofrece alcohol, es amarrado y maltratado. Aquí se observan rasgos indígenas: el uso de onoto, el baile en hilera, el uso de cachos y guaruras como instrumentos musicales y el consumo exagerado de bebidas alcohólicas.

En este ensayo recuerdo la Locaina en el estado Vargas en la década de 1980 y comparo esos datos con observaciones hechas en La Sabana (estado Vargas) en 2005.

En esa zona del Litoral Central predomina la población afrodescendiente. En 1980 no había aún una carretera asfaltada para acceder a los humildes pueblos de campesinos y pescadores de la costa central. En aquella época, en cada caserío, las mujeres se reunían durante le época navideña para organizar la Locaina.

En Chuspa (estado Vargas) las mujeres asumen el mando del pueblo durante todo el Día de los Inocentes. Cambian sus nombres, María ahora es Mario, Juana es Juan. Nadie debe trabajar ese día. Cuando hay un preso en la cárcel, es liberado. Se forman dos grupos antagónicos de mujeres y de hombres, bajo el mando de un apode-





**Fiesta de La Locaina del
Litoral Central**

28 DE DICIEMBRE

ESTADO VARGAS

rado de la bandera. Tanto hombres como mujeres se pintan la cara con pintura negra. Cada agrupación es acompañada por un conjunto musical que consiste en maracas, charrascas, furruco, tambores de fabricación casera e instrumentos improvisados de percusión. Empieza entonces la batalla. Los miembros del grupo masculino tratan de apoderarse de la bandera de las mujeres. Pero la lucha no es muy seria, sino más bien un juego. En la década de 1980, cuando llegaba un forastero al pueblo, los locos lo hacían preso, amarrándolo con cabuya y llevándolo a la cárcel. Para liberarse tenía que pagar una «multa», consistente en una botella de ron o en efectivo (5 ó 10 bolívares). Los botiquineros del pueblo tenían que contribuir con comida y aguardiente para los locos y así evitaban el saqueo de la tienda. Hace veinticinco años, mientras que los parranderos bailaban y cantaban por las calles, aparecían de repente los «boleros», jóvenes disfrazados de indios. Vestían falda de paja y se pintaban puntos blancos en la cara. Pedían contribuciones a los vecinos y robaban pollos, que en la noche servían para preparar un sancocho tradicional para locos y boleros. Después de esta comida, seguían bailes al toque de tambores, a veces con cantos improvisados. Participaba todo el pueblo con alegría y buen humor.

En los pueblos vecinos, La Sabana y Chirimena (estado Miranda), la Locaina se celebra de semejante manera, pero ambas bandas —Revolución y Gobierno— están al mando de mujeres, que asumen nombres de hombres y se visten con pantalones. Después de la lucha, que tiene lugar en la plaza central, siguen cantos improvisados y satíricos de solistas acompañados de coros, al toque de tambor y otros instrumentos de percusión, que se refieren a acontecimientos vividos en el pueblo durante el año. Los boleros en Chirimena tienen más importancia que las parranderas. Estos adolescentes se visten con faldas de paja y llevan plumas en la cabeza. Se llaman «los indios». A veces molestan a los vecinos con exigencias exageradas, pero por regla general corren por las calles sin hacer daño a nadie.

En Todasana (estado Vargas) la fiesta de los locos todavía tiene importancia, principalmente para las mujeres. En la década de 1980, colocaron un manifiesto en un poste de la plaza: «Presidente: Mario (María), Vicepresidente: Juan (Juana) indicando también los nombres de las nuevas autoridades». Dice así: «En caso de que los visitantes no obedezcan las órdenes de las autoridades, serán embadurnados con estiércol de asno y castigados con los siete campanazos de la rotunda». En este pueblo los «boleros» se llaman «mensajeros», porque intercambian informaciones entre los dos grupos antagonicos. Llevan pelucas y faldas hechas de hojas de cambur, en las espaldas colocan pieles secas de animales (de venado o de mono). Andan descalzas y llevan bolsas grandes para recoger regalos. Antiguamente, los locos de Todasana solían luchar contra los locos de Oritopo, otro caserío vecino. Me contaron que la banda de Todasana se acercaba al caserío vecino por un camino secreto de la selva. Si las locas lograban llegar sin ser descubiertas se echaban a las enemigas con el grito de «Vivan los Ino-

centes», apoderándose de la bandera. En la noche ambas bandas se encontraban pacíficamente en Todasana para bailar al toque de tambor y para comer el acostumbrado sancocho. Ya en la década de 1990 en Oritopo no se celebraba más la fiesta de los Inocentes y no se hizo más la famosa «lucha».

Naiguatá es una pequeña ciudad del estado Vargas que en las últimas décadas se convirtió en un balneario con clubes y hoteles. Hace cincuenta años, cuando llegué a Venezuela, se celebraban muchas fiestas tradicionales en este pueblo, como la Locaina, el encuentro de los Diablos durante la fiesta de Corpus Christi, la Cruz de Mayo y los bailes de San Juan, pero estas celebraciones ya están decayendo y los jóvenes no tienen mucho interés en las tradiciones ancestrales, a pesar de que el gobierno ha pagado a algunos viejos dirigentes para revivir las costumbres y organizar representaciones folklóricas en la capital.

A diferencia de la celebración de los «Inocentes» en otras partes del país, en el Litoral Central la Locaina es una fiesta profana de las mujeres. Conserva algunos importantes aspectos sociales: el papel relevante de la mujer en el mundo masculino y la posición de la clase humilde frente a los poderosos; asimismo, es símbolo del cambio temporal del orden social. Es un día de libertinaje, de licencia y de alegría, al igual que las Saturnalias de la Antigüedad.

En 2005 se celebraba todavía la fiesta de los Inocentes en los pueblos del Litoral Central (hoy estado Vargas). En la actualidad hay más movimiento turístico en los pueblos de la carretera asfaltada a lo largo de la costa. Ya el día 27 de diciembre todos los carros de turistas que pasan por los pueblos de la costa para alcanzar las playas tienen que pagar peaje a los «locos» que están vigilando la entrada y salida de los caseríos. El robo de pollos queda prohibido, pero los «boleros» ya están esperando en todos los lugares para pedir contribuciones en efectivo para comprar pollos para el sancocho acostumbrado. Lo que cuenta es el peaje, el dinero. Los «índios» molestan a los turistas, que pasan el día en las playas. En caso de que no reciban los regalos deseados, pueden dañar los carros. La lucha entre Todasana y Oritopo ya no tiene lugar; ahora cada pueblo celebra la fiesta de los Inocentes por su propia cuenta.

La Sabana, hoy en día, es una ciudad relativamente grande, con hoteles, restaurantes, diferentes escuelas y muchas tiendas. No cabe duda de que las casas en La Sabana fueron remodeladas y modernizadas. Pero con el progreso material se han perdido los valores tradicionales.

Llegamos al pueblo el día de La Locaina, cuando se encuentran en las calles diferentes grupos de «jugadores de los Inocentes», en su mayoría mujeres. Los disfraces y trajes son mucho más elaborados que en tiempos anteriores. Pero parece que estas mujeres no forman dos bandas bajo el mando de jefas, sino que bailan cada una por su propia cuenta. Caminan por las calles en desorden caótico. Ya no hay la lucha entre grupos antagónicos por la bandera ni otra clase de contienda. Entre las mujeres apa-

recen algunas jóvenes, que se autodenominan «boleros», como en tiempos anteriores. Pero no son ya los mensajeros que solían correr de un lado al otro de las dos bandas opuestas, cuando «la revolución» y «el gobierno» estaban luchando por la bandera. No se ven más conjuntos de tambores, furrucos, charrascas y maracas, sino de los altoparlantes. En todas partes del pueblo se oye música estridente de tambores, salsa y merengue. Las tiendas están cerradas, quizás porque los propietarios tienen miedo de que ocurran asaltos. La Locaina en La Sabana ha perdido su sentido acostumbrado y su aspecto tradicional.

En 2005 pude observar que el tráfico automovilístico, sobre todo en la época de las Navidades, había crecido mucho desde que la carretera está asfaltada y las playas del Litoral Central son vigiladas por la Guardia Nacional. Muchos nativos, que ahora viven y trabajan en Maiquetía o Caracas, sólo visitan su pueblo natal durante las vacaciones navideñas y no participan activamente en las festividades. Sin embargo, en esta época, durante las noches, turistas y nativos bailan en las calles y se emborrachan conjuntamente. Los viejos se quejan de que drogadictos y ladrones molestan a los visitantes. El «Día de los Inocentes» dejó de ser un juego inocente «sin fines de lucro»; ahora es un negocio, ni siquiera en beneficio de los que organizan el evento como un *show* turístico. Es lastimoso que en el curso de los últimos veinticinco años, en todas partes de Venezuela, la mayoría de las fiestas tradicionales se hayan convertido en eventos folklóricos comercializados. La decadencia del día de la Locaina en La Sabana es un triste ejemplo.

Referencias bibliográficas

GARRIDO, P. (1952). *Esotería y fervor popular en Puerto Rico*. Madrid.

LIUNGMAN, W. (1937). *Traditions-wanderungen Euphrat-Rhei, Studien zur Geschichte DDR Volksbraeuche*, Helsinki.

ONTIVEROS, B. (1960). Fiesta de los Locos y Baile del Mono en Caicara de Maturín. *Boletín del Instituto de Folklore*, III-7.

_____. (1972). *Vestigios africanos en la cultura del pueblo venezolano*. UCAB, Caracas.

_____. (1983). Masks and masquerades in Venezuela, en Ross y Halpin: *Masks and masquerades in the Americas*. University of British Columbia. Vancouver.

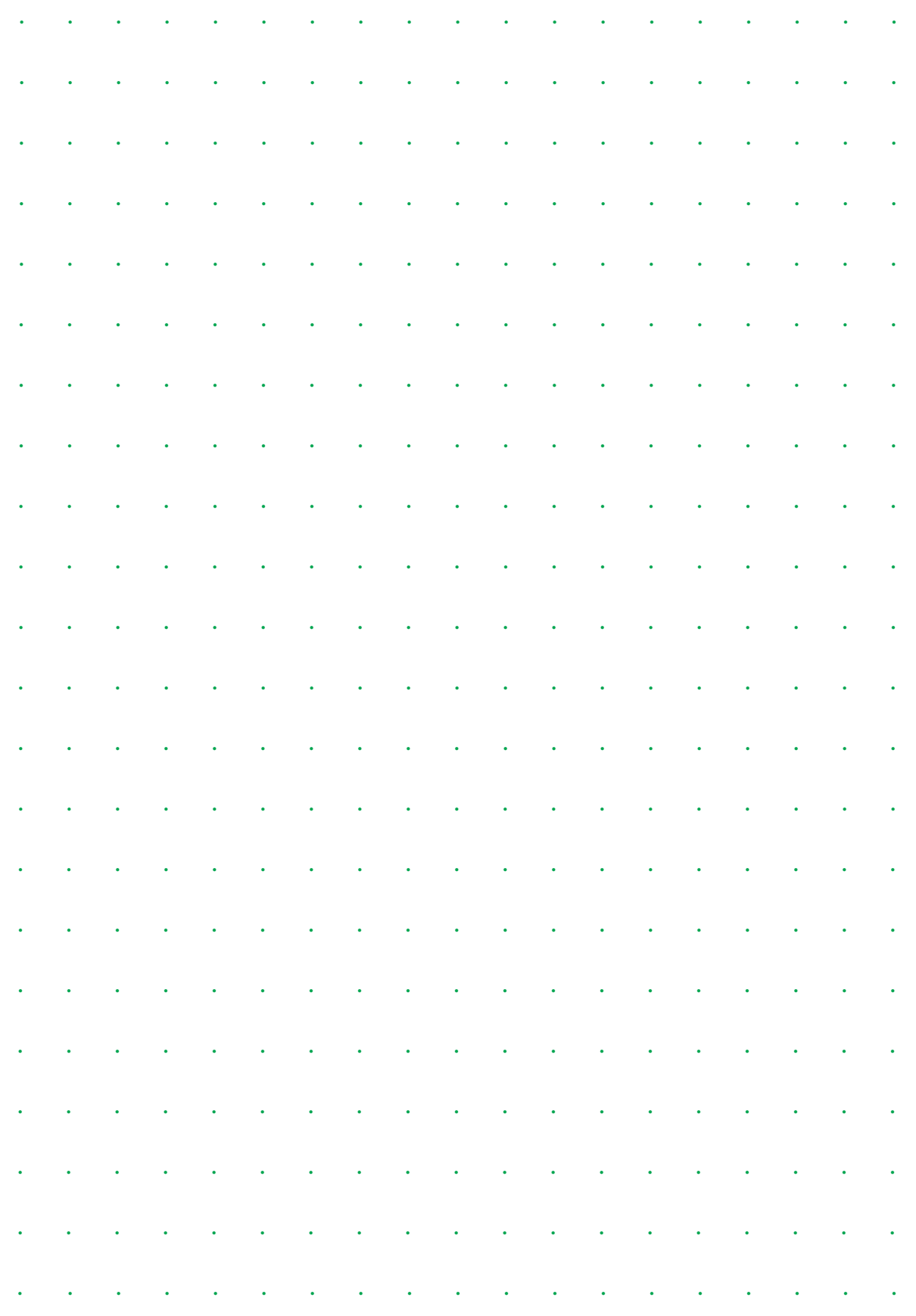
POLLAK-ELTZ, A. y R. FITL (1985). *La Locaina en Venezuela y sus antecedentes en el Medio Oriente y en Europa*. UCAB, Caracas.

RAMÓN Y RIVERA, LUIS FELIPE (1981). *El teatro popular en Venezuela*. Quito.

LA ALEGRÍA COLECTIVA:
FESTIVIDADES TRADICIONALES DE NAVIDAD

La Paradura del Niño de Los Andes a Caracas

Ramón Elbano Vivas



La finalidad de este trabajo obliga a que se parta de dos premisas cuya fuerza y claridad son esenciales para su comprensión: la primera, que la tradición andina de la Paradura del Niño Dios es un hecho innegable de religiosidad popular con profundo sentido comunitario. Y la segunda, que el artículo constituye la versión de una vivencia personal cargada de encanto y calor familiar de quien esto escribe y una enorme satisfacción por haber colaborado en la instauración de esta festividad en el Instituto Pedagógico de Caracas, hoy día Universidad Pedagógica Experimental Libertador.

La Paradura (Paradura del Niño, Paradura del Niño Dios, Paradura del Santo Niño o Paradura del Niño Jesús) forma parte de una tradición que proviene de la época colonial en cuyo marco se fusionaron y consolidaron las raíces indígena, española y africana que conforman nuestro patrimonio cultural. Por lo demás, esta tradición nace en una región dentro de cuyo entramado social el aspecto religioso ha pesado mucho, y es en ese ámbito donde este ritual adquiere pleno sentido. Desde los Andes, la familiar ceremonia ha viajado con los hijos del terruño a otras regiones del país, en lomos de un abierto proceso de transculturación y aculturación.

Como puede entenderse, el trabajo constará de dos partes: en la primera se expondrá, en apretada síntesis, el ámbito espacio-temporal del ceremonial, tal como se celebra hoy día con ligeras variantes en los estados Mérida, Táchira y Trujillo, con énfasis en detalles de la Paradura del pueblo de Bailadores, municipio Rivas Dávila del estado Mérida y sus cercanías, de donde es oriundo el autor de estas páginas. En la segunda, se describirá y valorará la celebración que se lleva a cabo en el Pedagógico de Caracas.

Los tiempos o fases esenciales de la Paradura se reducen a cuatro: preparación del pesebre o nacimiento, el robo del Niño, la búsqueda-encuentro del Niño y la celebración central en casa de los anfitriones dentro de la cual sobresale el rito de «adoración». Como puede notarse, la Navidad o Nochebuena es el escenario donde ocurre el ritual de la Paradura y éste es un tiempo de profunda vivencia religiosa en los hogares andinos. En nuestra memoria, la Nochebuena aletea junto a la Semana Santa como los dos grandes y únicos momentos de celebración en el ámbito hogareño.

La Navidad comienza en los Andes mucho antes del ciclo propiamente navideño, que debería ser desde la noche del 24 con la fiesta de la Natividad o, incluso, desde el inicio de las Misas de Aguinaldo el 16 de diciembre. Allá este hermoso acontecimiento empieza con la preparación del pesebre, evento en el que participa toda la familia y que complementa, de modo particularmente entrañable, la celebración del tiempo decembrino. Desde comienzos de diciembre, o antes, la imaginación se hace vida para «armar» los más inverosímiles pesebres. Los hay de todas las formas y matices. Con altas montañas de papel o cartón teñidos de colores; con curvados caminitos de aserrín donde comparten carritos, tractores y aviones; con multiformes figuritas de animales, especialmente ovejitas, en lomas y valles; con sus riachuelos y lagunas

vestidos de azul o plata; con Melchor, Gaspar y Baltasar y sus camellos en lontananza, venidos del Oriente; con el Ángel anunciador arriba del portal y los embelesados pastores en algún recodo más bajito; con piedritas, palitos, musgo, algodón y hojas de laurel; con la estrella de Belén en la parte central superior, guindada de algún tronco junto al letrero del celestial cántico: «Gloria in excelsis Deo...» (Lc. 2, 14). Y en el lugar mejor ubicado y alumbrado, cercanas a la mula y el buey, las imágenes de José, María y el Niño. Las imágenes o los santos los llamamos en los Andes. En otros lares, figuras o muñecos. Cuestión de sensibilidad y de fe que recoge la más universal de las estrofas:

Dulce Jesús mío,
Mi niño adorado,
Ven a nuestras almas,
Ven, no tardes tanto.

Pesebres de infinitos motivos y de hondas connotaciones, verdaderas obras de arte en algunos casos, muy sencillos en otros, pero siempre manifestación del empeño y la creatividad popular. La construcción del pesebre que abre el telón de la época navideña no pertenece propiamente al rito de la Paradura, pero es su espacio más propio, su lugar de arranque y de llegada.

La segunda fase, ya dentro del ritual, es el robo del Niño. Antes tenemos que aclarar que la Paradura se celebra casi siempre entre el 1 de enero y el 2 de febrero, a no ser que alguna circunstancia familiar exija algo diferente. Como se celebran muchas Paraduras en la comunidad, hay que fijar fechas, formular invitaciones y otros menesteres característicos del momento. Bueno, eso de «invitar» significa mejor correr la voz y sólo en algunas de máxima solemnidad se invita formalmente. El robo del Niño tampoco tiene fecha precisa pero debe hacerse con suficiente antelación para que todo esté dentro de los cánones del ceremonial.

¿Qué es, pues, el robo del Niño? Cuando en la comunidad se sospecha que alguien va a «parar» al Niño, los vecinos se ponen de acuerdo para robárselo. Una persona de confianza toma la imagen y la lleva a otra casa. Éste es el pretexto para que luego ocurra la acción teatral de buscar al Niño. El robo no deja de ser un juego auspiciado por la misma comunidad, pero puede adquirir carácter sagrado, al concretarse, por ejemplo, como pago de una promesa; suele hacerse en todas las casas, excepto en aquellas donde la familia decide hacer la Paradura sin esperar el simulacro del robo. Una vez robado el Niño, se puede anunciar verbalmente, por medio de una carta a los dueños o de otra señal consensuada. Cuando el amo del pesebre descubre quién es el «ladrón» comienza las diligencias para recuperar el «Niño perdido», y desde ese momento sabe que no puede obviar la Paradura ni el festejo. Es hora, entonces, de fijar la fecha y adelantar los preparativos.

Con la tercera fase, búsqueda y encuentro del Niño, lo cual rememora la pérdida y hallazgo del Niño en el Templo de Jerusalén (Lc. 2, 41-51), comienza la Paradura propiamente dicha. El día convenido los participantes se agrupan en la casa indicada, acompañados de músicos, cantores y rezanderos, especializados en este ritual. Con antelación, los dueños de la casa ya han designado la pareja o parejas de padrinos que presidirán la procesión en búsqueda del infante perdido. En las paraduras colectivas solemnes se han seleccionado también los personajes que deben vestirse de acuerdo con su rol teatral: San José, la Virgen, el Niño, los Reyes Magos, los pastorcitos y los angelitos. También se ha preparado la comida y los licores que ofrecerá la familia a los concurrentes (en cuanto a la comida, casi siempre se ofrece a todos los presentes, algunas veces sólo a los músicos y rezanderos en pago del servicio prestado).

Una vez organizados todos los detalles del cortejo, incluidas las velas que deberán encenderse en el mismo momento de la partida, comienza la procesión. Delante van los padrinos, luego los músicos y, por último, los demás concurrentes. La letra de los versos alude a la preocupación del momento:

San José y la Virgen
no tienen consuelo;
se ha perdido el Niño,
el Rey de los Cielos.

Así, cantando aguilaldos alusivos al extravío de Jesús y a la angustia de la Virgen, visitan varias casas. Salen los dueños, dicen no tener al Niño perdido. Continúa la angustia de la Madre:

Mi hijo se ha perdido,
¿dónde podrá estar?
Lloro inconsolable.
Tenedme piedad.

Otras veces es la comunidad contagiada de pesadumbre la que apela a los atributos del Divino Infante para alcanzar el favor:

Denos ese Niño,
¡Venga, por favor!
No es cualquier infante,
es el Redentor.

Con emocionados cánticos continúa la procesión hasta llegar a la casa donde el organizador-dueño de la Paradura sabe que se encuentra el Niño. La familia que lo tenía escondido permite que entren a buscarlo. Con música se agradece la devolución.

El cielo los premie
por su caridad.
¡Vamos, Pastorcitos!
¡Vamos a cantar!

Los padrinos toman al Niño, lo colocan en una manta o pañuelo de seda y emprenden el regreso. En las mejores Paraduras se colocan arcos con flores y ramas de pino para festejar el hallazgo. Mientras se camina, se reza o se canta hasta llegar a la casa del anfitrión. Tal llegada constituye un acontecimiento singular: se abren las puertas, suena la música, retumban los triquitraques y los cohetes; reina el regocijo general ante la inminencia del hermoso momento.

Al Portal nos vamos
con veneración,
a adorar al Niño
Nuestro Salvador.

Con la llegada de los padrinos hasta el portal y la colocación de la imagen en el pesebre comienza la veneración del Niño, que constituye la parte central de la ceremonia y es una clara referencia a la adoración de los Ángeles (Lc. 2, 13-15), de los Pastores de Belén (Lc. 2, 15-17) y de los Reyes Magos (Mt. 2, 1-12). Instante sublime de acercamiento al Divino Niño, momento de peticiones y promesas. La imagen es tomada y besada por el anfitrión o algún familiar, quien luego la ofrece a todos para su veneración. Se arrodillan primero los padrinos frente al Niño y besándole un piecito con humilde reverencia se levantan y retiran para que los demás puedan hacerlo. Cuando finaliza este rito, el anfitrión devuelve el niño al pesebre, siempre en medio de San José y la Virgen, pero ahora no lo acuesta, sino que lo levanta un poco para indicar, simbólicamente, que la Paradura se ha realizado. Es hora entonces de echar la casa por la ventana para celebrarlo. Resuenan aplausos y aguinaldos.

Yo soy un buen campesino
que vengo de Bailadores,
y al Niño Jesús le traigo
el jardín de mis amores.





Paradura del Niño Jesús

DESDE EL 1° DE ENERO
AL 2 DE FEBRERO

ESTADO MÉRIDA

FOTOGRAFÍA: JESÚS OCHOA

En Bailadores el Niño Jesús tiene su cuna en cada hogar. Por eso es tan alegre la Navidad, y la Paradura entre nosotros es la fiesta que se prepara en honor a ese tierno y excelso personaje. Allá, como en casi todos los demás pueblos y estados andinos, el ceremonial dura hasta el 2 de febrero, día de la Candelaria que, coincidentalmente, es la patrona del pueblo.

Para las Paraduras del Niño en Bailadores las familias comienzan los preparativos con fervor y pasión. Días antes se hacen los arreglos generales de la casa y las compras del «pertrecho» necesario para atender a los invitados (comida y pasapalos, dulces, licores para el brindis, velas para la procesión, pólvora, además de otros detalles que exige la tradición). Se habla con los músicos y se busca una o dos parejas de padrinos, personas honestas y de confianza del hogar.

Después de la «adoración» del Niño comienza el brindis y la música. Cuatro licores típicos se han servido tradicionalmente en Bailadores: el miche, como se denomina al licor fuerte destilado artesanalmente, proveniente del guarapo de caña de azúcar fermentado, la mistela, o el licor dulce de miche y almíbar de fruta, preferiblemente fresa, piña o durazno, el calentaíto, que surge del miche y miel de panela que se sirve caliente, y el ponche o leche 'e burra, bebida dulce casera preparada con miche, leche, azúcar y yema de huevos. En la actualidad también se sirve vino. Los músicos son nativos del lugar que han adquirido con los años gran destreza en el manejo de los instrumentos; entre éstos los más utilizados son el violín, el cuatro, la guitarra, el tiple y las maracas.

«Entonado» el espíritu y en sano compartir se pasa la velada interpretando melodías musicales dedicadas al Niño Dios, sobre todo aguinaldos y aguinaldas, villancicos, valeses, loas, polcas y otras notas típicas de la región. La música, los tragos y la pólvora pueden durar toda la noche. Hay paraduras que duran hasta dos y tres días. También las hay donde se baila. En ese caso, por respeto, se voltea el Niño hacia atrás o se cubre con un pañuelo. Así es la cultura popular, simbiosis de lo sagrado y lo profano que enorgullece y confiere identidad a un pueblo.

Además del rezo o canto del rosario, con música y pólvora entre misterio y misterio, las paraduras en Bailadores son famosas por la comida. Entre los platos típicos más servidos se encuentran: la hallaca, la ensalada de gallina, la arepa de maíz pelado y la arepa de trigo, el plátano verde cocido, el queso ahumado del páramo, la chicha, el mute o mondongo, los pastelitos andinos, la carne en salsa con papas, las papas cocidas, el muchacho relleno, la pisca andina, etc. Entre los postres más tradicionales sobresalen el bizcochuelo y los dulces de higo, lechosa y cabello de ángel.

Mi niño bendito
dulce redentor,
limpia nuestras almas

con tu bendición.
Niño Jesús Santo
Hijo de María,
bendice esta casa
con mucha alegría.

De los Andes, la hermosa tradición se ha extendido por muchos lugares del país y hoy día son conocidas las Paraduras en instituciones y organismos públicos y privados, así como en urbanizaciones y barriadas populares de las principales ciudades. En Caracas y sus alrededores hay Paraduras que forman parte ya del calendario anual de festividades de cada localidad. Celebraciones que se repiten año a año y por eso van adquiriendo fuerza de tradición. Rituales que comenzaron en el núcleo de alguna familia con ancestro andino y desde esa intimidad pasaron al espacio público para quedarse como patrimonio colectivo.

Fue lo que aconteció en el Departamento de Castellano, Literatura y Latín del Instituto Pedagógico de Caracas, en 1992, cuando un pequeño grupo de profesores, secretarías y alumnos decidieron hacer la primera Paradura en esta institución rectora de la educación en Venezuela. Con muy pocos elementos del ritual, pero con mucho entusiasmo, pasearon al Niño del pesebre del Departamento por los pasillos del segundo piso de la Torre Docente, acompañando con un canto el más conocido entre nosotros:

Niño Lindo
ante tí me rindo;
Niño Lindo
eres tú mi Dios.

Esa pequeña chispa se fue propagando en los años siguientes hasta convertirse en verdadera fiesta institucional. Desde entonces las autoridades de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador y los directivos del Pedagógico la han respaldado y varias emisoras radiales se han hecho eco de su mensaje. A través de estos diecisiete años se han mantenido casi íntegras las partes esenciales del ritual, agregándose algunos elementos propios de la solemnidad académica que, por asunto de espacio no podemos describir. No obstante, compartimos cuatro textos fundamentales.

Digna de mencionar dentro de esta celebración institucional es la inclusión, a partir del año 94, del Pregón de la luz como parte de la Paradura. Textos de diferente índole, casi siempre con connotación social, que realzan la misión trascendental del Instituto Pedagógico de Caracas en la formación de las nuevas generaciones, así como su conexión con la problemática de la comunidad local o nacional del momento. Es-

cogemos una muestra representativa de los Pregones que han engalanado, con excepción de algunos años, nuestras Paraduras.

El Taller Literario «Marco Antonio Martínez» del entonces Centro de Investigaciones Lingüísticas y Literarias «Andrés Bello» (CILLAB), dirigido por el inolvidable profesor José Adames, imprimió a la tradicional devoción del Pedagógico la más poética de las invocaciones. He aquí algunos extractos del Pregón leído por los integrantes del Taller en la Paradura del 2001.

TEXTO I

¡Oh María!, ¡Oh José!, ayúdanos a recordar lo hermoso de un amanecer, lo lindo de una flor, lo alegre de una mariposa, la fuerza de un samán, lo dulce de la miel, la presencia del mastranto. . . Ayúdanos a recordar que nos necesitamos mutuamente para proteger y cuidar a los inocentes que crecen en esta hermosa tierra venezolana.

TEXTO II

Cuando hay un niño perdido
el pueblo lo busca y llora.
es que no encuentra la hora
de saber que ha aparecido.
Si el niño es venezolano
el pueblo da más de sí,
une brazos, une manos
se mueve con frenesí.

Cuando un niño se ha perdido
estallan los corazones,
para vivir no hay razones
si el niño no ha aparecido.
Si el chamo es venezolano
uno piensa en su país,
con su vigor espartano,
su Miranda, su Bolívar, su raíz.

Cuando hay un niño perdido
todo se perdió en la niebla,
en la vida no hay sentido,
la luz entró en la tiniebla.

Si el niño es venezolano,
si el niño es de Venezuela,
la lluvia nos da la mano
y el llanero sus espuelas.

Cuando un niño está perdido
y si es Jesús, más ligero,
no hay remedio más certero
que buscar en lo ya ido.
Si el niño es venezolano
hay que remover las fibras
de todos nuestros hermanos
para asegurar que vibran.

TEXTO III

¡Ay Niño bañado en rosas!,
Niño pleno de bondad,
sólo te pido dos cosas,
no me las puedes negar:

Que la lluvia siga suave,
que no se vuelva tormenta,
que deje zarpar la nave,
que tenga sabor a menta.

Que mi país, Venezuela,
Niño lindo, con tu ayuda,
renazca pleno de escuelas,
salga de todos sus Judas.

TEXTO IV

Te agradecemos, Jesús, por esta tierra. Tierra de llanos y médanos, de cumbres y selvas, de mares y ríos, de turpiales, orquídeas y araguaneyes. Tierra de gracia que deslumbra y maravilla. Y aunque castigada por ambiciones personalistas que han antepuesto la realización propia por encima del bien colectivo, te pedimos, Jesús —Niño perdido y encontrado— que ilumines la mente y el alma de nuestros líderes para que acierten en sus decisiones y sepan así conducir el destino del pueblo. Báñanos, Jesús,

con cascadas de optimismo y fortaleza y permite que siempre aflore de nuestra garganta la palabra generosa y solidaria para con los otros. Una palabra que suene a cobijo y que no nos cueste trabajo pronunciarla.

TEXTO V

Viene este final muy lógico
con amor, con devoción,
eso que en el Pedagógico
estructura el corazón.

El Niño está aparecido,
nuestro taller lo celebra,
ya nuestra alma no se quiebra.
¡Brindemos por lo ocurrido!

Referencias bibliográficas

- ACOSTA SAIGNES, M. (1962). *Estudios de folklore venezolano*. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Instituto de Antropología e Historia.
- ARAQUE, B. (Comp.) (2006). *Navidad en la Mérida de ayer*. Mérida: Universidad de Los Andes, Ediciones del Rectorado, Talleres Gráficos Universitarios, Biblioteca Tulio Febres Cordero.
- CARDONA, M., L. F. RAMÓN y RIVERA, I. ARETZ, G. L. CARRERA (1959). *Panorama del folklore venezolano*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- CARVAJAL MORENO, S. (2003). *Tradiciones y costumbres de Bailadores*. Mérida: Ediciones Solar / Colección Autores Merideños.
- CLARAC DE BRICEÑO, J. (1976). *La cultura campesina de los Andes venezolanos*. Mérida: Universidad de Los Andes. Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE VENEZUELA (1972). *Navidad venezolana*. Caracas: Ediciones del Congreso de la República.
- DOMÍNGUEZ, L. A. (1961). *Fiestas tradicionales en los estados andinos venezolanos*. Trujillo: Ediciones del Ejecutivo del estado Trujillo (Venezuela).

FEBRES POVEDA, C. (s/f). *Folklore merideño*. Mérida: Editorial Salirrod.

FRANCO, M. (2007). *Así somos. Tradiciones venezolanas*. Caracas: Ediciones B Venezuela S.A.

FUNDACIÓN BIGOTT (1993). *Encuéntrame. Fiestas populares venezolanas*. Caracas: Ediciones Ekaré.

FUNDACIÓN BIGOTT (1998). *Atlas de tradiciones venezolanas*. Caracas: Editora El Nacional y Fundación Bigott.

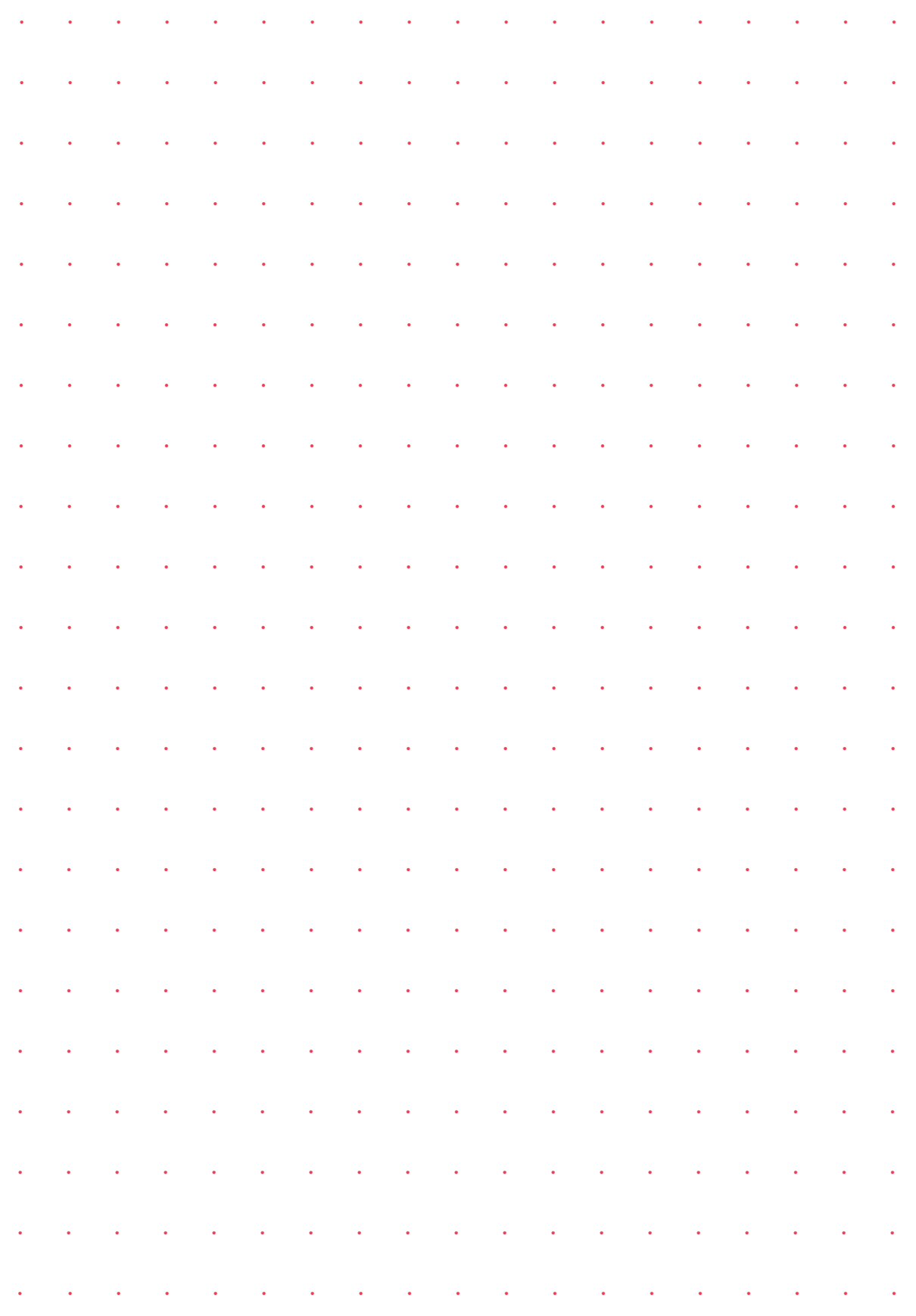
NOVOA MONTERO, D. (2007). *Paradura del Niño*. Mérida: Universidad de Los Andes, Ediciones del Rectorado, Talleres Gráficos Universitarios.

RAMÓN Y RIVERA, L. F. (1985). *Costumbres y tradiciones del venezolano, Serie Conocer Venezuela. Cultura y Folklor, n° 3*. Caracas: Salvat Editores Venezolana, S.A.

ENTRE LA ALEGRÍA Y LA NOSTALGIA:
RECUERDOS DE NAVIDAD

Las pascuas de mi niñez en Altagracia de Orituco

Betty Arévalo de Ferreira



Nací en Altagracia de Orituco, estado Guárico. Este antiguo poblado, fundado a finales del siglo XVII, hizo del cacao su principal medio de producción agrícola. Hoy día la cosecha más importante es la de tabaco, tomates y café.

Viví con mi familia en una casa de la calle Bolívar, próxima a la iglesia, hasta que cumplí 14 años y terminé tercer año de bachillerato. Tuve que trasladarme a Caracas para continuar con mis estudios, pues en Altagracia no había la posibilidad de obtener el título de bachiller.

La vida en esa población del estado Guárico era sencilla, regida por normas de educación y por principios morales y religiosos. Los actos vinculados a los asuntos de la fe estaban presentes en nuestra cotidianidad. Por tanto, frecuentaba regularmente la iglesia. En mi familia, y en el común de los hogares de Altagracia de Orituco, era muy importante asistir a misa y también eran habituales ciertas costumbres religiosas como acudir cada jueves a la Hora Santa, ofrecer un rosario si algo se había extraviado o guardar tres días «de consideración» si alguna persona había fallecido (tampoco se hablaba en voz alta, no podías reírte y sólo estaba permitido encender la radio para escucharla con un volumen moderado). Iglesia, oración y buenas costumbres religiosas y sociales signaban la vida del común de los pobladores de Altagracia.

En mi pueblo había muy pocas familias adineradas y esto era algo secundario, sin importancia, pues todos convivíamos con gran armonía y buena voluntad, sin importar quién tenía más o menos. Aún conservo buenas amistades de mi infancia y nunca los bienes materiales fueron factor de lejanía, rechazo o discordia. Lo que sí prevalecía en mi pueblo era la decencia, la honestidad, la buena y sana convivencia, manifiestas durante todo el año; recuerdo que, con frecuencia, se escuchaba la frase «somos pobres, pero honrados».

Además, en mi pueblo había muchos árboles de especies variadas, lo que permitía a las mamás y abuelitas elaborar, según lo impusiera la temporada, exquisitos y refinados dulces como el de limón, pomagás, higo, ciruela de huesito, naranja, toronja, mango y lechosa.

Quiero evocar momentos muy queridos de mi infancia y adolescencia que se remontan a comienzos de la década de los años 1940. Estas memorias están vinculadas al tiempo de la Navidad. (Por cierto que en tiempos de mi niñez no se escuchaba desear «feliz navidad» sino «felices pascuas».) Comienzo haciendo referencia a una imagen que ha quedado grabada con nitidez en mi recuerdo: en Altagracia, como si se quisiera marcar una diferencia con el resto del año, las fachadas de las casas y las calles eran decoradas con bambalinas de múltiples colores, confeccionadas con papel de seda. Aunque se veían algo burdas en cuanto a su confección, su colorido aspecto alegraba la vista y conseguían dar al pueblo una imagen distinta a la habitual.

Desde la fundación de Altagracia de Orituco, el templo está consagrado a la protección de San Miguel Arcángel. Diagonal al edificio se encuentra la plaza Bolívar. En

tiempos de mi niñez era un espacio muy hermoso, rodeado de frondosos árboles de ixora y croto y abundantes bancos. Lamentablemente, un jefe civil decidió «modernizarla» con lo que la destruyó al llenarla de cemento y quitarle su belleza original. Es una pena que hoy día la plaza no sea la de antes.

Las misas de aguinaldo se iniciaban el día 16 de diciembre. Su llegada convocaba a todo el pueblo que, a las cuatro de la madrugada, se volcaba en pleno, con fervor y bajo un frío considerable, hasta el templo.

Evoco con añoranza cómo acudíamos entusiasmados, en grupos, los primos, amigos, novios y novias. Llenábamos la iglesia y cantábamos los aguinaldos tradicionales para honrar al Niño Jesús.

Una vez concluida la ceremonia religiosa, salíamos corriendo hasta la casa de la señora Carmen Julia, quien residía a las afueras del pueblo, cerca del río Orituco. Ella era experta elaborando unas sabrosas arepitas dulces, aromatizadas con anís y que al flotar en el caldero lleno de aceite tomaban otro aspecto: se abombaban y quedaban gorditas. Comíamos estas delicias acompañándolas con guarapo, como solemos llamar al café muy claro.

En mi familia existía una tradición, un preparativo singular, que anunciaba la proximidad de las pascuas durante mi niñez y que consistía en algo tan sencillo como bonito: un mes antes de iniciar la confección del pesebre, Mamaíta, misia Mercedes Reinefeld de Arévalo, se dedicaba a sembrar en pequeños potes arroz y maíz, de manera tal que esos brotes, de color verde muy vivo, adornaban nuestro nacimiento.

Prácticamente ninguna casa quedaba sin elaborar su pesebre. Dentro de las posibilidades materiales de cada hogar, se hacía con esmero, ya que era tradición navideña visitar y admirar los belenes. Si bien Mamaíta se encargaba de hacer el de mi casa, era una actividad en la que participábamos todos los hermanos.

Otro momento que reunía a los más allegados de la familia era la confección de las hallacas. Éstas sí eran las auténticas hallacas llaneras; las evoco y recuerdo su aroma y sabor inconfundibles. A diferencia de hoy día, estos manjares no se elaboraban con mucha antelación; todo lo contrario: eran parte de la rutina de la víspera del día de navidad.

Aunque no voy a compartir una receta para preparar hallacas, sí quiero asentar una serie de detalles simpáticos y hasta curiosos en los tiempos presentes.

Habitábamos una casa que, como la mayoría de las residencias de mi pueblo, disponía de dos patios. El hecho de contar con rosas, azahares, ixoras, entre otras, confería a los hogares el premio de un aroma delicioso que no he podido olvidar. El primero de los jardines, comúnmente llamado patio interior, tenía sembradas las mencionadas plantas florales; era costumbre que a éste sí pudieran acceder las visitas. El segundo patio, o corral, era privado. Allí plantaron, entre otras, unas cuantas matas de topocho que aportaban bellas hojas, útiles para envolver las hallacas. Debo acotar que, curio-



**Iglesia de Altagracia
de Orituco**

ESTADO GUÁRICO



Pesebre tradicional

samente, estas hojas eran fuertes y de color vivo y brillante, y no estaban contaminadas por gases tóxicos como ocurre actualmente. Entonces, sólo había que retirarles un poco de polvo, con higiene, pero sin mayor trabajo. Apenas se les pasaba un pañito húmedo y otro con manteca pintada con onoto.

Respecto a la masa para las hallacas, obviamente, en tiempos de mi niñez, no se empleaba harina comercial. Recuerdo vivamente que Papaíto, don Luis Arévalo, traía un saco de maíz tierno, que se ponía a remojar para que ablandara y eliminara el nepe. Luego se sancochaba y se pilaba muy bien (en mi casa disponíamos de un pilón); se dejaba reposar hasta el día siguiente cuando se procedía a pasarlo tres veces por un molino. El producto final era una masa fresca, de suave textura y delicado aroma dulce.

La masa se extendía directamente sobre la hoja ayudándose con una cuchara, es decir, no se hacían como hoy en día pelotas de masa, sino que, cual pintura, la masa se deslizaba hasta quedar fina, pareja, para colocar sobre ella el guiso de carne ya cocida, llamado «picadillo». Este picadillo se adornaba con pasas, aceitunas, una rodaja de huevo sancochado más lo que Mamaíta llamaba «variante» y que actualmente se denomina encurtido.

Se envolvía bien y se ataba, no con pabito sino con cabuya normal y corriente. De allí se pasaban las hallacas a una lata muy limpia que originalmente contenía manteca y que había sido vendida en la bodega específicamente para emplearla en la cocción de tan anhelados manjares.

Pensarán los lectores que esta lata se colocaba al fuego en la cocina, pero no, no era así: en el patio se disponían tres topias y se prendía la leña que Papaíto había traído de oriente. De esta leña se decía que era de muy buena calidad y que debía preservarse del agua, pues si se mojaba, ahumaba y no servía. Entonces, las hallacas se cocinaban en leña, a la intemperie, en el patio de la casa.

Creo que la hallaca era servida no directamente sobre el plato, sino que se abría con cuidado la hoja y era ésta la que se depositaba, hermosamente, sobre la vajilla. Un detalle curioso: las hallacas de mi pueblo no se acompañaban con pan de jamón ni con ensalada de gallina como es frecuente hoy día, sino que se servían junto a una rebanada de pan de maíz.

Tal vez los lectores pensarán que yo comía muchas hallacas pero debo aclarar que no, mi preferencia se centraba en unos bollos tradicionales que en Altigracia eran reconocidos con el singular nombre de «locos», tal vez porque se elaboraban con el picadillo y adornos restantes. Estos locos eran deliciosos, pues tenían mucho gusto.

Año tras año, llegaba a mi casa un pavo que Mamaíta iba engordando, con mucha paciencia, para ser sacrificado y degustado. Si bien no recuerdo con qué se sazonaba exactamente, sí conservo en la memoria que los aliños eran muy sencillos. Por ejemplo, de niña, a comienzos de la década de los años cuarenta, no existían en Altigracia ni ce-

bollín ni tomates; éstos llegaron posteriormente, cuando un grupo de inmigrantes canarios comenzaron a cultivarlos. No recuerdo que en mi familia se estilara comer pernil durante las pascuas. Una vez beneficiado y debidamente condimentado, el pavo era llevado a la panadería del pueblo para ser horneado. Las cocinas de las casas de Altagracia no disponían de horno, pues eran de kerosén. Así, una vez superado el fogón de leña, lo más avanzado eran las cocinas americanas de la marca «Perfection». Poseer una estufa de tal nombre era sinónimo de actualidad. No obstante, al ser estos artefactos de kerosén, no disponían de horno, tal vez porque el olor del combustible podía afectar los alimentos.

Otro acontecimiento estelar era la degustación de una variedad de dulces elaborados, específicamente, para el tiempo de Pascua. Así, en todos los hogares se hacía presente el dulce de lechosa, el de higos y también el de toronjas, que a mí, particularmente, no me agradaba. Específicamente mi abuelita paterna, misia Carmen de Arévalo, reconocida por sus nietos como «Carmen Querida», era la encargada de preparar un apetitoso dulce de ciruelas pasas, típico postre de las pascuas. Correspondía, asimismo, a mi abuelita materna, misia Carmen de Reinefeld, la elaboración de unas dulcitas mandocas.

Mamaíta preparaba un dulce de lechosa reconocido por quienes tenían la suerte de probarlo. Recuerdo que ella sólo lo aromatizaba incorporando hojas de higo y, si acaso tenía, unos clavitos de olor. No le añadía ni pimienta dulce, o guayabita, ni canela. Su secreto consistía en ponerlo a cocinar a fuego muy bajo durante dos horas y luego apagaba el fuego, para, horas más tarde, volverlo a encender por dos o tres horas más y, de nuevo. Tal vez al día siguiente lo volvía a prender y, de esta forma, el dulce resultaba blando por dentro y con una textura más firme por fuera. Además, tenía un color oro, transparente, muy atractivo a la vista.

Expuesto todo esto, me dedicaré a relatar que quienes traían los regalos eran los Reyes Magos, que arribaban cada 6 de enero. Contrario a estos tiempos, los obsequios consistían en caramelos, almendras, cuadernos y demás cosas sencillas, ni carros ni muñecas. La costumbre señalaba que los niñitos colocaran sus zapatitos, en fila, próximos al pesebre. Era algo sumamente hermoso, ya que además del calzado de los hijos de la casa, se colocaban los de sus primos. Todo esto hacía que con frecuencia, entre hijos y sobrinos, los papás pudieran apreciar una hilera de más de 10 pares de zapatos. ¡Cómo recuerdo con emoción la alegría extraordinaria de cada 6 de enero de mi niñez! Mis hermanos Gerardo, Dalia, Luis y yo, nos levantábamos y salíamos corriendo para sorprendernos y enseñar a nuestros papás lo que nos habían dejado los Reyes.

Un día para mí inolvidable resultó ser aquel día de Reyes en que recibí un libro forrado en una preciosa tela amarilla, de tapas duras, en el que podía leerse «Cuentos de Andersen». En él encontré «La Sirenita», «El soldadito de plomo», entre otros re-

latos que me invitaron a conocer el placer de leer y a disfrutar del goce único de estimular la imaginación. Hasta el presente sigo amando los libros, pues aún siento fascinación por la lectura.

Cada 6 de enero transcurría de visita en visita, ya que los primitos también llegaban para recoger sus obsequios. Íbamos, felices, a ver a los allegados para enseñarles nuestros regalos y admirar los suyos.

Tal remembranza estimula mi memoria y me conduce a recordar cuando, años más tarde, ya casada y radicada en Caracas, el Niño Jesús llegaba a visitar a mis dos hijos. Esa noche, los pequeños corrían a esconderse en una habitación llenos de alegría, incertidumbre y muchos nervios. Mi esposo colocaba música navideña y apagábamos las luces, menos las del arbolito. Entonces, a cierta hora, se escuchaba sonar el timbre, pero nadie se movía hasta que mi esposo y yo avisábamos a los niños que podían salir, pues el Niño Jesús ya había visitado nuestro hogar. Aún conservo fotografías en las que mi hija Dalia Marina aparece con los ojos muy abiertos y una sonrisa enorme destapando los obsequios. Pero la fiesta no concluía allí. Una vez abiertos los regalos los niños debían descubrir pequeños papelitos con las instrucciones para conseguir otros detalles. Así, debían buscar en el sofá, tras el televisor e, incluso, en la nevera.

Si bien ha sido para mí muy hermoso e importante hacer memoria y compartir estos recuerdos, tengo que concluir que la sencillez era lo que más destacaba en nuestras fiestas y en nuestra vida cotidiana. Bien lejos estábamos del acoso del consumo y de la competencia absurda que predomina actualmente y que lleva a los niños a pelearse por ver quién posee el mejor teléfono celular, el juego de video más actualizado o la mejor casa de la muñeca Barbie.

Dejo constancia de la sencillez y austeridad de aquellos tiempos de mi niñez en Altigracia de Orituco y puedo dar fe de que era el sentido de celebración de una tradición cristiana sin igual, como recordar la Natividad de nuestro Señor Jesús lo que fomentaban los sacerdotes en las iglesias y nuestros mayores en los hogares.



ENTRE LA ALEGRÍA Y LA NOSTALGIA:
RECUERDOS DE NAVIDAD

Navidades en Güiripa

(tradiciones y valores familiares en un pueblo del sur de Aragua, Venezuela)

Horacio Biord Castillo

A mi mamá, a mi abuelita Mina, a Benilde y Mercedes María Bastiani

Para los cristianos, la Navidad es, esencialmente, el territorio del amor, en una de sus más tiernas expresiones: la encarnación y el nacimiento del Señor Jesús. Dios de esa manera se hace hombre para cumplir los anuncios divinos por boca de los antiguos profetas, según declaran las Sagradas Escrituras, y realizar así el plan salvífico de la humanidad.

La conmemoración del nacimiento de Jesús es uno de los ciclos más importantes del calendario litúrgico de la Iglesia católica. Diversas festividades la preceden: la Anunciación del Arcángel Gabriel a la Virgen Santísima, la visita de María a su prima Santa Isabel, madre de San Juan Bautista, y el Adviento o preparación de la Navidad. Además, otras fechas recuerdan las tradiciones relativas al nacimiento del Niño Jesús, el infortunio de los Santos Inocentes, la Epifanía o memoria de la adoración de los Magos de Oriente al niño Dios (6 de enero), la Purificación o presentación de la Virgen y el Niño en el Templo (2 de febrero). Con esta última, día de la Candelaria, se cierra el ciclo de la Navidad.

Estas celebraciones coinciden, en muchos casos, con fiestas y rituales precristianos que fueron cristianizados o incorporados a las celebraciones judeo-cristianas¹. Además, las tradiciones de cada Iglesia, al interactuar con otras regionales, cristianas o no, dieron un carácter diverso a los calendarios litúrgicos. Por esta razón, no todas las celebraciones cristianas de la Navidad son coincidentes. Los ortodoxos rusos, por ejemplo, la celebran el 6 de enero. Para las Iglesias católica y protestantes, sin embargo, la fecha tradicional del nacimiento de Cristo (lo que no significa que históricamente sea tal) es la llamada Nochebuena del 24 al 25 de diciembre. Aun dentro del mundo católico, muchas tradiciones locales y regionales difieren considerablemente. Los regalos para los niños se acostumbra en algunos países en la Nochebuena de Navidad mientras que en otros es más común en la Nochebuena de Reyes.

Todo ello nos recuerda que la celebración de una festividad (en especial, las relacionadas a la religión cristiana) tiene una gran variedad local, regional e, incluso, familiar. Esto no sólo da cuenta de la importancia de la celebración en sí misma, sino que pone de manifiesto la diversidad de valores y creencias que se conjugan en esa explosión de alegría y espíritu festivo que es, para una parte significativa de la humanidad, el Nacimiento de Jesús.

Este trabajo intenta revisar, a partir de anécdotas y recuerdos personales, tradiciones y valores familiares asociados a la Navidad en un pequeño pueblo del sur del estado Aragua, Güiripa, ubicado en la serranía del Interior, sobre la cordillera de la Costa, que a esa altura ya empieza a morir para dar paso al Llano. De allí, y de los

1 Por ejemplo, la costumbre de adornar «árboles de navidad», que probablemente esté relacionada con ritos agrarios muy antiguos o las figuras ambivalentes de San Nicolás (Santa Claus, Papá Noel) que puede encontrar paralelismos y equivalentes con otros héroes, semidioses y deidades (como la anciana Babushka de Rusia).

pueblos vecinos de San Casimiro y San Sebastián de los Reyes, es oriunda mi familia materna². Esta región donde confluyen el piedemonte y el alto Llano constituye, pues, el referente geográfico y sociocultural de mis reflexiones. Mi familia paterna, originaria de San Antonio de los Altos, quizá por provenir de inmigrantes franceses (por el lado paterno de mi padre) y, en parte, canarios por el lado materno de esa misma línea³, guardaron aparentemente pocas tradiciones navideñas. Esto no sólo constituye una lástima para las generaciones más jóvenes de nuestra familia, que ahora (salvo contados datos) no tenemos información para recrear el pasado común en lo atinente a las celebraciones navideñas, sino que quizá nos pueda enseñar el valor de conservar, avivar y acrecentar las tradiciones, independientemente de las vicisitudes históricas que pudieran afectar las dinámicas familiares (exilios, inmigraciones, problemas económicos, inestabilidades políticas, etc.). El referente cronológico de estos recuerdos es la segunda mitad de la década de 1960 y los primeros años de la de 1970.

Aunque siempre he vivido en San Antonio de los Altos, las navidades de mi niñez las pasé todas en Güiripa, con mis padres, abuela, hermanos, tíos, primos y allegados. De allí que haya querido llamar este ensayo «Navidades en Güiripa», para aludir a las celebraciones de mi familia materna en su tierra natal. La Navidad era la fiesta central del año, tanto por motivos religiosos como por su colorido en sí misma, el aire campestre y familiar y la oportunidad de encontrarnos todos los primos y deambular a nuestras anchas por los campos de Güiripa, sus montañas, cafetales, quebradas, pozos, cascadas y visitar las casas de sus pobladores, que hacían mágico aquel entorno, donde pasado y presente se combinaban de manera armoniosa. Se vivía la contemporaneidad, sin olvidar las raíces que desde los abuelos de los abuelos daban sentido y continuidad a nuestros afectos, arraigos y creencias. Fulano o zutana no eran sólo fulano y zutana, sino hijos, nietos y bisnietos de grandes amigos, cuyas pequeñas grandes hazañas formaban parte del repertorio cotidiano de cuentos de sobremesa o de «atrapasueños» en las prolongadas vigilias familiares. «Mengano entonces salió corriendo y se encontró con aquello de improviso...». Podían ser cuentos de terror que nos obligaban en aquellas noches de ordinario sin luz eléctrica a refugiarnos en los brazos de nuestros padres o nos condenaban a llorar largas supuestas horas antes de conciliar el sueño, o sucesos graciosos que nos divertían, o fábulas sin animales parlanchines pero con nítidas moralejas.

- 2 Mi madre, Ana Lola Castillo Lara, nació en San Casimiro el 11 de octubre de 1929 y murió en San Antonio de los Altos el 23 de agosto de 1999. Mi abuelo materno, Rosalio Castillo Hernández, nació en Cobalongo (Güiripa) el 6 de enero de 1878 y murió en Caracas el 16 de abril de 1949. Mi abuela materna, Guillermina Lara Peña, nació en San Sebastián de los Reyes el 18 de abril de 1894 y murió en Caracas el 29 de mayo de 1975.
- 3 Mi bisabuela Irene Mena era nativa de las islas Canarias. En cambio mi bisabuelo, Manuel Rodríguez, había nacido en Parapara, en el alto Llano guariqueño.

En las navidades, el acto escénico de más trascendencia para mí eran, sin duda, los belenes. Mi gran y sostenida afición a ellos quizá provenga del hecho de que cada Navidad debía participar activamente en la elaboración de cuatro nacimientos: el de mi casa de San Antonio, el de la casa de mi abuela en Caracas, el de la vieja casona güiripeña y el de la capilla de la población, dedicada a María Auxiliadora y que había sido construida por mi bisabuelo, don Manuel Castillo Arteaga, en 1896 y luego refaccionada por mi tío abuelo, monseñor Lucas Guillermo Castillo Hernández, en 1955⁴. Las figuras del nacimiento de la capilla eran grandes y muy hermosas. Fueron un regalo a mi tío monseñor de don Antonio Castañeda Fernández y doña Sofía García de Castañeda, quienes las trajeron especialmente de España con ese fin. Como iba a ser contemplado por todos los feligreses güiripeños, poníamos especial interés en hacerlo, junto con la diestra ayuda de los Bastiani, una familia que forma parte de nuestros afectos más prístinos desde hace más de un siglo. Contaba mi mamá que estando ella y mi tía Ana Teresa internas en el Colegio María Auxiliadora de Los Teques, en la temprana década de 1940, siempre le escribían a mi abuela para recordarle que en la casa no dejaran de poner a germinar granos de maíz para decorar con las verdes plantitas el nacimiento.

Hacer esos nacimientos era una ventura que me unía a mis hermanos y algunos primos y allegados. Cada quien aportaba novedades e innovaciones e imaginaba nuevas formas para variar la presentación cada año. Buscábamos musgo, pequeñas bromelias, tiñas, barbas de palo, hojas, piedras y troncos para embellecerlos. Hoy la demanda de estos productos para los nacimientos constituye una amenaza a la naturaleza y deben buscarse formas más ecológicas de adornarlos. Mi abuela guardaba, de un año a otro, musgos ya grises. En Güiripa eran muy hermosos los nacimientos de Mercedes Rodríguez de Bastiani, que lo hacía con su nieta Mercedes Dolores, entusiasta constructora también del nacimiento de la capilla; el de su hijo José María Bastiani; el de Julia de Landaeta y su hija afectiva Carmen Torrealba, todos ellos de tan gratos recuerdos que a diario me bendicen. Estos nacimientos tenían un colorido especial. El de Carmen siempre estaba adornado con plantas y flores de su jardín, lo que puede tenerse como un modelo ecológicamente sostenible de adornar nacimientos al igual que los almácigos y brotes de maíz y otras plantas. Siempre lo colocaba en el corredor de su casa, cerca de pájaros y arditas que hacían aún más grato el lugar. En San Casimiro, en la casa de mi tía María Esther Manzo Istillarte, el nacimiento también ocupaba un lugar privilegiado. Me deleitaba horas enteras viéndolos y tomando ideas para el año siguiente.

4 Monseñor Lucas Guillermo Castillo Hernández, hermano de mi abuelo paterno, fue el primer obispo de Coro, décimo arzobispo de Caracas y Primado de Venezuela, nació en Cobalongo (Güiripa) el 10 de febrero de 1879 y murió en Caracas el 9 de septiembre de 1955.

Me llamaba poderosamente la atención que en muchos de esos belenes el denominado misterio (las figuras principales, en especial la Sagrada Familia) tuvieran un mayor tamaño que el resto de las figuras (pastorcitos, ovejas, vacas, diversos animales, casas, etc.). Mi abuelita, que me consentía mucho y era un sol aunque no únicamente por ello, me permitía jugar con las figuras del nacimiento. Eso desarrolló en mí, creo, no sólo un enorme amor y devoción por los belenes, sino una capacidad de imaginar diálogos e historias que —debo confesarlo— me ayudan a construirlos. Contaba mi tío Rosalio Castillo Lara⁵, que estando un día rezando su breviario en la casa mi abuela en la urbanización El Rosal de Caracas, me escuchó jugar con las figuritas. En mi infantil imaginación, uno de los Reyes Magos, quizá Melchor, al llegar al pesebre saludaba a la Virgen Madre de manera coloquialmente caraqueña: «Hola, mi amor. ¿Cómo estás?», seguido de un abrazo y un beso en la mejilla como veía estilar entre mis parientes y amigos. «Después del Concilio, no hay duda de que ese debió ser el saludo», sentenciaba mi tío en aquellos años inmediatamente posteriores a la clausura, por el venerado papa Pablo VI, del Concilio Vaticano II, que, por inspiración de su predecesor, el beato Juan XXIII, el Papa Bueno, intentó actualizar a la Iglesia católica y prepararla para la antesala del tercer milenio. Hacer nacimientos, imaginar las historias que ocurren en esas representaciones a escala de la noche bella de Belén, sigue siendo aún para mí uno de mis mayores deleites, al igual que visitar tiendas de belenes y nacimientos de casas, instituciones o iglesias. Los nacimientos me hacen niño cada diciembre, y todo el año, me atrevería a decir.

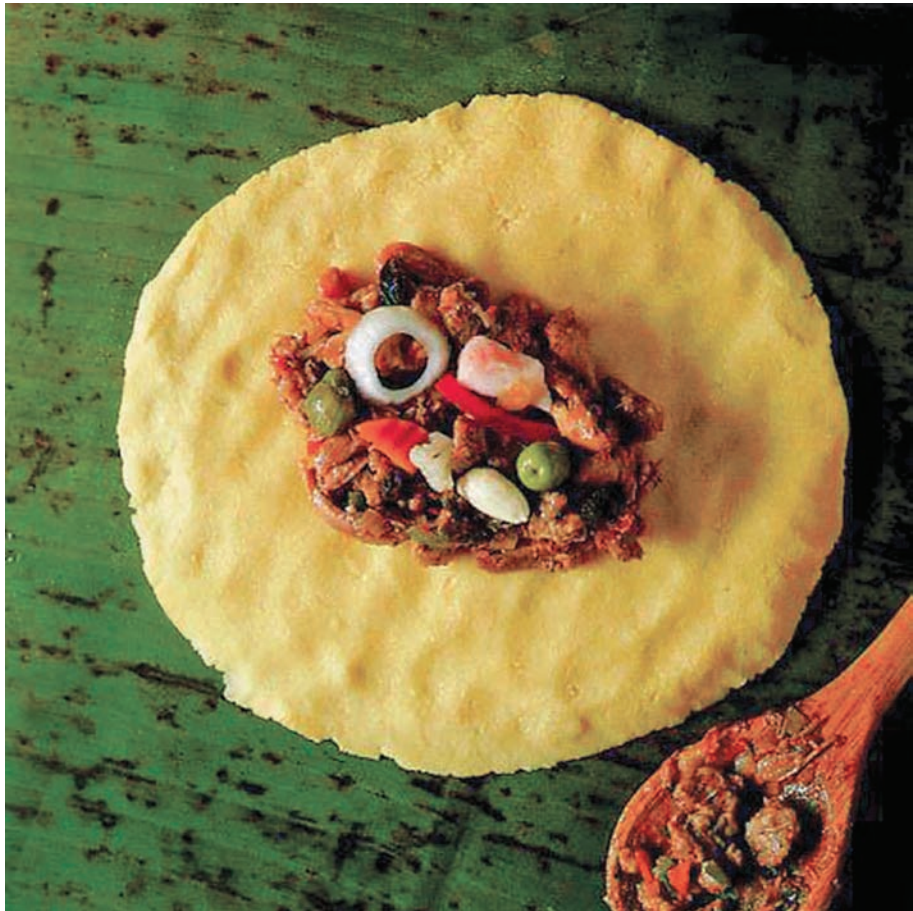
Mi abuela se conformaba con el nacimiento como supremo adorno navideño. Otras ornamentaciones eran secundarias y del todo prescindibles. Incluso los arbolitos, ajenos por completo a la tradición venezolana. Creo recordar que el cronista caraqueño don José García de la Concha proponía sustituir los abetos canadienses (aún no se habían popularizado los pinos artificiales) por cafetos que, a tal propósito, debían sembrarse con anticipación en materos adecuados. La roja floración de los granos en esa época señalada del año serviría de ornato a las casas venezolanas, con sabor, olor, colores e historia de nuestra tierra. El café, como después el petróleo, sostuvo al país por más de un siglo. Entre los recursos de la cultura apropiada, quizá ninguno como el café (tomarse un café, invitar a un cafecito, sembrar cafetos, saber con precisión deleitosa los colores de los cafés que pedimos en la barra de las cafeterías y panaderías, etc.) sea acaso tan venezolano, desde el guarapo o guayoyo hasta el marroncito claro y el novedoso tetero o café con leche muy clarito que hoy tanto se acostumbra. Lo bonito de la propuesta de García de la Concha es, precisamente, la posibilidad de enraizar en las tradiciones los nuevos aportes culturales.

5 Entonces sacerdote salesiano y luego obispo, arzobispo y cardenal de la Iglesia católica (nació en San Casimiro el 4 de septiembre de 1922 y murió en Caracas el 16 de septiembre de 2007).



Cafeto en flor

ÁRBOL QUE FLORECE EN DICIEMBRE



Hallaca

PLATO TRADICIONAL VENEZOLANO

La otra presencia (olor, sabor, movimiento, diálogo de saberes, puesta en escena para todo el grupo familiar) era, sin duda, la elaboración de las hallacas (o hayacas). En ese acto colectivo de hacer el platillo navideño por excelencia, se conjugaban esfuerzos y conocimientos. Tímidas las innovaciones, fuerte el apego a las recetas y procedimientos de antaño, las hallacas siempre deleitaban los paladares de la familia y sus amigos. Para mi abuela la masa mejor era aquella que se hacía en casa, sancochando, moliendo y amasando los granos áureos que legaron los indios a la humanidad entera. El maíz no sólo salvó del hambre a Europa en el siglo XVI, sino que sigue siendo uno de los alimentos más consumidos en el mundo. Su versatilidad para componer platillos es increíble: mazamorra, tamales, cotufas o palomitas de maíz, hojuelas, arepas, empanadas, hallacas, bollos o hallaquitas, polentas, cachapas, pasteles, mazorcas y granos sancochados, tortas, caratos o bebidas, helados o sorbetes... Por algo los pueblos indígenas mesoamericanos imaginaron a los seres humanos primigenios hechos del prodigioso maíz. Mi abuela se resistía al uso de las harinas precocidas, aunque en los últimos años de su vida aceptó utilizarlas para ahorrar un tiempo que ya entonces se hacía escaso para las antiguas tecnologías.

Las hallacas de mi familia materna tienen, como una vieja receta de la región central, un ligero sabor dulzón que se logra al añadir ralladura de papelón al guiso. Platillo sincrético por excelencia, la hallaca combina ingredientes de diversa procedencia: maíz, hojas de plátano, cebolla, pollo, cerdo (las de mi familia no llevan carne de ganado vacuno), aceitunas, alcaparras, uvas pasas, almendras (un deleite en las hallacas de la región central), el pabito o cuerda para envolverlas y el infaltable colorante y también legado (¿herencia, presencia?) indígena que es el onoto. Recuerdo a mi abuela preocupada por la falta de este purpúreo ingrediente («En casa de fulana tienen una mata de onoto. Ve y pídele un poquito») o por la muy ocasional pérdida, en el guiso de alguna hallaca, de la bolsita de onoto, hecha con liencillo, para colorear y condimentar el guiso («Menos mal que me salió a mí, mamá»), recuerdo haber escuchado a mi madre decirle a la suya, mientras colocaba una para mí misteriosa bolsita en la orilla del plato durante una comida en la temporada navideña). Mi abuela prefería hacer las hallacas el día 24 de diciembre. Mi mamá y mi tía Ana Teresa la lograron convencer años después para hacerlas el 23 o el 22 y no dar carreras la Nochebuena.

El día de hacer las hallacas no se cocinaba otra cosa y nos debíamos conformar con retallones o quizá algún plato preparado especialmente para ser comido frío. Los niños, entre tanto, nos íbamos a pasear por los bucólicos caminos de la Güiripa de entonces, mientras los adultos (especialmente las mujeres) trabajaban en comandita.

Antiguamente, cuando no había neveras, las hallacas se debían cocinar muy bien, dejándolas hervir largo rato. Luego se escurrían y se colocaban sobre bateas de madera en un cuarto próximo a la cocina, allá en la casa de Güiripa, sin ser manipuladas sino para calentarlas justo antes de ser consumidas. No obstante, en esa época las hallacas

había que hacerlas para la Nochebuena y para la Nochevieja. Mi mamá contaba que entonces sólo comían hallacas por unos días, hasta acabar la existencia. A veces, se hacían hallacas especiales para complacer algún gusto particular («las mías sin pasas», «las mías sin cebolla») y se marcaban con una tela amarrada al pabito. Casi todos mis parientes comían dos o más hallacas en una sentada. A mí, durante años, no me gustaron las hallacas, a pesar de las veces que me las hicieron especiales (sin esto o lo otro, que mi capricho hacía culpable del desgano). Tras los justificados reclamos de mi padre («¿Cómo alguien tan nacionalista y enamorado de Venezuela y sus tradiciones no come hallacas? ¿No te da pena? Parece un desprecio»), fui haciendo un esfuerzo progresivo, ya cercana la treintena, para reconciliarme con el platillo de tantos sabores y aromas. Ahora me gustan y las como con apetito, igual que los bollos, pero no con mucha abundancia. Me atraen, eso sí, las variedades regionales de las hallacas, sus innovaciones engastadas en la tradición y las recetas antiguas que reviven viejos usos.

Además de las hallacas y de los bollos (pasteles menos elaborados, en los que la masa se mezcla con los restos del guiso y los adornos, y se suelen servir en comidas más ligeras, como el desayuno) se horneaba una pierna de cochino. Éste era un platillo infaltable también. Antes, recuerda mi tía Ana Teresa, mataban un cochino, que se aprovechaba para hacer las hallacas, el pernil y además se elaboraba morcilla y chicharrones y se asaban las costillas.

Entre los postres resaltaba el dulce de lechosa. Las recetas competían: que si éste está hecho con cenizas, que si éste quedó más duro o más blando, que si éste parece un cristal o una conserva y éste menos empalagoso, etc. Aunque identificaba, por el sesgo familiar y regional, la Navidad con el dulce de lechosa, luego comprendí que en otras regiones se elaboraban diversos postres. Mi abuela paterna, por ejemplo, para Navidad preparaba, según me ha contado mi papá, dulce de cabello de ángel, una deliciosa cucurbitácea que se daba muy bien en las tierras frías de los Altos Mirandinos.

Una bebida, ya obsolescente quizá, pero que aún mi familia solía preparar mucho era el carato de acupe, elaborado con maíz. Se molían los granos previamente cocidos y la masa mezclada con agua se dejaba fermentar («enfuertar») en frascos tapados con lienzos para evitar la indeseada visita de moscas; luego se endulzaba con papelón. Era una bebida refrescante aunque viscosa. Una copla llanera recuerda la cortesía: «deme mi aguinaldo / aunque sea carato». Esta receta creo que no se hace ya tan frecuentemente, a pesar de lo delicioso que, a mi juicio, resulta tal carato. Mi abuela recordaba que en su juventud, en San Sebastián de los Reyes, la bebida por excelencia (más que todo femenina), era la leche de burra o ponche ligeramente alcoholado. Éste es el antecedente de los ponches cremosos que hoy se venden ya industrializados o se hacen en casa, a los cuales algunas personas les añaden además de leche y licor, huevos y otros ingredientes. A mí me llamaba mucho la atención el nombre y la delectación succulenta con la que mi abuelita la recordaba. Parte de ella en mí, sus evocaciones me de-

linean y alimentan. Tuve ocasión de probarla muchos años más tarde y de aprender a hacerla empujado por la intuición bendita de su amor ya etéreo, pero por siempre dos veces maternal.

Hallacas y dulce de lechosa eran los regalos para intercambiar entre parientes, amigos y vecinos. Aún mi familia tiene la usanza de probar cada hallaca distinguiendo su procedencia familiar y comparar, con fines de aprendizaje, la textura de la masa, el dulzor si lo tiene, la manera de picar los ingredientes, los tipos de alimentos que como adornos acompañan al guiso, la forma de envolver el pastel, etc. Los panes de jamón, aunque han ingresado en la gastronomía navideña venezolana, sólo los recuerdo (quizá porque en aquella época no me gustaban mucho) de manera muy marginal en las mesas navideñas de Güiripa.

Llevo una lección de solidaridad en mis más puros y acendrados recuerdos decembrinos. Mi madre nos enseñó a compartir. Y cada Navidad destinaba una parte de su presupuesto navideño a adquirir regalos para los niños de la Hacienda Agua Fría, propiedad de mis mayores desde las primeras décadas del siglo XIX. Nos decía que debíamos sacrificarnos un poco y agradecerle a Dios todo cuanto, sin merecerlo, nos había dado. En vez de comprarnos regalos más costosos (la alícuota de sacrificio que nos correspondía), mi mamá obsequiaba presentes a los niños de aquellos amables campesinos que habían trabajado tantos años en las haciendas de café, entonces ya en decadencia. Con anticipación mi mamá solicitaba un censo de niños. Recuerdo con nitidez aquellas listas caligrafiadas que especificaban nombre de la madre y de los niños, sus edades y género. Llegados los días navideños mi mamá organizaba una merienda en la casa de Güiripa e invitaba a los vecinos de la hacienda con niños pequeños. Algunas señoras acudían solas, otras con la prole. A cada quien le entregábamos su regalo. Algunas mamás se lo llevaban, bien envuelto y protegido, para guardarlo hasta el día de Navidad. Otras se lo daban a los chiquillos ese mismo día. Se servía una merienda y golosinas para los niños. Mi mamá luego nos recordaba que a esos niños no les llegaban los beneficios de los festivales que por entonces solía promover la Fundación del Niño, organización gubernamental que presidían las esposas de los mandatarios del país y los estados, respectivamente. Guardo en mi corazón, a veces de lágrimas nublado, los rostros y sonrisas de aquella gente que, cual lares inmortales, acompañan, ornándolo, mi altar más íntimo.

Mi madre siempre era partidaria de respetar el mes de los muertos, o sea noviembre (el segundo día de ese mes lo dedica la Iglesia católica a los Fieles Difuntos). Sólo a partir del primero de diciembre poníamos el nacimiento y los adornos en nuestra casa de San Antonio. La caraqueña cruz de Navidad, sobre el estribo de Papelón, en el Ávila o Guaraira Repano, parecía darle la razón: se encendía sin falta el primer día decembrino. A mi abuela, en cambio, no le gustaba poner el pesebre ni adornar la casa antes del 16, inicio de la novena del Niño Jesús y de las misas de aguinaldo (cuando

mucho hacia el día de la Inmaculada, concesión graciosa a sus nietos afanosos de hacer el belén). A partir de ese día todo era verdaderamente Navidad y alegría. Hoy los intereses comerciales estiran y alargan la Navidad, despojándola con mucho de su emoción y valores.

A veces en Güiripa había misas de aguinaldo e íbamos delectados. Mi madre adoraba los villancicos o aguinaldos, aunque no le parecían muy apropiadas las gaitas (intromisiones maracuchas en las costumbres caraqueñas, podría pensar ahora yo que adoro al Zulia). En esos días nos trasladábamos a Güiripa y allí otra vez, como siempre, se hacía gozosa la Navidad.

Las cartas al buen Niño Jesús debíamos hacerlas en los primeros días de diciembre. Antes de escribirlas mi mamá nos llevaba a ver juguetes para poder efectuar una escogencia razonable y satisfactoria para todas las partes involucradas. Debíamos recordar que el Niño Jesús tenía muchos compromisos y no podíamos excedernos en peticiones. Yo siempre pedía juegos de granjas y mi mamá empezó a tenerles fobia. Si no, me daba por tener fantasías difíciles de complacer, que pondrían seguramente en juego la paciencia del omnipotente hacedor del mundo. Mis cartas incluían peticiones un tanto extrañas, algunas de carácter espiritual (quizá recomendación de mi mamá) y otras como mandar saludos a santos y santas del cielo (incluido San Nicolás, que ya se empezaba a popularizar en Venezuela, pero sin ánimo entonces de sustituir la pureza del Niño Jesús).

Esperábamos la Nochebuena con gran delectación. Por lo general, mis hermanos y yo —al igual que los primos más pequeños— no aguantábamos despiertos hasta la medianoche güiripeña. La Misa de Gallo iniciaba la celebración. Luego las parrandas de cantores iban a la casa y en la calle daban una serenata. Ya antes en nuestra casa de San Antonio había ocurrido algo similar, en torno al 16 de diciembre. Se obsequiaba licor y algún cafecito. Luego venía la cena y la espera ansiada del Niño pequeño, que nunca sabíamos cuándo ni por dónde habría de entrar. Quizá por ello nos mandaba imperturbables sueños, carentes de efectiva curiosidad. La mañana del 25 de diciembre era de felicidad para los niños sorprendidos y de tormento para los padres, que debían ayudar a sus hijos a montar los juguetes, encenderlos, accionarlos, etc. Por lo general, el pobre Niño Jesús olvidaba las baterías, o quizá hacían demasiado pesada su mochila itinerante. Buscar pilas un día de Navidad era peor, quizá, en aquellas hermosas latitudes de Güiripa y San Casimiro que encontrar una aguja en un pajar.

El día 28 de diciembre la tradición católica recuerda a los Santos Inocentes, que murieron por la impiedad de Herodes en su intento de deshacerse del Mesías recién nacido. Ese día hay juegos y diversiones en muchas regiones y países. Nuestro juego era el más común: hacer caer por inocente a alguien, intentando que creyera algo o, más raramente, gastándole una broma como darle una bebida (café, por ejemplo) con sal y no con azúcar. Para los niños, sin embargo, no era tan fácil salir airosos de estos

juegos, aunque sí ser víctimas ingenuas de ellos. Los mayores siempre nos advertían sobre la conveniencia de no excedernos ni hacer bromas pesadas.

A veces retornábamos para pasar la Nochevieja en San Antonio, pero casi siempre nos quedábamos en Güiripa. Ya la mayoría de los primos se había ido. Y las fiestas eran menos vistosas. Por eso, para mí, la gran celebración sigue siendo la de la Nochebuena. Mi hijo menor nació un día de San Silvestre al atardecer y, ahora, el centro de mi conmemoración es su cumpleaños y no el paso, casi pagano, del tiempo frente a la mística celebración del 24 en la noche.

Navidad es tiempo de familia y amigos, tiempo de soñar y recordar, tiempo de renovar la fe y de quietarnos para comprender los misterios que aletean sobre nacimientos y platillos especiales. Es, por excelencia, el tiempo de la tradición. Vivir la Navidad es re-vivir las navidades que nos han hecho y construir en el afecto aquellas que nos harán a cada uno y a quienes amamos y nos aman. Navidad es alegría, pero una alegría interior que viene de muy antiguo y que no perturban los fuegos artificiales ni las tortuosas e interminables veredas del consumismo. No es una alegría de afuera, sino de adentro, de muy adentro.

Para mí, Navidad es siempre y eternamente Güiripa, siempre y eternamente el olor de las cajas de los belenes, siempre y eternamente la presencia ansiada y sutil de quienes siguen estando sin estar.

Navidad es el sueño del espíritu, el recreo de Dios, la oblación del egoísmo.



ENTRE LA ALEGRÍA Y LA NOSTALGIA:
RECUERDOS DE NAVIDAD

Las navidades de antaño en Guacara, un pequeño pueblo del estado Carabobo

Socorrito Serfaty de Bolinaga

*Dedicado a mis padres, Isaac Serfaty y Socorro Lovera de Serfaty;
a mis abuelos, Juan José Lovera Toro y Socorro Hernández de Lovera;
a mis hermanos, tíos, primos y amigos, a todos los guacareños,
quienes de una manera u otra han contribuido con este legado de tradiciones
que he recibido*

A lo largo de la historia, Dios Padre ha bendecido nuestro continente con el don de la fe. Ésta ha llevado a los hombres, mujeres y niños a celebrar diversas fiestas religiosas a lo largo del año. En Venezuela también ha ocurrido esto, además de las fiestas locales de cada sitio, relacionadas con los santos patronos y con la agricultura, ganadería o cualquier otra tradición. El año está completamente dividido por los diversos momentos relacionados con la vida y muerte de Jesucristo y que se conmemoran a lo largo de él. Comienza con el Miércoles de Ceniza, que da inicio a la Cuaresma, seguida inmediatamente por la Semana Santa, con las procesiones, alrededor de la plaza, en las que se representa la Pasión y Muerte de nuestro Señor mediante imágenes adornadas con flores e iluminadas con velas, llevadas en hombros por los fieles creyentes. Luego sigue la fiesta de Corpus Christi, con altares en las cuatro esquinas de la plaza donde antiguamente se exponía el Santísimo Sacramento ante el pueblo y los tradicionales Diablitos que salían a bailar. El mejor de todos era Magdaleno Matos, un circunspecto señor oriundo de Guacara, quien pagaba una promesa todos los años con unas campanas de plata, de catorce kilos de peso, colgadas a su cintura. Luego, en agosto, se celebran las fiestas patronales en honor del doctor de la Iglesia, el obispo San Agustín. El año llegaba a su fin con la celebración de la Navidad y el Año Nuevo, extendiéndose hasta el 6 de enero, fiesta de la Epifanía o Manifestación de Jesús a todos los pueblos, estando la humanidad entera representada en Melchor, Gaspar y Baltasar, los Tres Reyes Magos que llegaron del Oriente para adorar al recién nacido.

Desde los primeros días de diciembre empezaba la población a animarse con la salida de los parranderos a las calles. Éstos salían por el pueblo a cantar parrandas, portando unos palos largos que culminaban en unas armaduras de madera en forma de estrellas, forradas con papel de seda de diversos colores. Allí se colocaban velas encendidas para iluminar las calles por donde pasaban y anunciar su llegada. Otros llevaban cuatros, furrucos y maracas para acompañar los cantos. Iban de casa en casa para recibir algún dinero, bebida o alimento a cambio de su espectáculo. En los estribillos hacían alusión a las virtudes y bondades de los habitantes de las casas visitadas. Cuando nada recibían como premio a su esfuerzo, se molestaban mucho y agredían verbalmente a los dueños de la casa a costa de su pichirrez y tacañería, pero nadie se ofendía o disgustaba por esto.

Pienso ahora que, en la Guacara de antes, todos estaban tan felices en esta época que ni siquiera nadie se enfermaba o moría en Navidad para no poner tristes a los demás.

A los niños de mi casa nos encantaban los parranderos y sus cantos y queríamos que los recibieran siempre; pero, en nuestro caso, a mamá la cansaban esas visitas de-cembrinas casi diarias y cuando sentía que se acercaban por los cantos, gritos, luces y, muchas veces, etílicos lamentos que salían de sus gargantas nos mandaba a cerrar las ventanas y a que no abriéramos la puerta.

Para los parranderos, la Navidad comenzaba a finales del mes de julio o a principios de agosto, pues en esos días empezaban las reuniones para ensayar sus cantos. Se terminaba el 6 de enero, día de los Reyes Magos, con las últimas salidas a parrandear.

En el sector de La Florida, en Guacara, aún vive Concepción Figueroa, quien ha dedicado casi toda su vida a cantar: 45 años de ella. Él cuenta que cuando salían los parranderos eran un grupo como de ocho, pero a medida que caminaban por el pueblo los participantes aumentaban y llegaban a ser quince o veinte. También dice que su mayor inspiración son las familias enteras o personas individuales, así como la hermosura de las mujeres. Recuerda con especial agrado un estribillo de su propia cosecha:

Te llaman canela por tu sabrosura,
tus ojos te alumbran en la noche oscura.
En la noche oscura tus ojos te alumbran,
te llaman canela por tu sabrosura.

Hay que recordar que había dos clases de parranderos: los que cantaban a las familias, las personas y a cualquier suceso del pueblo y que llevaban una caja para recoger el dinero que, como recompensa por sus esfuerzos, les regalaban. Había otros grupos que entonaban aguinaldos sagrados dedicados al Niño Dios y no esperaban nada a cambio. En algunos casos los parranderos llevaban una imagen del Niño Dios que bailaban al son de sus cantos.

En aquellos días de finales del año regresaban al pueblo los que habían estado ausentes debido a razones de trabajo o estudios. Comenzaban entonces los alegres anuncios de padres, tíos, sobrinos, hermanos y amigos:

«Fulanito viene dentro de dos semanas», «Mengano con su esposa e hijos viene para Navidad», «Fulano no puede venir sino para Año Nuevo».

A partir de allí, aumentaba la efervescencia. Todo era preparativos dentro de las casas y fuera de ellas, pues se acostumbraba a que por lo menos las fachadas de las viviendas se pintaran en esta época.

Grupos de jóvenes y también los mayores, se reunían para echar a suertes quién sería «el compadre» o «comadre» para el siguiente año. Este juego consistía en convocar a varias personas, igual número de hombres y de mujeres, luego ponían en unas cajas los nombres de los reunidos escritos en papelitos e iban sacando para ver a cuál le correspondería con quién. Era una antigua versión de los «amigos secretos» de hoy, con la diferencia de que el «compadrazgo» duraba hasta la siguiente Navidad.

Esa era también la época de las hallacas y los consabidos bollos, del jamón planchado, del pernil de cochino y el pavo. Del dulce de lechosa verde con papelón, al que



Iglesia de Guacara

ESTADO CARABOBO



Cena navideña

añadían durante su cocción hojas de una higuera, del dulce de higos y de ciruelas pasas. También de los buñuelos de yuca y de batata. Los ingredientes principales estaban al alcance de la mano. Un dulce que yo no recuerdo, pero que también se hacía era el de pepinillos. Éstos son unos pequeños frutos verdes, creo que de una enredadera, llenos de unos pinchitos suaves por fuera y con leve sabor a patilla. Se cocinaban con azúcar y eran muy apreciados. Para brindar y beber estaban la leche 'e tигра, ponsigué, zamurito helado y guarapita, además del vino dulce y el Anís El Mono.

Me contó una guacareña, quien guarda muchos recuerdos de la vieja Guacara que, cuando era niña, en su casa guardaban el dulce de lechosa con papelón, colgando el envase que lo contenía en un palo que colocaban en el alero de su casa. Me imagino que era para evitar que se dieran gusto con él los animales domésticos, así como los niños que correteaban por allí.

También me recordó que antes los carretes, donde venían enrollados los hilos de coser, eran de madera y pintados de negro. Había una pariente suya que era costurera de hombres y ella iba guardando dichos carretes a lo largo del año. Con éstos y unas latas de sardinas vacías, su padre fabricaba carritos para darlos de aguinaldo a la muchachada de los vecinos, con los que se divertían como si poseyeran el último modelo de cualquier automóvil de moda. Sin duda alguna, la felicidad no se basaba en la ostentación ni en el tener.

Las hallacas se hacían el día 24. Como no había refrigeradores para guardarlas, no duraban mucho tiempo, por lo que muchas personas volvían a hacerlas el día 31. Algunas familias sacrificaban un cochino del cual guardaban los perniles para la Noche Vieja; el resto era el principal ingrediente de las «multisápidas».

Era común entre las familias guacareñas el intercambio de hallacas y dulces en estos días. Éste era el aguinaldo que se daba a los vecinos. Mi mamá tenía gran cuidado en guardar separadamente estos obsequios para saber de quienes eran al momento de consumirlos. Gran parte del disfrute era saborear y reconocer la diferente sazón de cada casa y los consiguientes comentarios:

«A Fulana este año las hallacas le quedaron estupendas», «A las de esta otra les faltó un punto de dulce», «El dulce de lechosa de Mengana está mejor que el del año pasado».

La preparación del jamón planchado era todo un proceso que empezaba con su adquisición. Como era un artículo que no se conseguía en Guacara, tenían que adquirirlo en Valencia o lo enviaban, desde Caracas, las hermanas de mi abuelo por el ferrocarril. Éste venía envuelto en una tela de saco. Mamagrande (mi abuela) lo sacaba de su envoltura y lo ponía a hervir en una gran olla con hojas de malagueta, pimienta guayabita (dulce), trozos de piña con concha, clavos de olor, canela en palo y varias cosas más. Después de su cocción, venía el momento más importante y el que más nos gus-

taba. Mi abuela se ponía una especie de manga de tela en su brazo derecho y cubierta con un delantal, ponía el jamón en una mesa, después de haberlo despojado del cuero y de parte de la grasa que lo recubría para vestirlo de nuevo con una capa de blanca azúcar. Colocaba cerca el anafe lleno de encendidos carbones y, encima de ellos, las planchas de hierro para que se calentaran con los tizones. Ante los admirados ojos de los nietos, ella empuñaba una de las planchas y la ponía encima del jamón. Inmediatamente el aire se llenaba de un dulce, grato y perfumado olor y la blancura que cubría la rosada carne se transformaba en dorada melaza.

El ponsigué es una bebida hecha con los frutos del árbol del mismo nombre puestos a fermentar en un licor fuerte. El zamurito helado no es más que un vaso de ron con hielo y una negra ciruela pasa adentro. La guarapita era muy popular para brindar con los amigos. Se hace con aguardiente claro, miel de abejas, papelón, anís y guaya-bita dulce.

Como la Navidad coincidía con las cosechas y todos tenían sembradíos, ya fuera en el patio o corral de su casa o en conucos mayores, había cierta bonanza para la población en esa época del año, por lo que todos tenían la posibilidad de esmerarse en los festejos y las compras. Los «estrenos» se hacían una vez al año, en esta época, porque había la facilidad económica para comprar el corte de tela destinada a las jóvenes y el pantalón o camisa para los muchachos. Sin duda alguna, eran épocas de estrechez económica para todos, pero no por eso menos felices, ya que sabíamos disfrutar con lo poco que hubiera y agradecer a Dios por habérselo proporcionado.

Infaltables eran las Misas de Aguinaldo, que se celebran durante los nueve días anteriores al día de Navidad. Dice la tradición que cada una de estas nueve misas es por cada uno de los nueve meses de embarazo de la Virgen María. En la Navidad de antes, cuando había más solidaridad y respeto hacia los semejantes, las misas comenzaban a las cuatro de la madrugada, pues nadie sentía temor de salir en horas tan oscuras y tempranas. La organización de estas misas estaba asignada a diferentes grupos de la población, como el Concejo Municipal, el Club de Amigos, las Hijas de María, los comerciantes o diferentes familias. Cada grupo se encargaba del adorno de la iglesia y de la plaza Diego Ibarra, situada frente a la iglesia, lo que se hacía con bambalinas de papeles de colores. Algo muy importante eran los cohetes que hacían estallar en la calles del pueblo, de manera de despertar a los vecinos para que acudieran a la Misa de Aguinaldo.

Después de la misa, amenizada con aguinaldos sagrados, diferentes a los que entonaban los parranderos, se reunían grupos a conversar y muchos se iban a la casa de Librada Correa o de las Galíndez a tomar un cafecito y comer las maravillosas arepitas que hacían para la ocasión. Estas arepitas eran dulces con sabor a anís y al freír las se esponjaban quedando huecas. ¡Eran deliciosas! El grupo de jóvenes al salir de la misa se iba a patinar y como todas las calles del pueblo aún no estaban asfaltadas, lo hacían por

la llamada Calle Real (la única que sí lo estaba) y por la carretera que comunicaba a Guacara con San Joaquín y Valencia. Que no todos los muchachos contaran con sus propios patines, no era obstáculo para asistir a la «patinata», pues siempre estaban los amigos para compartir los propios.

En la Nochebuena a las doce en punto, es decir la medianoche, se celebraba la Misa de Gallo, con los aguinaldos y cohetes para animarla. Al terminar ésta, las personas se reunían en la plaza para darse el abrazo de felicitación con el consabido: «Felices Pascuas» y cada cual se iba a su casa a cenar.

La Navidad llegó a Venezuela con la presencia de los misioneros españoles y se hizo tradición entre nosotros como ya era entre los cristianos europeos. Dicen que las tradiciones son la memoria de los pueblos. En un país como el nuestro, donde muchas veces se pretende borrar la historia, es deber de todos los venezolanos afianzar con gozo y alegría el legado de nuestros mayores; es un tesoro que debemos poner a salvo transmitiéndolo a nuestros hijos y nietos para que las amen y las pasen a las siguientes generaciones. Sin duda alguna que una de las más bellas tradiciones de la Navidad es hacer el Pesebre para recordar el nacimiento de Jesús, el Hijo de Dios, quien se hizo hombre para salvarnos. Esta costumbre fue iniciada por San Francisco de Asís, en el pueblo de Greccio, cuando el 24 de diciembre del año 1223, se le ocurrió escenificar el nacimiento del Salvador con personas y animales de su entorno. A cada uno le asignó un papel para representar. Es de imaginar al místico Francisco de Asís, cubierto con su sayal remendado, contemplando el espectáculo que se desarrollaba ante sus ojos... Todos los que lo acompañaban se sintieron transportados de alegría y entonaron cánticos de alabanza al Hijo de Dios.

En la época de mi niñez vivía en Guacara una señora llamada Panchita de Lugo. Ella hacía un nacimiento inmenso en la sala de su casa; cuando terminaba de montarlo, con sus ríos, montañas, carreteras, casitas, pastores y todos los animales que se le ocurriera colocar, esta señora abría las ventanas, para que todo el que pasara pudiera admirar el espectáculo de la representación del nacimiento de Jesús iniciado hace muchos siglos por el «Poverello» Francisco de Asís. Como mis padres eran amigos de la familia Lugo, mis hermanos y yo teníamos el privilegio de entrar a la casa y verlo de cerca y así observar la infinidad de objetos que adornaban el pesebre. Entre ellos había uno que nos llamaba particularmente la atención: la vieja que calzada con una sola chancleta, corría detrás del perrito que se llevaba la otra entre los dientes.

Una de las particularidades que tiene un nacimiento es que se le puede colocar cualquier cosa, aun los objetos más insólitos y todo le queda bien, desde pececitos nadando hacia el portal por una carretera hasta automóviles y camiones último modelo dirigiéndose también hacia allí. Había la costumbre de reunir laticas y llenarlas de tierra y, a principios de diciembre, poner a germinar granos de maíz, para tener las pequeñas plantitas a tiempo para darle verdor al conjunto. Todo eso es de una extrema inge-

nuidad, pero pienso que en cada Navidad volvemos a ser niños, a tener esperanzas y a soñar con un mundo mejor, donde haya fraternidad verdadera entre los hombres, donde seamos hermanos y compañeros de nuestros semejantes, donde haya un equilibrio justo de las riquezas, en fin, que se haga realidad en el mundo lo que tanto predicó el papa Juan Pablo II: la civilización del amor.

Es curioso cómo llegamos a darles vida a las figuras del pesebre: movemos los Reyes Magos para acercarlos cada día al portal, de manera que el día 6 de enero se encuentren frente al Niño. Colocamos cestos llenos de huevos y pescados como posibles obsequios para el recién nacido, bolsitas de papel llenas de rollitos de estambre para que María teja un abrigo para su bebé, hasta una cuerditita con una serie de cuadritos de tela blanca imitando los pañales. Tengo dos pastorcitos que coloco en el nacimiento, y como parece que estuvieran hablando les hemos inventado un pequeño diálogo que compartimos también con nuestros veinticuatro nietos. Con los brazos alzados uno de los pastores parece que exclamara: «¡Ya nació!». El otro responde uniendo las manos, lleno de amor y curiosidad: «¿Cómo es?». De ahí en adelante cada quien puede imaginar lo que continúa.

José Mohamed, el pintor de ángeles y arcángeles, recientemente fallecido, era guacareño y un ferviente partidario de la Navidad y sus costumbres. Cuando era jovencito y todavía vivía en Guacara, antes de ser famoso, empezó a hacer con sus manos las figuras de un pesebre. También lo colocaba en la sala de su casa y abría las ventanas para que todo el que pasara pudiera disfrutar de las obras de arte que representaban al Niño Jesús y a su madre, María. Colocaba a San José, Gaspar, Melchor y Baltasar, pastores y animales. Cada año veíamos cómo aumentaba el número y belleza de éstos. Su pasión por la Navidad la conservó siempre. A lo largo de su vida reunió una preciosa colección de imágenes antiguas del Niño Dios y las exponía en la sala de su casa cada Navidad.

Yo también soy una enamorada de la Navidad. Cada año pongo el pesebre de acuerdo a las posibilidades de espacio que tengo en mi hogar. Cuando vivíamos mi esposo y yo con nuestros nueve hijos en una casa grande, así también era el nacimiento; ahora que vivo en un apartamento se ha reducido el tamaño de éste pero mi amor sigue en aumento. Como muchas amistades mías sabían lo que disfruto la Navidad y todo lo relativo a ella, empezaron a obsequiarme nacimientos de diversos tamaños, colores y orígenes. Así he llegado a reunir 268, los cuales tengo numerados y catalogados y, lo más importante, cada año los coloco por toda la vivienda para disfrutar con su vista.

En la Navidad, en la Guacara de mi infancia, no había la novedad de San Nicolás, de Papa Noel ni de Santa Claus con su trineo y sus renos deslizándose por la nieve o el cielo, ni de ningún otro viejo barbudo que se les pareciera. Ni siquiera era el Niño Jesús quien traía los regalos a los pequeños de la familia. En aquella época eran los tres Reyes Magos quienes traían los presentes. No los colocaban debajo del árbol de Navidad,

que ni siquiera se conocía, pues entonces seguíamos fieles a las viejas costumbres de la Venezuela cristiana y colonial. Melchor, Gaspar y Baltasar dejaban sus regalos en los zapatos o alpargatas que esperaban, al pie de la cama o del catre, para ser llenados durante la Noche Buena de Reyes.

Uno de los días notables en el ciclo de la Navidad es el 28 de diciembre, día de los Santos Inocentes, cuando conmemoramos la matanza de tantos niños por mandato del rey Herodes. No sé por qué un hecho tan triste lo recordamos con bromas, pero así son nuestros pueblos... Mi abuelo era médico y se pasaba los días dedicado a los enfermos, pero también era un experto en hacer bromas ingeniosas en esa fecha. Mi mamá siempre recordaba la que le hizo a mi abuela. Ésta usaba un jabón, famoso en esa época, que era de color negro y de forma redondeada. Él confeccionó con cera un jabón exactamente igual, con partes gastadas por el uso y lo colocó en la jabonera. Esperé luego a que Mamagrande saliera del baño. Cuando lo hizo estaba muy angustiada porque por más que se enjabonaba no salía espuma. Él le dijo riendo: «caíste por inocente».

También una «inocentada» que mi Abuelo le gastaba a las amigas de Mamagrande consistía en enviar al «muchacho de los mandados» a la casa de éstas, portando una bonita bandeja cubierta con un fino mantelito blanco. El mandadero tenía el encargo de tocar en la puerta y cuando lo mandaran a entrar en las casas decir:

«De parte de Misia Socorro, aquí están unos encajes que le enviaron sus cuñadas de Caracas y ellas quiere que los vean».

El muchacho contaba luego que las señoras le quitaban la bandeja de las manos, la colocaban cuidadosamente sobre la mesa de la sala y haciendo comentarios sobre la posible belleza que ocultaba el fino lienzo, descubrían el contenido... Dentro encontraban unos burdos sacos negros porque en su interior había carbón y una tarjetica que decía, escrito con una bella letra: «¡Caíste por inocente!» «28 de diciembre».

El 31 de diciembre por la noche también había jolgorio para despedir el año. Se celebraba la Misa de Noche Vieja con aguinaldos y cohetes. En esa ocasión se hacía sonar a la medianoche la recámara. Ésta era un artilugio que constaba de una caja metálica que se llenaba de pólvora, periódicos y hasta un ladrillo; al estallar sonaba como un cañón y era el anuncio de que el nuevo año había llegado con su carga de esperanzas y buenos deseos. Esta recámara se colocaba en la plaza Diego Ibarra (hoy Bolívar) y con el ruido estremecía al pueblo y dejaba medio sordas a las personas. Luego se daban la felicitación del Año Nuevo y aunque muchos seguían de parranda, los otros se marchaban a sus casas a celebrar con una buena cena. Como por esa época florecen las matas de pata ratón, la mesa de Navidad y Año Nuevo la adornaban con sus flores. Esta planta es muy común en el interior del país, donde la usan como empalizada. Sus flores

son moradas pálidas y menudas, lo menos parecido a las flores de Navidad tan conocidas hoy en día y son imprescindibles en cualquier hogar.

También era costumbre que el día de Reyes fueran los niños a las casas de los vecinos (quienes por el hecho de ser vecinos eran amigos y solidarios con los padres de los pequeños), para ver qué les habían dejado los Reyes Magos. Nunca regresaban a su hogar con las manos vacías; siempre había caramelos o cualquier otra golosina para ellos.

Recuerdo que el regalo que más nos gustaba a mis hermanos y a mí era uno que relucía todos los años entre los obsequios colocados en el zapato: ¡una moneda de cinco bolívars! ¡Un fuerte! Para nosotros era un inmenso tesoro.

El día de Reyes, 6 de enero, finalizaba la Navidad, hasta ese día salían los parranderos. Entonces se acababan las vacaciones escolares y los jóvenes y niños tomaban sus libros para volver al estudio. El pueblo volvía a la tranquilidad y el sosiego; los familiares y amigos que habían venido a pasar las fiestas con sus parientes volvían a su lugar de origen. Todo se iba silenciando, calmando. Las maracas, cuatros y furrucos han dejado de sonar; el ruido ensordecedor de los cohetes ha enmudecido. El alboroto cesó, quedando en cada uno la nostalgia por los felices días pasados...

Volvemos a la calma...

Pensando en nuevos cantos para la próxima Navidad e ideando cómo colocaremos el pesebre el próximo año, nos quedamos añorando a los que han partido.

Comienza un nuevo período de afanes y trabajo, de vivir realmente lo que hemos experimentado durante la Navidad y poner en práctica los buenos propósitos que hemos hecho. Nos sentimos con ánimos para construir una sociedad más humana y llenos de buenos deseos y proyectos, esperando que lo que hemos vivido durante esos pocos días nos ayude a *ser* mejores personas y Dios nos dé fuerzas y alientos para trabajar por el bien de nuestra comunidad.



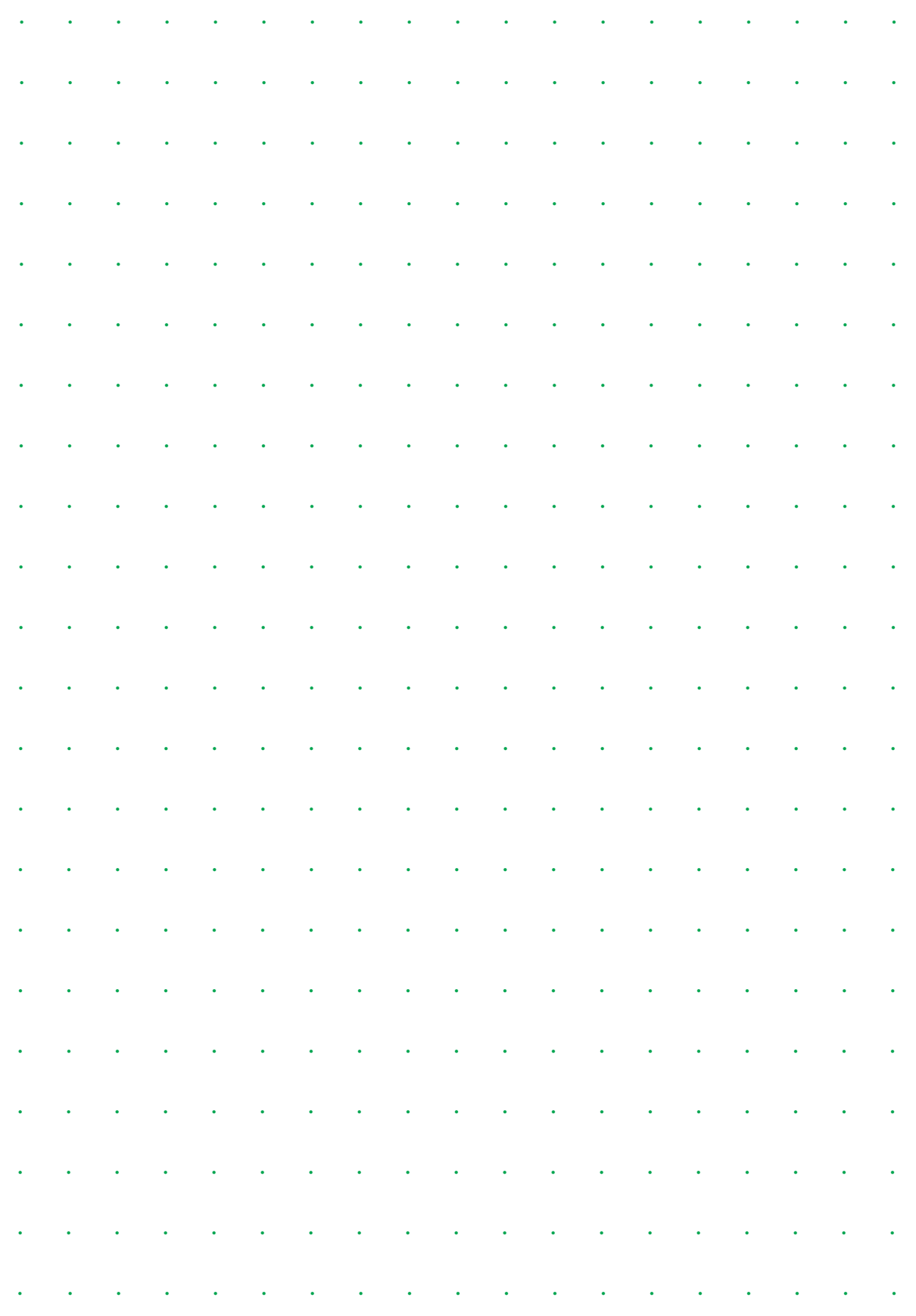
Fuegos artificiales

FIESTA DE AÑO NUEVO

ENTRE LA ALEGRÍA Y LA NOSTALGIA:
RECUERDOS DE NAVIDAD

Las navidades que me habitan

Rafael A. Strauss K.



La conmemoración del nacimiento de Dios en la tierra es una de las sensaciones más hermosas, para quienes tenemos a Jesucristo como amigo y creemos en Dios. En Venezuela, la Navidad, que es la fiesta con la que recordamos ese evento, es quizá la que mejor demuestra el sincretismo cultural característico de lo que entendemos por cultura venezolana, porque cualquiera de sus expresiones, desde la gastronomía y la música, hasta las manifestaciones folklóricas y litúrgicas, dan cuenta de una variedad de elementos que conviven en armonía, desde rituales que nos vienen de la antigüedad clásica hasta las más contemporáneas formas de expresión de culturas foráneas. Yo viví esa fiesta en su universalidad y en su regionalidad, y de ello dan cuenta las tantas navidades que por mi edad biológica llevo ya celebradas en Guama, en Barquisimeto, en Caracas, en México...

En Guama, estado Yaracuy, fueron una diez las que recuerdo haber vivido, en consonancia hermosa y placentera —según me lo reportan exquisitos recuerdos— con mi familia, con el mundo maravilloso de la escuela primaria en el Grupo Escolar José Tomás González y la ristra de amistades adultas que sumaban las tradiciones a sus vidas y nos las daban enteritas. Era en Navidad cuando todos vibrábamos de contento porque una particular sensibilidad se apoderaba de los espacios privados y públicos, que es lo que suele ocurrir en esta especial conmemoración del nacimiento en la tierra del hijo de Dios. Señoras de Guama hacían el pesebre en la iglesia, un nacimiento grande, y los muchachos ayudábamos a pintar papeles resistentes y las plantas parásitas de los árboles de la plaza Bolívar continuaban creciendo en el pesebre y el musgo que traían no sé de dónde se transformaba en comida de ovejas y otros animales, en menuda vegetación de las laderas de los cerros que parecían de verdad y en el montecito siempre verde que crecía a las orillas del río, que lucía zigzagueante, transparente e inmóvil. Desde la sacristía venían en procesión de los adultos las figuras que el padre Salas trataba como si fueran hostias consagradas, y las señoras las iban colocando según la tradición del pesebre. Yo lo miraba todo con una fascinación que aún me dura.

A las 5 de la mañana eran las Misas de Aguinaldo, después del tercer toque de campanas, mi casa de llenaba de revuelos y me iba a la iglesia para sumarme al conjunto de aguinaldos y el padre Salas nos daba para masticar pedacitos de vela para aclarar nuestras gargantas recién amanecidas. Novena de Navidad, esas misas habitaban las madrugadas decembrinas de mi querida Guama. Son los años cincuenta.

En el Grupo Escolar cada salón hacía un nacimiento —conservo una foto del 5° B— y después del intercambio de regalos, nos sumábamos al alboroto navideño donde exhibíamos el obsequio recibido y paseábamos nuestra amistad por los pasillos, tomando la exquisita e inolvidable tizana que brindaba en vasitos Dixie el director Lucio Paiva. En una ocasión me vistieron de San Nicolás y fui entregando los regalos que en intercambio se daban los maestros.

Luego de la fiesta escolar, que era el 14, cada quien buscaba la navidad por su cuenta hasta que nos encontrábamos de nuevo al día siguiente en las madrugadas de misas de aguinaldo, en los patines de cuatro ruedas, Winchester, para uno o dos pies con los que patinábamos en la plaza Bolívar y en las calles del pueblo, que después de la misa se llenaban de nosotros, muchachos y muchachas, de nosotros adultos, de nosotros ancianos que desayunábamos en colectivo empanadas de todo y un dulce y calientico chocolate que vendían en algunas casas de mi querido Guama.

El 23, mi madre, Ivonne, hacía las hallacas, y la ayudaban Alesia, Inés y Ana, y yo miraba fascinado las hojas de plátano, magníficas, que mi padre, Ángel Rafael, asaba en la tentadora fogata del patio, y mientras el molino Corona tritura el maíz sancochado y blanquito y amasan la molienda, mamá destapa los frascos de aceitunas, alcarras, encurtidos, las cajas de pasitas y aquella mañana prodigiosa se llenaba de nuevas presencias olfativas, visuales, que no se han ido de mis recuerdos más preciados, que tengo como incrustadas en mí esta piel de siempre, que mis hermanos y yo nos paseábamos por la mesa magnífica que en sí misma era una hallaca abierta, grande, tentadora... Mi madre se pone al frente de una palangana de peltre anaranjado, con el guiso, y a la derecha, la masa onotada de la que con una cucharilla humedecida en caldo de gallina va tomando porciones que extiende como una sábana sobre la cama verde de la hoja tierna y olorosa y adorna el milagro que se va produciendo con rodajas de papa, tiras de pimentón, anillos de cebolla, aceitunas y lluvia de pasitas que mi madre colocaba sobre el guiso y bautizaba aquella gloria con media cucharadita de aceite onotado y después de envolver el mestizaje, papá lo ataba con el pabito y sus manos expertas unían el bojotico a otra hallaca para armar pares y ponerlos a hervir. Luego venían los bollos, que era picar los adornos restantes y unirlos a la masa y el guiso para hacer una mezcla de la que en una hoja mamá servía raciones discretas del nuevo preparado y que papá amarraba... Iban saliendo de las ollas los bollos, las hallacas, que mi padre ponía a escurrir en bateas medianas de madera y un aroma distinto y más sabroso nos inunda de más ganas la Navidad. Y esa noche, bollos y hallacas duermen sobre una mesa, arropados con un mantel de flores y al día siguiente, las manos generosas de mi madre apartan las hallacas que llevará a Barquisimeto para la Nochebuena, las que daría a cada una de sus ayudantes y las que obsequiaría, regalos de circunstancia que mamá identificaba con tarjetas de Navidad, y que yo o ella misma distribuíamos a las amistades de la casa.

El pan de jamón, que es lo que más me gusta de nuestra gastronomía navideña, lo adquiriría papá en San Felipe. Después del mediodía del 24 nos íbamos a casa de mis abuelos maternos, Titi y Yiti, en Barquisimeto. Lo primero que veía era el pequeño pesebre que hacía mi abuela al lado del nicho de madera que con santos y estampas había traído del Líbano, desde donde emigrara con mi abuelo, mi tío y mamá en 1921. Como a las nueve, iban llegando los otros familiares con dulces y comidas árabes y

criollos y la prometedor bolsa con regalos que después de cenar se iba vaciando de carritos, aviones, muñecas de todo tipo, balones, juegos de cocina, guantes, pelotas, bates, dados de madera con números y letras, helicópteros, camisas, vestidos, rompecabezas, zarandas, billeteras, perfumes, talco, velos, rosarios, adornos... y desde algún cuarto sacaban un velocípedo o una patineta... Esto era emocionante y la espera nos hacía felices.

Al día siguiente, antes de regresar a Guama, visitábamos la casa de las tías, lo cual era motivo para ver el hermoso arbolito, el pesebre precioso, los juguetes que el Niño Jesús les había traído a los primos y primas y para comer las delicias que había en una mesa repleta de nueces, avellanas, dátiles e higos secos, galletas, manzanas, peras, uvas... Como a las cinco de la tarde nos despedíamos de los abuelos y regresábamos a Guama. Cierta inquietud se apoderaba de mis hermanos y de mí por saber qué nos había traído El Niño. Llegábamos a Guama emocionados y cuando entrábamos, casi por un acto de magia el árbol navideño —que mamá fabricaba con una rama seca que bañaba con una pasta de jabón en escamas y agua, para imitar la nieve—, se iluminaba y alrededor del pesebre, cajas de regalo que nos iban entregando. El árbol navideño que mamá fabricaba lucía espléndido con la luz de las bombillitas de colores en forma de ajicitos y unas luces que eran unos cilindros de vidrio de colores, con agua adentro y la base en forma de zaranda con una pequeña pinza, que cuando se calentaban creaban un juego mágico de burbujas que subían. Recuerdo que estas luces, sobre todo las azules, se reflejaban en lo blanco del árbol y la sensación era maravillosa. Sin embargo, era el pesebre lo que más me atraía, porque las figuras, pequeñas y muy bien hechas, estaban pintadas de colores muy vivos. Años después sabría que este nacimiento se lo había pedido mamá al Niño por ahí por 1934. Aún lo conservo.

Un asunto del que hablábamos en Navidad era lo del Niño Jesús, que se nos hacía imposible que en tan poco tiempo y siendo tan pequeñito, entregara tantos regalos. Pero era solamente una pregunta que no salía del círculo de amigos y que ninguno trataba de responder, pero que nos quedaba danzando por ahí.

La próxima celebración era el 31 de diciembre, fin del año, que tampoco pasábamos en Guama sino en Barquisimeto. Entre el 26 y el 31 ocurrían dos cosas que, con lo de los Reyes Magos, en enero, recuerdo también con mucha alegría y emoción. Una era que venían desde Maracay los primos y las primas a visitarnos, y a traernos noticias del abuelo paterno, que residía allá. Mi abuela Mamaela ya había fallecido. Traían también hallacas, muy semejantes a las que hacía mamá, y saludos y obsequios, y dulces alemanes navideños de los que Papaelo encargaba a su patria. Recuerdo que nos hablaban del árbol de Navidad alumbrado el 24 con velitas blancas, que después de la entrega de regalos apagaban y no encendían más, y de la pianola de rollos con música alemana que mi abuelo hacía sonar para sorpresa de quienes la escuchaban.



Los tres Reyes Magos
6 DE ENERO

FOTOGRAFÍA: JESÚS OCHOA



Pesebre tradicional

Lo otro que recuerdo es la conmemoración de los Santos Inocentes, el 28, que era motivo para que sobre todo los adultos se hicieran bromas o inocentadas, como llevarle a alguien un dulce de algodón con miel y decirle que era de guanábana, o echarle ají a alguna comida o caer por inocente ante alguna noticia falsa que daban en la radio. También por esas fechas se acentuaban los pactos de aguinaldo, que con toda suerte de picardía dos o más personas se comprometían, enlazando sus meñiques, a limpiar la silla antes de sentarse, o a no contestar si te hablaban, o a tener siempre un palito en la boca, o a decir sí cuando debía decir no, y viceversa, o a hincarse donde te lo pidiera el contrincante, o a dar y no recibir. . . , de modo que uno decía ¡Palito en boca! y el otro tenía que mostrarlo en su lengua; o estar pendiente de si limpiaba la silla antes de sentarse o decirle ¡Híncate, Cotín! y tantas otras fórmulas amenas y jocosas de juegos de aguinaldos. Cuando no se producía el efecto deseado, uno gritaba «Dame mi aguinaldo», lo que iba sumando puntos que, al finalizar el juego, según la fecha pausada, se sumaban y quien tuviese más cobraba el aguinaldo, que por lo general eran chucherías de las que vendían en las pulperías.

El 31, después de mediodía, íbamos de nuevo a Barquisimeto a recibir el nuevo año. En cierta forma, se repetía la rutina de la Nochebuena, sólo que cuando faltaban diez minutos para las doce de la noche, alguien sintonizaba Radio Barquisimeto, desde la que Amílcar Segura deseaba prosperidad y paz, mientras iba descontando minutos, hasta que gritaba alborozado «Son las doce; Feliz Año Nuevo», y la Galletera El Ávila sonaba su sirena y un mundo de triquitraques, saltapericos y cohetes se escuchaba afuera y todos en la casa nos abrazábamos y venían los vecinos de mis abuelos a intercambiar los mejores deseos para el nuevo año. Era común que encendiéramos luces de bengala y nos deleitábamos dibujando imágenes de chispitas en el aire.

En Guama, la Navidad popular proseguía con la fiesta de Reyes y la eclesiástica, el 2 de febrero, día de la Virgen de la Candelaria, con una misa especial que daba fin al ciclo navideño, que además de las cosas que he contado, parte del coro de aguinaldos de la iglesia salía a visitar las casas con los pesebres más grandes y vistosos, donde se les brindaba con chicha andina, caratos y a veces hasta hallacas. Días antes del 6 de enero prácticamente todos los muchachos del pueblo nos desplazábamos por sus calles y zonas aledañas para pedir las tradicionales colaboraciones, sobre todo en dinero. Recuerdo que todos contribuían y había, incluso, quienes en vez de plata daban huevos de gallina y bolsas con frutas y verduras de las que cosechaban, que vendíamos a quienes quisieran comprarlas. Dábamos lo colectado al padre Salas y eso se utilizaba para la indumentaria de tres adultos que en caballos vestidos con telas brillantes, de colores preciosos, recorrían las calles de Guama dejándose ver en su esplendor de reyes y repartiendo caramelos como si fuera un carnaval sagrado. Y mientras, el sonido de las campanas de la iglesia y el fervor emocionado y emocionante de

la tradición, hacían que todos salieran a despedir la Navidad; y en mi casa, sobre las alpargatas al lado de la cama, el 7 aparecían bolsitas de papel con golosinas que nos traían los Reyes.

En 1960 nos mudamos a Barquisimeto. Guama comenzó a convertirse en un grato recuerdo, más grande y fuerte, que lo es todavía. Entré al Liceo Mario Briceño Iragorry a estudiar el segundo año y allí la Navidad se sustentaba también en la fabricación de un nacimiento y un arbolito grandes. Las puertas de cada salón lucían adornos navideños comprados en las tiendas y las carteleras de cada salón y la grandota del liceo exhibía mensajes de paz, de felicidad y de bendiciones, al lado de los dibujos alusivos a esa fiesta. Y no faltaba, por supuesto, el tradicional intercambio de regalos, entre estudiantes y entre profesores, el último día de clases, el 14 de diciembre. La madrugada del 15 comenzaba la Novena de Navidad o Misas de Aguinaldo, muy distintas a las de Guama porque estábamos en una ciudad más grande, dividida en parroquias y no tenían ya aquel sentido de fiesta colectiva. Por correo o personalmente seguían llegando tarjetas de navidad, preciosas, con impresos muy bellos y mensajes de bienestar, amor y paz que enviaban personas e instituciones y la familia; tarjetas con las que se decoraba la puerta de entrada de la casa o el arbolito o que se colocaban como si fueran los pétalos de una flor en algún recipiente amplio y llano.

Recién mudados a Barquisimeto convivíamos en la cuadra una familia alemana, una de ascendencia polaca, dos familias andinas, dos de Barquisimeto y la nuestra, con mucho de libanés y alemán. En este escenario, que parecía una Venezuela chiquita, ocurría en diciembre un intercambio de hallacas, bollos, chicha y comidas y dulces extranjeros, tarjetas de navidad y hasta regalos. Sucedió, también, que no sólo nosotros, los jóvenes, íbamos a la Avenida 20 o calle del Comercio a comprar los «estrenos», sino también las mamás y demás familiares, que se ponían de acuerdo para «salir de compras». Esta costumbre del estreno, que siempre me llamó la atención, se extendía al remozamiento de la casa, los muebles, lencería, ajuar de cocina, el jardín, el patio, porque la Navidad era y es tenida como ocasión para darle a todo lozanía, desde la persona misma hasta el lugar de residencia, las tiendas y las calles. En noviembre, prácticamente las casas estaban ya pintadas, y mi madre, por ejemplo, procuraba cambiar algunas cosas y hacer lo que se conocía como una limpieza a fondo, aprovechando que con la pintada teníamos que mover muebles, descolgar cuadros, apartar matas, cambiar cortinas, y un largo etcétera.

Palabras más, palabras menos, estos son mis recuerdos de las navidades que he disfrutado en Venezuela desde que tengo memoria. En 1967, y por siete años, las disfrutaría en México, pero esto es otra historia.

¿Qué tiene de especial la Navidad? Podrían, quizá, darse varias respuestas, pero es indudable que se trata de un fiesta que involucra al individuo y al colectivo en todas sus facetas, porque es una conmemoración que convoca a la paz, la toleran-

cia, el amor, con elementos que a todos resultan agradables. Se trata de una fiesta con perfil propio y gran poder de convocatoria que involucra tanto a lo humano como a lo divino.

A lo divino, porque la razón de ser de la Navidad es la conmemoración del nacimiento de Jesús, el Dios hecho Hombre, el Cristo, el Nazareno, el Salvador, el Mesías anunciado por los profetas, el amigo Jesús, que siguiendo las indicaciones de la Biblia y la tradición, se hacen presentes en la comunidad católica cristiana figuras y símbolos tan contundentes y amorosos como José, el *pater putativus*, el PP o Pepe, de Jesús; María, su madre, virgen por la gracia del Padre y el Espíritu Santo; los abuelos maternos del Niño, Ana y Joaquín; una mula y un buey que con sus alientos calentaron al Niño en el pesebre; un ángel anunciador de buenas nuevas, muy cercano a una estrella cuya luz guió al sitio del milagro magnífico a tres reyes que por sabios se los tiene por magos, y a pastores y ovejas y otros animales que fueron a reclinarse y a balar ante el prodigio. Esto es lo que representamos en el Pesebre, al que la imaginación, el amor, la devoción, la creatividad suman toda una ristra de elementos que hacen del Nacimiento no sólo la representación del sagrado acontecimiento, sino ocasión para reproducir en un lugar visible y especial el místico momento, de modo que Jesús nace rodeado de cactus, de pescadores, de nieve, de arena, de edificios y otras construcciones, y al lado de carritos, cerca de un lago o de un río o de una cascata, que cada quien echa mano de su cultura material y su imaginación para tener en casa a Enmanuel.

A lo divino porque previo al nacimiento del Niño se sucede una serie de nueve misas, en las que uno de sus protagonistas es el canto de aguinaldos en la iglesia por un coro que además de los instrumentos navideños tradicionales —cuatro, guitarra, güiro, chineco, tamborita, furruco— se construyen chaperos con la emoción de hacerlos sonar golpeándolos contra la palma de la mano. Y la devoción popular ancestral hace del Dios Niño una persona tan generosa, que a pesar de su edad recién nacida se cree que es capaz de traer todo tipo de obsequios a los niños del mundo, según la petición que se le hace en una cartica con la que la infancia se comunica con Dios; y en otras latitudes no es el Niño quien se encarga de esto, sino San Nicolás y hasta los Reyes Magos que, respectivamente, suelen visitar el 24 de diciembre y el 6 de enero, las casas ávidas de las sorpresas en forma de regalos.

Y a lo humano, porque ¡cuánta carga positiva genera y se genera en la Navidad! Una de las primeras señales es el remozamiento de todo: de la casa, de los enseres de la casa, de la persona misma, de las calles, de todos los espacios, en realidad. La conmemoración del nacimiento de Dios en la Tierra es evento propicio no sólo para adornar con luces de colores los espacios en los que diariamente estamos, sino que nos llenamos de nuevas esperanzas y hacemos propósitos para el año siguiente. La idea de regalar y de regalarnos está presente y además de que Dios nos regala en nuestra devo-

ción el recuerdo de su Hijo, las ganas de agradecer se nos agrandan y esperamos el juguete, el obsequio, el regalo de nuestros padres, e inventamos el maravilloso sistema del amigo secreto y el intercambio de regalos, y se cruzan tarjetas navideñas con sinceros deseos de bienestar, amor y paz y se multiplican las fiestas familiares y las colectivas. Y como para que tengamos más tiempo para el amor, la tolerancia, el afecto, el descanso, la Navidad es fecha de vacaciones.

Del componente humano de esta fiesta da cuenta, asimismo, la gastronomía especial que se genera en varias regiones del mundo, y cuyos productos se han venido sumando a los propios de Venezuela. Turronec procedentes de la tradición árabe en Europa y el *panetone* de Italia se han hecho indispensables, así como frutas que aquí no se producen aún a gran escala; pero la reina es la hallaca y su consorte es el pan de jamón, que en Noche Buena y Año Nuevo lucen sus exquisitas presencias al lado de un buen hervido y de una gustosísima ensalada de gallina. Orejones de pera, manzana y albaricoque se convierten en dulce sabrosote, al lado del de lechosa; y avellanas, nueces, castañas, maní y otras ricas acompañan a un surtido casi increíble de galletas, que van desapareciendo de la mesa que en cada casa se coloca para deleite de la vista, del olfato, del comensal, de la visita, de uno mismo.

Y así se va sucediendo la universalidad y la regionalidad de nuestra Navidad, con cinco festividades que caracterizan la conmemoración del maravilloso acontecimiento del nacimiento de Dios en la Tierra: la Novena de Navidad o Misas de Aguinaldos, la Nochebuena, el día de los Santos Inocentes, la adoración de los Reyes Magos y la celebración de Nuestra Señora de la Candelaria, el 2 de febrero, día que concluye el ciclo de Navidad. A lo largo de su celebración tienen lugar en Venezuela diversas tradiciones, algunas comunes a todo el país y otras propias de cada región. Con el paso del tiempo y la inmigración interna, varias de esas fiestas han salido de sus ámbitos originales para instalarse en otros. La Paradura, Robo y Encuentro del Niño, por ejemplo, que desde nuestros Andes ha llegado a algunos sitios de Caracas y de otros lugares del país, así como el famoso ponche y la leche de burra andinos; la gaita, principalmente la de furro, la han exportado los zulianos y cuyo éxito se debe tanto a sus letras como a su pegajosa música que, además, esailable. Desde el oriente de Venezuela, las diversiones pascuales pueblan fiestas de calle en otras zonas del país y son muy usadas en los actos culturales de fin de año, sobre todo en las instituciones de educación primaria. El 13 de diciembre Mucuchíes celebra a Santa Lucía, en tanto que los primeros fines de semana de ese mes cantan rosarios en Mérida, Táchira y Trujillo, estados andinos donde existe, además, una especial devoción por el Niño Jesús a quien dedican las famosas serenadas y el consumo del relajante aguamiel. También en Curiepe, Miranda, el Niño recibe especial atención desde julio, con la Peregrinación del Divino Infante, que llevan en procesión a cada comunidad, hasta el 24 de diciembre cuando regresa al pueblo.

Sanare y sus Zaragozas, en el estado Lara, el Baile del Mono, en Caicara de Maturín, el Juego de la Locaina, en Portuguesa, y otras comparsas de hombres vestidos de mujer y, en general, de mamarrachos, enriquecen el acervo popular del día de los Santos Inocentes, a lo que se agrega, en algunos sitios, el Año Viejo, un monigote relleno con fuegos artificiales que es quemado el 31 de diciembre, luego de que se lee su testamento, como ocurre en Semana Santa con la quema de Judas. Para la Candelaria destacan los Vasallos, de La Parroquia, Mérida, una danza de hombres vestidos a la usanza de las cortes europeas medievales, en agradecimiento por las cosechas recibidas, y que bailan al compás de violines, cuatros, triples y tamboras.

Dios, y la historia de su nacimiento en la Tierra, tiene asegurado en Venezuela el recuerdo que renace anualmente en nuestra Navidad. El milagro que es ese acontecimiento se sigue realizando no sólo en el afecto que palpita en esta hermosa tierra, sino en la creatividad que nos caracteriza. Por unos días, nos hacemos niños y regresamos a la dulce infancia del pesebre, nos trepamos con nuestra imaginación al árbol navideño, desatamos el lazo del regalo como hacíamos cuando niños y esperábamos, ansiosos, al Niño Jesús y a los Magos; nos arrimamos a los fuegos de artificio, que aún nos cautivan en sus luces; vamos ahorrando para cumplir con la lista de obsequios que queremos hacer y la casa se nos vuelve a llenar de los aromas que la sabia tradición ha instalado en nuestros afectos; y siguen haciendo falta quienes se fueron antes y los recordamos con la veracidad de sus presencias; y cada vez que miramos hacia el cielo, es Navidad, y hay tanta Navidad en un niño, que me gustaría que todo el año fuera Navidad.

ENTRE LA ALEGRÍA Y LA NOSTALGIA:
RECUERDOS DE NAVIDAD

Los postres en la mesa navideña de mi infancia

Francia Ledezma de Ramírez

A mis padres, a mi hermana Beatriz, a mi querida prima Marielena

En cualquier rincón de Venezuela hablar de la Navidad implica diversos aspectos distinguidos todos por la alegría, el entusiasmo y la unión familiar y comunitaria. Así como los pesebres, la carta al Niño Jesús, el arbolito, las misas de aguinaldo, las visitas y las hallacas son elementos protagónicos de nuestras festividades navideñas, también lo son una serie de dulces que engalanan las mesas de cada hogar y son el cierre perfecto de alguna velada que congregue a familiares y allegados.

Cuando me invitaron a participar en este libro que recoge muestras hermosas y significativas de las tradiciones navideñas venezolanas, pensé que el tema, además de apasionarme, era una excelente oportunidad de poner por escrito reminiscencias que atesoro en mi memoria, vinculadas a los postres elaborados con esmero, pulcritud y buen gusto por mi madre, Ana Felicia González de Ledezma. Aunque estos recuerdos ya alcanzan algo más de cincuenta años, se han preservado con interés y orgullo en la familia gracias a algunas de mis hermanas mayores y a mí misma, ama de casa y chef de profesión.

Inicio mi relato compartiendo que al llegar el mes de diciembre mamá se disponía a confeccionar una serie de dulces acordes con las festividades de ese tiempo. Por mi parte, desde pequeña me sentí atraída por la buena mesa, inclinación que me viene de familia. Aunque mamá manifestaba que no le agradaba cocinar, recuerdo que siempre se encontraba allí, entre los fogones, preparando platos sencillos, pero muy sabrosos para nosotros, sus diez hijos, y para papá, Juan Francisco Ledezma, a quien le gustaba comer bien.

No sólo de mi madre, sino de una de mis hermanas mayores, Beatriz Helena, heredé el gusto y la valoración por las artes culinarias. La recuerdo siempre ayudando en esos menesteres, muy dispuesta a colaborar.

Fue esta hermana quien, hace ya algunos días, me recordó unas anécdotas que paso a referir, pues deseo compartirlas con los lectores de estas páginas.

Si bien yo alcanzaba corta edad, tengo presente que para mamá era un asunto de mucha importancia hacer las cosas con pulcritud y delicadeza. Ella insistía en usar paños blancos, que siempre mantenía en impecable estado, como si fueran de estreno.

Un detalle interesante de comentar es que las ollas de la cocina doméstica no eran de acero inoxidable, pero brillaban como tales. Estaban hechas de aluminio, según precisó Beatriz, y tenían un fondo grueso, lo cual impedía que en los procesos de cocción se desprendiera algo.

Otro dato que mi hermana comentó recientemente es que en mi casa teníamos una cocina de kerosene, marca «Kenmore», con hornillas grandes y altas. ¡Ya se pueden imaginar cómo se ponían esas ollas de oscuras, o tiznadas, una vez que se llevaban al fuego! Así, la mancha negra dejada por el humo que se pegaba de las ollas, debía ser eliminada prontamente, por lo que la pobre Beatriz las lavaba, no sólo armándose de paciencia y buena voluntad, sino que utilizaba arena y jabón azul, siguiendo instruc-

ciones de mamá. Todo esto ocasionaba que las ollas de mi casa estuvieran tan limpias y brillantes, semejantes al acero.

Una costumbre generalizada por aquellos tiempos de mi niñez y juventud era que las cocineras no usaban medidas, todo se hacía «al ojo por ciento», el más o menos tanto, una «pizquita» que, para información de las nuevas generaciones, quería decir una pequeña cantidad, o el equivalente a $\frac{1}{4}$, a $\frac{1}{2}$ cucharadita.

Usaba el punto de sal, ya que decía que eso realizaba el sabor del dulce y es verdad, hoy en día con mi experiencia lo sé. Imagino que esa sabiduría la obtuvo de mi abuela Hortensia, Canaria de nacimiento. Mi abuela tenía un oficio, además de trabajo propio del hogar, hacia granjería, hoy día dulcería criolla.

A lo largo del año se preparaban en mi hogar algunos dulces en almíbar como el de durazno, preferido por papá, y el de higo, favorito de mamá. Recuerdo que la técnica empleada para quitar la pelusa de los higos, se efectuaba preparando una mezcla de agua con ceniza obtenida de la leña donde cocinaban las arepas. Introducían la fruta dejándola un buen rato, para luego retirarla y, con la ayuda de un pañito blanco, la frotaban hasta eliminarla.

Eran exquisitos también los dulces de cidra y martinica, platos deliciosos elaborados por mamá. La que más recuerdo es la preparación de esta última. Ambas frutas son muy parecidas, la primera un poco alargada pero redondeada, la segunda, mi preferida, tenía forma de pera. Estos postres no sólo se confeccionaban en tiempos de Navidad, sino el resto del año.

Papá hacía las compras de comestibles en el mercado de Catia. En ocasiones, acompañado por Beatriz. Ambos procedían según instrucciones de mamá, quien redactaba la lista de lo que era necesario. (Por cierto, después del fallecimiento de mi padre, hace algo más de un año y medio, apareció entre sus cosas una de las listas en cuestión, que él guardaba como un tesoro y que, ahora, pasamos a valorar nosotros, sus descendientes.)

Retomando el tema de los dulces que preparaba mamá para navidad, comentaré que el de lechosa era endulzado con papelón, no con panela, que es otra cosa. Este postre debía adquirir una tonalidad muy clara y se preparaba de la siguiente manera:

Dulce de lechosa

3 kg de lechosa verde, ya limpia y cortada

La mitad del peso en azúcar

1 cda. de clavos de olor

$\frac{1}{2}$ cda. de pimienta guayabita

$\frac{1}{4}$ de cda. de sal

1 ó 2 hojas de higo (opcional)

1 rajita de canela



Dulce de lechosa



Dulce de cabello de ángel

FOTOGRAFÍA: BEATRIZ BELLORÍN

PREPARACIÓN

Mamá lavaba muy bien la lechosa, la pelaba, retiraba las semillas y con una cuchara raspaba el interior de la fruta que quedaba lisa, la cortaba en tajadas como de un centímetro de ancho y unos diez de largo, no más de eso, las cortaba de tamaño regular, casi del mismo tamaño todas. Luego, colocaba las lonjas en una bandeja y las dejaba al sereno toda la noche. Durante la mañana la exponía un rato al sol y después procedía a lavar la fruta, colocándola en una olla, junto con el papelón cortado en trozos pequeños, una raja de canela, clavitos de olor, pimienta guayabita, el punto de sal y agua que la cubriera. Así la dejaba cocinar, a fuego medio, hasta que el almíbar tomara punto ligero y la fruta adquiriera un aspecto brillante.

Debo precisar que pasado un tiempo, mi madre comenzó a simplificar el procedimiento y en vez de serenar la fruta, la ponía a remojar con agua abundante, que la cubriera, y una cucharada de bicarbonato de sodio, por espacio de una a dos horas. Entonces, luego de lavarla muy bien, la cocinaba en la forma explicada. La textura del dulce era durita por fuera y muy suave por dentro. El término utilizado por ellas para describir tal textura era «latigoza».

Comparto que el dulce de lechosa se hacía en mi familia en proporciones suficientes como para poderlo obsequiar a los vecinos, quienes también acudían a nuestro hogar con exquisiteces gastronómicas. Esta tradición no sólo era hermosa, sino característica de las familias caraqueñas hasta hace algunas décadas. Es una pena que hoy día no conozcamos quiénes son nuestros vecinos y no tengamos mucho tiempo para dedicar a hacer visitas, por lo que hemos perdido estas importantes tradiciones.

Dulce de cabello de ángel con piña

4 a 6 kg de cabello de ángel

1 piña pintona

3 tazas de azúcar por cada cuatro tazas de fruta procesadas

PREPARACIÓN

El dulce de cabello de ángel era elaborado de esta manera: luego de lavar el cabello de ángel, se cortaba en trozos medianos, labor que correspondía a papá, ya que la corteza de la fruta es muy dura. Se ponía a cocinar en suficiente agua hasta que la fruta ablandara y luego mamá procedía a lavarla muy bien, con agua fresca, quitándole las semillas y, con la ayuda de un tenedor, le sacaba el corazón de la fruta, que quedaba como hilos que semejan cabellos, de allí su nombre. Posteriormente, estas hebras se llevaban al fuego con el azúcar y piña rallada y se iniciaba un proceso de cocción a fuego lento para que no se pegara, removiendo constantemente con paleta de madera. A esta preparación no se le añadía agua.

Dulce de orejones

1 kg de orejones surtidos

3/4 de kilo de azúcar

El dulce de orejones, el que más me gustaba y llamaba la atención. Cuando era niña no se compraba por separado como hoy día, sino que los frutos deshidratados venían juntos, ya empacados. Las bolsas traían manzana, pera, nectarina, una fruta parecida al melocotón, durazno, el propio melocotón y ciruelas pasas.

Me llamaba la atención la variedad de colores que veía a través de la bolsa transparente, pensaba que era de plástico, pero mi hermana Beatriz me aclaró que era de celofán, y comentó que se vendían en empaques de ½ kg, tal vez de la marca Heinz.

PREPARACIÓN

Separaban la ciruela y la reservaban, el resto de la fruta la colocaban en un envase y la remojan para hidratarla con agua que las cubría de un día para otro, pasado este tiempo añadían a esta preparación las ciruelas, azúcar que debía ser la misma proporción de la fruta, lo llevaban al fuego y lo dejaban cocinar lentamente hasta obtener un almíbar grueso y oscuro. La textura del almíbar semejaba más bien a una mermelada suave como las que hacían antes, eso se disolvía en la boca de una manera que no se puede describir, sólo sentir, palpar. Este era el dulce familiar, el que coronaba la cena de navidad, la cual se servía pasadas las 12 de la noche, luego de nacer el Niño Dios.

Reflexiones finales

Con el paso del tiempo, ya casada, comencé a organizar la mesa navideña de acuerdo a las costumbres gastronómicas enseñadas por mis padres desde mi niñez.

Así como para mí es un tiempo de mucha dedicación, higiene y paciencia el consagrado a la confección de las hallacas, debo decir que mi mejor compañía son los aguinaldos dedicados al Niño Jesús y a su madre, la Santísima Virgen María. Esta música hermosa no falta en mi cocina durante el tiempo de Navidad.

Para mí es una profunda satisfacción que mis hijos y nietos participen en la elaboración del pesebre, arbolito y la decoración de la casa en general, que vengan allegados de visita a admirarlos y a degustar algún manjar elaborado con motivo de las festividades navideñas. Todo esto nos identifica y estrecha más nuestros vínculos.

Hoy día, cuando mis tres hijos han formado sus propios hogares, y disfruto de la presencia de cuatro nietos, no pierdo la oportunidad de reunirnos en torno a la mesa. Es ese el momento propicio no sólo para intercambiar anécdotas, ponernos al día en diversos asuntos y escuchar las historias que comparten mis nietos mayores, sino que también es para mí el momento propicio de retomar la oración familiar y para enseñar-



Dulce de higos

les algunos platos que deseo que todos valoren como parte de su memoria doméstica y que sientan el deseo de aprender a elaborarlos.

Actualmente mi hijo Jorge está iniciando sus estudios en una escuela para formación de chefs, mi nieto mayor cuenta con ocho años y tiene inclinaciones culinarias y su hermanita, una hermosa niña de tres años, me sorprendió al decirme recientemente: «abuelita, quiero crecer rápido para que me enseñes a cocinar». Eso es lo que he tratado de sembrar en mis hijos y ahora a mis nietos. El valor de la familia, de la mesa familiar, de aprender unos de otros, de orar juntos y cultivar nuestras propias tradiciones.

Ojalá las nuevas generaciones no se dejen agobiar por el día a día y aparten, de vez en cuando, un domingo para permitir que sus padres les narren la historia de su infancia, que aprendan a escucharlos y cale en ellos la buena semilla del conocimiento y valoración de la familia a la que pertenecen, aspecto importantísimo que se está perdiendo sin darnos cuenta.

Estos son parte de mis recuerdos, de mis nostalgias y añoranzas, quise compartirlos con la esperanza de contribuir un poquito con el rescate de nuestras tradiciones familiares navideñas.

ENTRE LA ALEGRÍA Y LA NOSTALGIA:
RECUERDOS DE NAVIDAD

Navidades caraqueñas con tradiciones y aromas entrañables

Marielena Mestas Pérez

*Al Niño Jesús, a los Reyes Magos,
a mis padres, a Olgüi,
y a quienes contribuyeron a hacer tan feliz
cada Navidad de mi infancia*

Refiere el historiador francés Pierre Nora que la memoria es la vida. Haciendo mía tal afirmación, voy a compartir en estas páginas una parte significativa de mi historia familiar, empleando para esta reconstrucción aquellos aspectos presentes en mis recuerdos. Describiré algunas vivencias emblemáticas de las tradiciones navideñas de la familia Mestas Pérez, remembranzas todas vinculadas a aquellos colores, olores, sonidos y sabores distintivos que se hacían presentes al arribar el mes de diciembre y que en mi memoria perviven intactos.

Los inicios del hogar

Este relato se remonta a principios de la década de 1960, cuando María Magdalena Pérez Matos, reconocida como la Nena, y Manuel Benito Mestas Carré, Manolo para los más allegados, o Dr. Mestas para los menos, deciden fundar un hogar.

Mis padres construyeron una familia que se fue nutriendo de rasgos caraqueños, aportados por mi mamá, y por caracterizadores cubanos, más específicamente habaneros, proporcionados por mi papá.

Rodeados de mucho amor, orientados con especial paciencia y ternura y con la presencia constante de abuelos, tíos abuelos, tíos y primos en diversos grados de parentesco, provenientes de la rama materna de la familia, y con la evocación recurrente de anécdotas frecuentes de la rama paterna, crecimos los tres hijos: Víctor y Alberto, mis hermanos menores, y yo.

Aunque posteriormente describiré con profusión lo que respecta a la culinaria que distinguía mi hogar durante las festividades navideñas, primero me dedicaré a otras particularidades que destacan y permanecen intactas en mi memoria; son reminiscencias representativas y queridas.

Inicio recordando que durante mi niñez, cada 15 de septiembre, al iniciarse el año escolar me disponía a contar cuántos días faltaban para que llegara la Navidad. Experimentaba la sensación de que los meses de octubre y noviembre transcurrían muy lentamente y esta circunstancia me hacía sentir una mezcla de ansiedad, susto y alegría.

¿Cuándo vamos a escribir la carta?

Al comenzar diciembre, el anhelado mes, en mi familia tenía lugar un evento sumamente significativo para mis hermanos y para mí: la redacción de las cartas al Niño Jesús. En ellas, muchas veces decoradas con sencillos dibujos, asentábamos una larga lista de peticiones en las que no se incluían, jamás, ropa, zapatos ni útiles escolares. Cada esquila estaba dedicada a apuntar los más variados juguetes. Una circunstancia muy esperada por nosotros consistía en verificar que los sobres hubieran desaparecido, señal inequívoca de que el Divino Infante ya había pasado recogéndo las. (Muchos años más tarde, al ayudar a mi hija Yuly a redactar su carta, reviví todo esto con

verdadera alegría al renovar tantos recuerdos y sentimientos en los que la inocencia era la gran protagonista.)

¡Al fin las vacaciones de Navidad!

Cada diciembre, igualmente, entre los días 15 y 20, al darnos las vacaciones por el período de Navidad, se esperaba con ansiedad la visita de nuestro admirado tío Coromoto, quien llegaba a la casa presto a ensamblar y decorar el arbolito¹ y también a elaborar el pesebre, todo esto dirigido por una paciente y entusiasta mamá².

Preciso acotar que apreciar todos estos preparativos para mí siempre fue algo magnífico³. Eran días de muchas actividades y de renovación de la decoración habitual de la casa, que era sustituida por ornamentos propios del tiempo de Navidad. En esto también se involucraba toda la familia.

Conviven dos tradiciones

Por ser un hogar en el que los padres conferían alto valor a sus respectivas tradiciones navideñas particulares, nos fueron inculcadas con mucha pedagogía, y sin competir una con la otra, las costumbres representativas de las navidades habaneras de los Mesas (que tenían mucho de las tradiciones españolas aportadas por el abuelo paterno) y de las navidades caraqueñas de los Pérez Matos. Esto produjo como resultado que nos enseñaran a amar al Niño Jesús, a quien esperábamos con auténtica ilusión desde la noche del primero de diciembre hasta la del 24 de diciembre, pero también que aprendiéramos a admirar, con legítima expectativa, a los tres Reyes Magos, a quienes aguardábamos cada seis de enero. Mi padre nos hablaba de unos seres que, a mi entender, eran importantísimos, poderosos y extraordinarios, llamados Melchor, Gaspar y Baltazar. Sin duda, fueron grandes personajes en la niñez de mi padre. ¡Con cuánto detalle nos hablaba del guante, el bate y la pelota que casi todos los años depo-

- 1 Acude a mi memoria que, de niña, llamaba mi atención que muchas personas decoraban su árbol con nieve artificial para darle un toque nórdico. También me entusiasmaba apreciar un arbolito emblemático de mi niñez caraqueña que, afortunadamente, aún tengo la posibilidad de disfrutar: el colorido árbol de navidad de la Polar, ubicado en las alturas de un edificio en la plaza Venezuela. Igualmente representativos del festín decembrino de Caracas son la Cruz del Ávila y el San Nicolás que decora la fachada del Centro Comercial Ciudad Tamanaco.
- 2 Recuerdo vivamente a Víctor organizando las extensiones de luces y revisando cada diminuto bombillo. Alberto ordenaba, por filas, ovejas, caballos, vacas, gallinas y paticos. También eran infaltables el algodón para coronar con nubes las montañas, un espejo para simular el río, la estrella que invariablemente se colocaba sobre el portal, piedritas blancas, tierritas de colores diversos y la escarcha proveniente del estado Mérida. Igualmente fundamental eran el engrudo preparado con almidón y las telas muy rústicas, llamadas coletas, teñidas de verde intenso.
- 3 Debo mencionar, por ejemplo, algunas instrucciones y consejos impartidos por la tía de mi mamá, Ángela, la sin igual tía-abuela que todos los primos llamábamos «mi Tía Vieja». Ella, caritativa, dulcísima, de suaves modales, me explicó que el Nacimiento jamás debía realizarse al ras del suelo. Esto obedecía a dos razones: mientras más alto, era más fácil de ser admirado y, lo más importante y que yo nunca debía olvidar, insistía, era que debía hacerse siempre teniendo como norte alabar al Niño Jesús, ese debería ser el motivo primordial y, por tanto, resultaba inadecuado organizarlo a la altura del suelo.

sitaban bajo su cama! Recuerdo una mañana del día de Reyes en la que encontré bajo el árbol algunos obsequios dejados por los monarcas. Entre ellos había un libro dedicado: «Para Marielena, esperando te guste este precioso libro. Te bendecimos Melchor, Gaspar y Baltazar». Décadas más tarde vi repetirse el mismo gesto en la cara de mi hija Yuly cuando, además de recibir sus obsequios del día de Reyes, encontró entre los presentes una tarjeta dedicada y firmada por los protagonistas de ese día bendito. ¡Cuánto anhelo poder presenciar esta escena, representada por mis nietos, admirados al descubrir un detalle similar!

Sabemos que los años no pasan en vano, y si algo incorporan a nuestra vida es la posibilidad de crecer espiritual e intelectualmente. Es por eso que ya adulta, gracias a las lecturas y reflexiones de los Evangelios, he comprendido la trascendencia de Melchor, Gaspar y Baltazar, quienes más que magos, eran unos sabios, que con convicción, e incluso humildad, acudieron a postrarse ante el Rey de Reyes, para reconocerlo como tal y dejarnos la enseñanza que se desprende de su gesto⁴.

Visitas y unos «aguinaldos»

Dándole paso a otros recuerdos, comparto que así como nos acostumbraron a efectuar visitas a familiares y amigos para reanudar nexos, intercambiar algunos presentes y apreciar los pesebres, también en mi familia era frecuente recibir invitados, quienes, en ocasiones traían hallacas, ponches⁵, tortas, entre otros «aguinaldos», como se llamaba por aquellos tiempos, no sólo a la música propia del tiempo de celebrar la Natividad del Niño Jesús, sino a los obsequios que se entregaban durante el mes de diciembre. Como consecuencia de las frecuentes visitas, el obsequio gastronómico siempre estaba preparado y la mesa de mi casa adornada y dispuesta.

Escribo sobre los encuentros propios de esas fechas y acude a mi memoria que durante muchas navidades nos llevaron a visitar diversos nacimientos. Uno muy hermoso era, y aún lo sigue siendo, el de unas parientas afectivas, de procedencia andina, reconocidas simplemente como «las Torres». Ellas elaboraban, con verdadera devoción, un pesebre cuyas figuras eran de anime tallado por artesanos merideños. ¡Preciosas las piezas! Allí todo combinaba. Recuerdo también que nos invitaban a la paradura del Niño Jesús, muy linda, en la que no faltaban rezos, aguinaldos (los que comentaré a continuación) y una mantecada exquisita y un bizcocho de fino aroma a

4 Por cierto que hoy día, y muchos años después de los eventos que relato, cada vez que pronuncio el nombre de Baltazar, enseguida se dispara en mi mente un mundo de recuerdos benditos, ligados a mi padre, al seis de enero y a los Magos de Oriente. En silencio, mis labios sonríen, de gozo y nostalgia.

5 En Venezuela durante el tiempo de Navidad es costumbre, desde antaño, elaborar una serie de ponches caseros como leche de burra (pronunciado «leche 'e burra») y ponche crema. Estas bebidas se elaboran con amarillas de huevo, ron, aguardiente, coñac, leche, azúcar y se aromatizan con vainilla y otras especias como clavos de olor y canela. Hay reinterpretaciones de estas bebidas, cuyas recetas incluyen leche condensada y flan industrial, comúnmente llamado «de cajita», que, aunque sabrosas, no son las recetas auténticas.



La carta al Niño Jesús



Árbol de Navidad

añis. También, tradicionalmente, obsequiaban vino dulce, pero yo no lo tomaba pues aún no alcanzaba edad para eso.

Regularmente acudíamos a admirar un pesebre muy afamado, representativo de la Navidad caraqueña, a finales de la década de 1960 y que, tal vez con menos reconocimiento, sobrevive hasta los tiempos presentes: el pesebre del Hospital San Juan de Dios. Todavía recuerdo mi corazón agitarse y mis ojos abrirse a más no poder al presenciar, por vez primera, los efectos de luz y sonido que acompañaban tan espectacular obra: la penumbra y el amanecer. Todas las imágenes primorosamente dispuestas con mucho gusto y devoción.

Los más hermosos aguinaldos

No puedo dejar de mencionar algunas piezas musicales, aguinaldos y villancicos, que se hacían presentes durante las festividades navideñas de mi infancia: ¡Cuántas veces hemos entonado «Niño Lindo», «Nació el Redentor», «Cantemos, cantemos» y «Oh, luna que brilla en diciembre»!

Sin duda, nuestras Navidades deben mucha alegría a la inspiración del maestro Vicente Emilio Sojo, a Blanca Estrella de Méscoli, Rafael Izaza, Ricardo Pérez y también a Haendel. Protagonistas del disfrute de nuestros oídos también fueron las afinadas voces de Morella Muñoz, María Teresa Chacín, el Orfeón Universitario y Simón Díaz.

¿Cómo olvidar a «Los Tucusitos» y su afamado «Fuego al cañón», a Raphael interpretando, sin igual, «El Tamborilero» y Néstor Zavarce entonando «Faltan cinco pa' las doce»? Tampoco nuestra memoria podrá prescindir de una genuina reinterpretación del Misterio de la Navidad al imaginar que «Si la Virgen fuera andina y San José de los Llanos el Niño Jesús sería un niño venezolano», según propone la Serenata Guayanesa.

Todo para honrar al Dios Niño que en estas tierras pasa a llamarse «Niño Lindo», «Precioso Querube» y también el «Niño del Ávila».

¡Huele a hallacas...!

Respecto a mi hogar, una vez decorada la casa y efectuados todos los preparativos en medio de un reiterado entusiasmo, mi mamá se centraba en la redacción de una lista larguísima en la que especificaba todo lo que hacía falta para confeccionar las hallacas. Mantengo en la memoria que los preparativos se extendían durante tres días: uno para la adquisición de todos los ingredientes, otro para la preparación del guiso, el lavado de las hojas y la cocción de la gallina, quedando el tercero para armar y sancochar las hallacas y los bollos.

La realización del guiso correspondía a mi mamá. Ella lograba un toque dulce, muy caraqueño y heredado de mi abuelita. Era también muy similar al de mi tía Yo-

landa Pérez Matos, excelente cocinera. La encargada de preparar la masa⁶ era Olga, nuestra amadísima y sin igual nana, quien llegó para cuidar de nosotros cuando mi hermano Alberto apenas contaba con un mes de vida. Olgui, como la llamamos cariñosamente, nos ha cuidado con auténtica devoción por algo más de cuarenta y cinco años y, aunque ahora soy yo quien me encargo de preparar las hallacas y de mantener viva buena parte de la memoria gastronómica de la familia, nunca descarto consultarle algunas cosas cuando me asaltan las dudas.

Así como se elaboraba una cantidad considerable de hallacas y bollos para nuestro propio consumo, también se apartaban algunas para obsequiar «de aguinaldo».

Si bien las hallacas eran un plato de referencia en la cena de Nochebuena, también lo era el lechón que, según dictaba la tradición cubana, anualmente adquiría y sazónaba mi papá. De hecho, era el único día del año en que podría vérselo a él efectuando algún trabajo doméstico fuera de regar el jardín o cortar flores para distribuir las en los diversos jarrones de la casa.

¡... y también a lechón!

Papá llegaba procedente de la finca, ubicada en las proximidades de San Casimiro, estado Aragua, con un cochino completo, siempre joven (lo llamaba lechón o lechoncito, si era de tamaño pequeño). Lo cierto es que la pieza se dejaba en el congelador por unos días hasta que, cerca del 22 de diciembre, se ponía a descongelar. Mi papá se dirigía al mercado de Quinta Crespo y en la venta de frutas y verduras seleccionaba ajos y naranjas agrias, también llamadas «cajeras», muy jugosas.

Desde que tuve uso de razón, presencié cómo cada 23 de diciembre, invariablemente, mi papá ingresaba a la cocina para aliñar el lechón, cuya receta copio, al final. Cierto es que cada 24 de la cocina de mi casa se desprendía un aroma delicioso, que despertaba el apetito de nosotros y de los vecinos, pues todo se perfumaba como se perfuma mi memoria y paladar al evocar el día de Nochebuena.

Preparando la mesa

Mi padre era un ser humano emprendedor, vital, muy alegre. Creo que, por ser así, durante las festividades navideñas todo ese entusiasmo se magnificaba, porque era él quien también se encargaba de comprar sidra, champaña, turrónes variados, higos,

6 Esta masa resultaba sumamente gustosa y se elaboraba con harina de maíz precocida que era amasada, con mucha paciencia, con el caldo resultante de la cocción de la gallina. Era muy sustancioso, pues resultaba de la lenta cocción de dos mazorcas de maíz (que aportaban un toque dulce, muy agradable al olfato y al gusto), abundantes hojas de céleri, ají dulce, ajo, cebolla y sal. Cuando la masa tenía ya su punto suave, se añadía la grasa pintada con onoto. Es importante precisar que este último paso se hacía con mucho cuidado para que la masa resultara con una buena consistencia, más blanda que firme, suficientemente grasosa, pero no en exceso y con un tono amarillo, no anaranjado, que no fuera escandaloso a la vista.

dátiles, orejones, nueces y avellanas. Todas estas delicias, explicaba encantado, eran lo propio de la Navidad de la familia Mestas de La Habana⁷.

Otras circunstancias interesantes de reseñar tienen que ver con que en mi casa las mesas servidas las noches del 24 y del 31 de diciembre incluían una serie de platos que procedo a especificar, advirtiéndoles que algunas de las recetas se encuentran al final de estas páginas.

Comienzo aclarando que generalmente se servían dos ensaladas: la típica de gallina, con un toque dulce aportado por los cubitos de manzanas, y una llamada «mixta» que, además de tomates manzanos, pepinos y lechuga, incluía palmitos y espárragos.

Pero esto es apenas el inicio, pues como detalles muy particulares, voy a destacar que en algunas oportunidades mi papá también llegaba a la casa con yuca de buen tamaño, blanquísima y de excelente calidad y unas caraotas negras que se ablandaban rápidamente. Ambos alimentos provenían de las benditas tierras de San Casimiro y sus alrededores, donde se encontraba nuestra pequeña finca. Entonces, aunque fuera en pequeñas cantidades, papá solicitaba a Olgui que hirviera el tubérculo y preparara un mojo elaborado con aceite, ajo y sal con el que se bañaría la yuca justo antes de ingerirse. Como si fuera poco, la mesa navideña estaba incompleta si no se cocinaba un congrí.

Si todo esto se hacía para la Nochebuena, el menú podía variar un poco la noche del fin de año. En muchas oportunidades el lechón se elaboraba para la cena del 24 y para la del 31 correspondía un pavo, también seleccionado con antelación y adobado con una preparación de ajo, sal y vino.

Como se puede apreciar, lo hasta aquí acotado favorece comprender que en mi casa coexistían, en una sola mesa, dos tradiciones gastronómicas distintas. Si bien ambas convivían armónicamente, el mérito de tal logro se debía a que mi mamá, sabiamente, nunca intentó sustituir una costumbre por otra, sino que cada quien se servía lo que deseaba y, por tanto, todos quedaban satisfechos y ninguna usanza quedaba por encima de la otra.

El presente

Más recientemente, algunas de nuestras tradiciones familiares se mantienen: nos interesa muchísimo que los niños escriban la carta al Niño Jesús y también los incorporemos a la hora de elaborar el arbolito y el pesebre. También son importantes las lla-

⁷ Mi padre recordaba con frecuencia a nuestro abuelo don Pedro Mestas y Fernández, quien emigró de su Asturias natal a Cuba, en el año 1895. Papá solía referir que durante las festividades navideñas en su residencia habanera eran imprescindibles los productos españoles. De allí que todas esas usanzas tan queridas arribaran con él a Venezuela. Así, en su casa de Caracas, también todos esos memorables detalles se hicieron presentes. Entonces, las nueces, los turrone y demás delicias comenzaron a convivir, y conviven hasta el día de hoy, con un exquisito y cristalino dulce de lechosa, herencia de las bondadosas manos de Olgui.

madras de felicitación y las visitas, enfatizando saludar a las personas con las que no compartimos regularmente y atender a los ancianos. Otro detalle imprescindible es el reencuentro con aquellos primos que no viven en el país y que anualmente nos visitan por esas fechas. Resulta de una felicidad indescriptible el día de reunión con miembros de la familia que pertenecen a tres y cuatro generaciones distintas.

Estos son los aspectos más resaltantes de las navidades de mi infancia. Ya adultos y habiendo fallecido nuestros padres, la mesa navideña de los Mestas Pérez se ha tornado más sencilla, prevaleciendo la elaboración de las hallacas, el dulce de lechosa, la ensalada de gallina y el pan de jamón. Además, cenamos un poco más temprano y no asistimos a la misa de gallo, sino a la de las doce del mediodía, el día 25 de diciembre. Por cierto, al escribir «pan de jamón» me doy cuenta de que no puedo precisar cuándo llegó, exactamente, a nuestra mesa. Yo lo recuerdo, de niña, pero ya algo grande. Lo que sí puedo escribir, con orgullo, es que mi hermano Alberto prepara uno sin igual. Él, generoso experto, titulado Maestro Panadero, tuvo a bien compartir la receta con todos y con agrado la transcribo⁸.

Los aromas y sabores decembrinos de la familia Mestas

Congrí

Receta de Pilar Louzao de Mestas

INGREDIENTES

Caraotas negras de buena calidad, frescas. Ají dulce. Una hoja de laurel. Tocineta. Ajo suficiente. Cebolla.

Procedimiento (sopa): Hervir en agua suficiente 500 gramos de caraotas. Incorporar dos ajíes dulces y una hoja de laurel. Cuidar que se logre un punto en que quede algo blanda, no del todo para evitar que se deshaga.

Procedimiento (sofrito): Cortar menuda suficiente tocineta. Freírla y reservar la grasa que se desprenda de la cocción. Sofreír en aceite media cabeza de ajo grande y una cebolla grande, ambas finamente picadas y ají dulce, verde y rojo, cortadito me-

⁸ ¡Ah! Tampoco hoy día, la noche del 31 de diciembre escuchamos la radio. Como detalle emblemático de antaño, hasta hace unas décadas, era costumbre escuchar a un locutor anunciar, entre el entusiasmo y la conmoción, que escucharíamos la voz de Andrés Eloy Blanco, el poeta de Venezuela, recitando «Las uvas del tiempo», uno de sus más famosos poemas.

Otro aspecto considerablemente modificado es que antes las noches del 24 y 31 de diciembre eran propicias para encender luces de bengala, bombeadores, martillitos, volcanes, platillitos y también para asustar a los desprevenidos con los saltapericos. ¡Cuánta alegría nos producían estas actividades!

De los «tumba ranchos» de ayer pasamos a los «Bin Laden», que no sólo nos espantan sino que, al oído son tan desagradables, disparan las alarmas de los carros y hacen que las mascotas sufran terriblemente. Pero también es justo reconocer que, durante buena parte de esas extraordinarias noches, el cielo caraqueño se cubre de espectaculares luces multicolores y todo se torna sumamente hermoso.

nudo. Cuando esté se le añade la tocineta y la grasa. Sazonar con una cucharada de comino en polvo, fresco, y sal suficiente. Reservar.

Procedimiento (arroz): se sancochan dos tazas de arroz en cuatro tazas de caldo de caraotas. Se añade un punto de azúcar para darle cierto toque dulce, delicado, no mucho. Cuando ya va a estar, se le une, cuidadosamente, la caraota y el sofrito. Es importante no revolver mucho y rectificar la sazón de sal.

Sin duda, era un plato muy sabroso, pero, desde mi punto de vista, algo fuerte para la noche, si consideramos que en la tradición familiar se cenaba a las doce de la noche.

Lechón a la sazón cubana

1 lechón o, si se prefiere, una pierna o un pernil.

Ajo suficiente de buen tamaño (al menos 5 ó 6 cabezas).

Jugo de naranjas agrias o «cajeras». Puede ser de medio a un litro, dependiendo del tamaño de la pieza a preparar.

Sal suficiente

PREPARACIÓN

Una vez dispuesto en un envase adecuado, no muy alto, pero sí con una placa con borde como para que no se derrame el líquido, se procede a trincar el lechón, introduciéndole la punta de un cuchillo. Esto se hace tantas veces como sea necesario para dejar bien agujerada la pieza de carne.

Aparte, se pelan las cabezas de ajo (nunca olvidaré a Olgui, haciendo esta labor en actitud estoica).

También se exprimen las naranjas y se reserva el jugo (acidísimo).

Los dientes de ajo se machacan y se mezclan con un poco de sal. Entonces, se unta el lechón con esta preparación, introduciendo con paciencia la mezcla en la mayor cantidad de agujeritos posibles. Posteriormente, el lechón se rocía con sal y se baña, cuidadosamente, con el jugo de las naranjas.

Esto se tapa con papel aluminio hasta el día siguiente cuando, temprano, se lleva al horno, a media temperatura y, con mucha vigilancia; debe tenerse el cuidado de bañarse una y otra vez cada hora, hasta que adquiriera un color dorado oscuro y esté bien cocido.

Receta del pan de jamón

«Los panaderos trabajamos la elaboración de los productos por fórmulas (porcentajes). Como esto es para consulta de cocineros no profesionales, pues, aquí va con las cantidades en gramos (receta). Los líquidos también se expresan en gramos; deben pesarse.

Harina: 330 g.

Agua: 95 g (hemos reducido la cantidad de agua, pues compensaremos con leche líquida y malta)

Levadura panadera 20 g (en pasta o prensada; no utilizar la granulada que requiere agua tibia, pues suele estar dañada o pasada. La levadura panadera se consigue en las panaderías, en el caso de Venezuela).

Sal: 5 gramos

Huevos: 23 g de manteca vegetal o mantequilla sin sal: 25 g. Azúcar: 13,2 g. Leche líquida: 25 g. Malta: 10 g.

RELLENO

450 g de jamón ahumado en rodajas.

150 g de tocineta en tiras (como vienen en los paquetes de Oscar Mayer o Plumrose, aunque yo prefiero obtenerlas del pedazo completo de tocineta y que me las corten en la carnicería-charcutería de ese mismo tamaño), 60 g de pasitas, 40 g de aceitunas sin semillas.

PROCEDIMIENTOS:

Utilizar un ayudante de cocina para preparar la masa. Ideal: KitchenAid.

Agregar la harina, la levadura, la manteca y el azúcar, el agua, la leche, la malta y los huevos, mientras los ingredientes, en ese orden, son mezclados en un ciclo lento o velocidad lenta, durante cinco minutos. En el último minuto de este ciclo (minuto 4), se añade la sal. Al culminar este ciclo, se aumenta a velocidad rápida en un segundo ciclo de tres minutos.

Si no se cuenta con KitchenAid, se amasa de modo tradicional, incorporando los ingredientes en el orden mencionado. Al final, debe obtenerse una masa elástica, fuerte, no pegajosa, muy fácil de manejar. Formar una bola y dejar reposar por veinte minutos en un bol. No hace falta dejarla levar más allá de estos veinte minutos.

Extender la masa con un rodillo, formando un rectángulo de sesenta centímetros. Calentar la tocineta en una paila pequeña; esperar a que largue algo de su grasa e incorporar la mantequilla. Esperar a que la mantequilla derrita y, con una brocha, pincelar la masa extendida con la mezcla. Algunos panaderos utilizan otras mezclas. La base de la mezcla debe ser la mantequilla con fuerte aroma a tocineta.

Incorporar las aceitunas alineadas en la parte superior (borde) de la masa extendida. Incorporar las lonjas de jamón de izquierda a derecha por toda la superficie de la masa extendida, dejando libre una franja inferior de dos centímetros de grosor a lo largo del borde inferior de la masa extendida. Esta franja se va a pincelar con huevo batido para sellar el pan enrollado y que no se abra al final del proceso de enrollado.

Distribuir uniformemente las pasitas a lo largo de la masa extendida.

Distribuir las tiras de tocineta en forma diagonal, de izquierda a derecha, tratando de cubrir la mayor cantidad de masa. No debe quedar ninguna porción de la masa extendida sin cubrir, bien sea por jamón o tocineta, salvo la franja inferior ya mencionada y la franja superior que es reservada para las aceitunas. Enrollar el pan desde arriba hacia abajo, asegurándose de que el pan quede bien prensado, con movimiento de ambas manos y muñecas como si se acelerara una moto. Pincelar con huevo batido. Agujerear (pinchar) la parte superior del pan con un tenedor, a lo largo de éste. Los pinchazos deben estar separados entre sí por cinco centímetros. Los pinchazos deben ser profundos. La idea es que el calor entre por los agujeros, facilitando la cocción interior del pan. Dejar levar el pan por 30-40 minutos.

Hornear, en horno precalentado, a 170 grados Celsius por 40 minutos.

Dejar reposar por 15 minutos. Pincelar con mantequilla. El pan debe estar tibio.

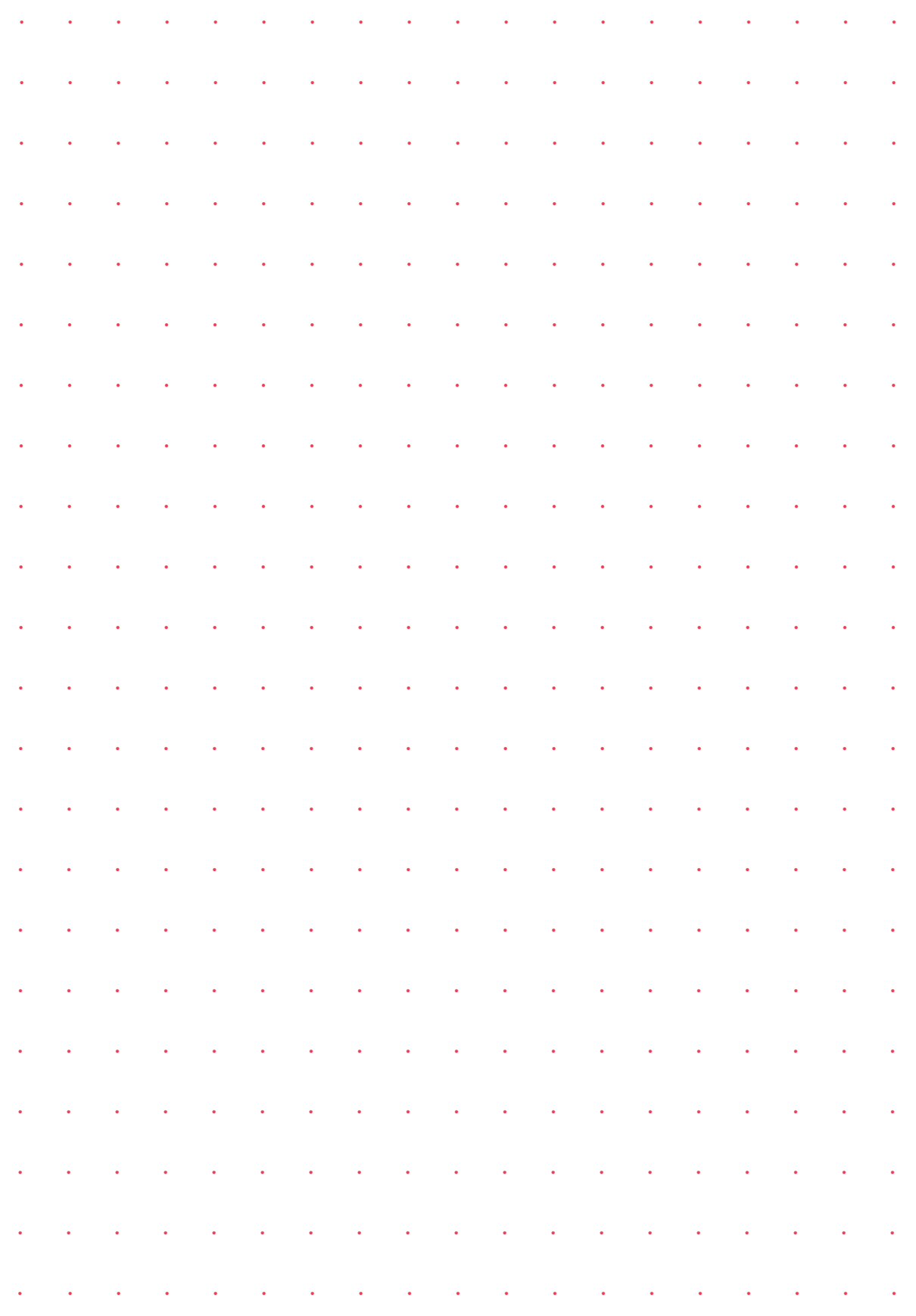


Pan de jamón

ENTRE LA ALEGRÍA Y LA NOSTALGIA:
RECUERDOS DE NAVIDAD

**El orgullo de una tradición familiar:
nuestras hallacas**

María Eugenia Parada de Arnal



La ayaca, hallaca o hayaca es una de las múltiples variantes del género tamal. Nuestras hallacas se asemejan al tamal mexicano y su nombre proviene de «ayacá», una voz tupí-guaraní que significa envoltorio, paquete o bojote. Está compuesta de cuatro partes fundamentales: la masa, el guiso, el adorno y la envoltura, que requieren de una serie de operaciones que van desde la selección y clasificación del elemento, como de la hoja o de los ingredientes del guiso o del adorno, hasta la cocción final. De esas partes, las tres primeras son las más complejas y distintivas. Por eso Rosenblat denomina «las tres virtudes teologales de la hallaca» a la calidad y finura de la masa, el arte y sazón del guisado y la sabrosura y diversidad del adorno.

Según Uslar Pietri, nuestra hallaca es como un «epítome del pasado de nuestra cultura. En su cubierta está la hoja de plátano. El plátano africano y americano, con el que el negro y el indio parecen abrir el cortejo de los sabores, Luego está la luciente masa de maíz. El maíz del tamal, de la tortilla y de la chicha, que es tal vez la más americana de las plantas. En la carne de gallina, las aceitunas y las pasas está España en su historia ibérica, romana, griega y cartaginesa. En el azafrán que colorea la masa y en las almendras que adornan el guiso están los siete siglos de invasión musulmana. Y la larga búsqueda de las rutas de las caravanas en la Europa medieval hacia el Oriente fabuloso de riquezas y refinamientos está en el punzante y concentrada brevedad del clavo de olor».

Los aromas son vida

En mi familia, las hallacas representan una tradición cuyo origen se remonta a finales del siglo XIX con mis bisabuelos Dolores Delgado (criolla) y Fernando Álvarez (español de las islas Canarias). Con sus hijos Obdulio, Carlota, Felipe, Fernando, Genoveva, Rafael y Carmen Dolores Álvarez Delgado, residían, en ese entonces, en Maiquetía, poblado del actual estado Vargas.

Al igual que hoy, cada miembro de la familia, en especial las mujeres, tenía su oficio a la hora de iniciar la elaboración del plato: Carmen Dolores tendía la masa en las hojas de plátano. Empleaba para esto la parte de atrás de la cuchara. A Carlota le correspondía picar los aliños. No tengo claro qué hacía Genoveva, mi abuela, pero por su carácter y personalidad se dedicó a transmitir ese gusto por el buen comer, la importancia de la alimentación y el compartir alrededor de la mesa, aspectos todos que perduran en la familia hasta hoy.

El deseo de comer y elaborar hallacas en nuestra familia es ya una tradición. Mi abuela Genoveva se encargó de enseñar a prepararlas a todos los sobrinos y a los amigos más allegados. Por supuesto que cada uno le dio su toque personal. También, a través de los años, simplificaron algunos procesos, pero sigue siendo la misma hallaca.

Recuerdo que, cuando era una niña, la casa se llenaba de un aroma particular durante los días de preparación de las hallacas. Era tradición para mí probar el guiso en

un plato hondo, acompañado con pan «de a locha». Pienso que como nací en el mes de diciembre, todos esos recuerdos se mezclan.

Aprecio que en mis hijas también esté el gusto por confeccionar y saborear las hallacas. Este año comprobé que ellas seguirán haciéndolas como dicta la receta original y se han dado cuenta de la importancia de cada paso en el proceso de su elaboración.

En 1980 decidí confeccionar las hallacas sola para poder decir con propiedad: «las hice yo». Eso no le gustó a mi mamá. Ella expresó su preocupación porque se fuera a modificar la receta, pero no fue así. Me uní a dos muy buenas amigas y ya tenemos veintisiete años haciéndolas con la receta original.

Un detalle importante de compartir es que adquirí la costumbre de hacer una bitácora, donde todos los años escribo lo que compro y los percances que van ocurriendo en esos tres días de hallacas. Eso nos ha servido para rectificar y corregir las fallas y así, cada año, ir afinando las cantidades. Vale decir que hemos cambiado las proporciones porque la receta original es para cincuenta hallacas y actualmente elaboramos doscientas. Por tanto, cada año, en noviembre, leo la bitácora del año anterior y así sé qué nos falló y qué cosa importante tenemos que tomar en cuenta.

Receta para 50 hallacas

INGREDIENTES:

- 5 kg de maíz
- 6 kg de hojas
- 4 kg de muchacho cuadrado
- 3 kg de cochino (pernil sin hueso)
- 2 gallinas
- 2 kg de tocino
- 4 kg de tomate
- 2 kg de cebollas
- ½ kg de pimentón rojo
- ½ kg de pimentón verde
- 5 ajoporros
- 10 cabezas ajo
- 1 ramo grande de perejil
- 3 cebollines
- 2 kg de manteca de cochino
- Dos docenas de huevos
- 1 cucharada de onoto en grano
- 1 rollo de pabito
- Ají picante (lo que te cabe en la mano)
- 1 litro de vino tinto moscatel o Sagrada Familia



Hallaca

PLATO TRADICIONAL VENEZOLANO

1 frasco de encurtidos en mostaza
¼ kg de alcaparras
½ kg de pasas negras
100 aceitunas
1 litro de vinagre
1 pote grande de petit pois
1 kg de almendras
1 papelón
Sal al gusto
Azúcar al gusto

PREPARACIÓN:

MASA

El maíz se cocina el día antes cuidando que adquiriera un punto medio, es decir, que no esté aguado ni duro, se lava y se muele. También existe la opción de adquirir la masa en El Hatillo, por ejemplo. Ésta se afloja, o se suaviza, con agua y sal. En la receta es muy importante la grasa o manteca. Se emplea derretida con el ajo pisado, el onoto (se calienta a baja temperatura la manteca con el ajo y luego se le agrega el onoto, cuidando que éste no llegue a freírse) y también se incorpora la grasa que soltó la gallina cuando la sudamos (la aliñamos con mantequilla, sal, pimienta, ajo y ajoporro). Se va amasando hasta que adquiriera el grosor y textura adecuados, es decir, que queden las manos empegostadas y al hacer la prueba sobre la hoja, el cuchillo y la masa corran suave. Se sazona con sal y azúcar al gusto.

Es importante indicar que si se quiere hacer más lujosa se le agregan dos huevos. Se le añaden dos cucharadas de jugo de pimentón rojo y perejil.

GUISO

Primeramente, debe darse un poco de cocción a la carne, pues así resulta mejor el procedimiento de cortarla. Es importante cuidar que los trozos del cochino resulten un poco más grandes que los de carne.

Respecto a la gallina, va picada en trozos no muy pequeños. También debe tomarse en cuenta que si la gallina va a incorporarse como adorno, previamente se suda en mantequilla bien aliñada con ajo, cebolla, sal y ajoporro, se muelen todos los aliños, el ajoporro y el perejil se pican menuditos y se pone todo en la olla junto con el tomate colado, porque no debe tener semillas, y medio kilo de manteca. También se le agrega sal, pimienta, comino, vinagre, pimentón español y el tocino que después de un rato se saca para picarlo en tiritas que servirán para el adorno. Se cocina un buen rato hasta que las carnes estén blandas (no se debe menear mucho el guiso para que la carne no se desbarate). Después se apaga el fuego y se deja reposando la olla durante toda la

noche destapada porque si se tapa el guiso se pone ácido o, como decimos en criollo, coloquialmente, se pone piche.

Al día siguiente lo vuelvo a montar. Se sazona con papelón raspado, sal, vinagre, vino Sagrada Familia, alcaparra, pimienta, ají si se quiere y el encurtido picadito. Tiene que salirle la sal, el dulce, el ácido y un poquito de picante. El guiso está bien de sal cuando lo pruebo y el gusto me queda en la parte de atrás de la garganta. Después le agrego el *petit pois*¹ y se cuaja con masa calculando el grueso (hemos descubierto que se puede cuajar con poquitos de harina de maíz precocida, popularmente reconocida como harina Pan, hasta conseguir el grueso que uno quiere). La cuajada es: se le agregan poquitos de harina Pan y se mueve con cuchara de madera para que no se apelo-tone y así, hasta que lo veas y lo sientas un poco espeso. Después de esto, el guiso está listo. Se apaga el fuego y se empiezan a armar las hallacas. ¡Buena suerte!

ADORNOS

1 cucharón de guiso, 1 presa de gallina, 2 ruedas de huevo, 1 aceituna mediana, 5 pasas, 2 almendras, 2 tiritas de tocino.

LAS HOJAS

Se pican:

El fondo: 35 cm x 35 cm. Se tiende la masa sobre la hoja (con las venas hacia arriba) con cuchillo, haciendo un círculo más o menos grueso, que es donde vas a poner el guiso con los adornos. Tender la masa con cuchillo es más higiénico porque así ésta no se toca con las manos.

La tapa: 30 cm x 30 cm. De igual manera se tiende la masa sobre la hoja con cuchillo, y se hace un círculo más pequeño y más grueso. Esta hoja se coloca encima de la anterior, es decir, cubriendo el guiso. Con la mano se le da la forma rectangular, se doblan los bordes de las hojas sobre sí mismas y luego se envuelven en otra hoja llamada pañal (35 cm x 35 cm). A continuación se le pone la faja para que quede bien apretada y se amarra con pabito para que no se suelte durante la cocción. Nunca se usa papel de aluminio para envolverlas.

1 Nota de los editores: Este ingrediente llamó nuestra atención, pues, hasta el momento de leer la receta, desconocíamos que se integrara tal alimento a la preparación de las hallacas. Ante nuestra inquietud, la Sra. Parada expresó: «debo precisar que he degustado otras hallacas caraqueñas que sí incluyen los *petit pois* como parte del guiso. En lo que a las hallacas de mi familia respecta, creo que como mi abuelo trabajó en el puerto de La Guaira, era muy fácil para él adquirir productos importados, por lo que, tal vez, a esta razón se deba que al guiso de nuestras tradicionales hallacas se les incorporaran los mismos». En consecuencia, los editores investigamos con distintos cocineros y chefs reconocidos y ninguno aportó reconocer los *petit pois* como ingredientes de la hallaca caraqueña.

Con lo que sobra de masa, guiso y adorno se hacen los bollos. Se mezcla todo y se ponen en una sola hoja del tamaño que se desee. Se les pone la faja, se amarran y se cocinan igual que las hallacas.

Las hallacas se cocinan durante una hora, a partir de que el agua esté hirviendo, cubierta la olla con hojas de cambur. Cuando se sacan, se ponen paraditas a reposar hasta que estén frías para guardarlas en la nevera.

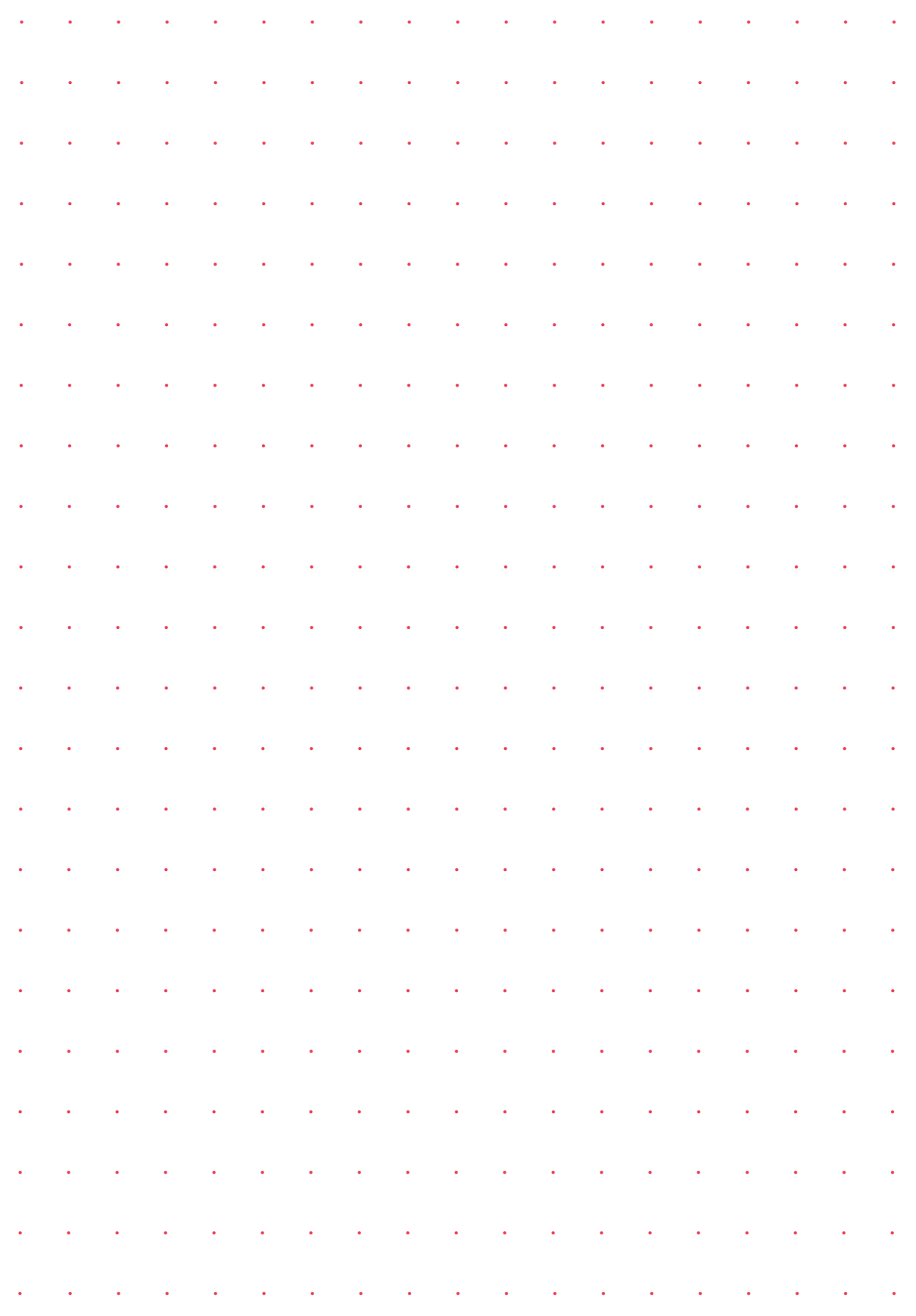
También se pueden guardar en el congelador apenas se hacen. Esto ha resultado un buen método para alargar la vida de las hallacas durante todo el mes de diciembre. Luego, cuando las quieres utilizar, simplemente un día antes las colocas en una olla con el agua hirviendo, directo del congelador y las cocinas una hora a partir de que el agua comienza a hervir nuevamente. Luego las sacas y pones a escurrir y enfriar paraditas hasta que estén frescas. Las guardas y quedan perfectas, como acabadas de hacer. Mi mamá contaba que cuando ella estaba chiquita y vivían en esa época en Los Teques, no había nevera, así que las hallacas del 24 de diciembre se preparaban el mismo día para comerlas en Noche Buena. Era el momento en que se compartía con los vecinos. Se llevaba una hallaca y te regalaban dulce de lechosa y otras delicias que se preparaban para esa noche. Luego, para el 31, también volvían a preparar las hallacas que se comerían para fin de año.

Cada año emprendemos un viaje imaginario de recuerdos y olores que nos remonta a épocas pasadas, al reencuentro con la madre, la transmisora de la receta y nos convierte en extensión de ella. Es un reencuentro con nuestro origen. Por tanto, como dice Sumito Estévez, es una obligación defender la receta familiar con ánimo fanático. Igualmente, según él, «uno de los grandes secretos de la hallaca radica justamente en el exceso de manteca de cochino. Si empezamos a hacer las hallacas *light* estamos diluyendo nuestras tradiciones fundamentales. Sólo hacen falta veinticinco años para hacer desaparecer una tradición». Así que los invito a realizar esta receta, la cual con mucho gusto comparto, para seguir contribuyendo con esta tradición que nos identifica como venezolanos en todos los países del mundo.

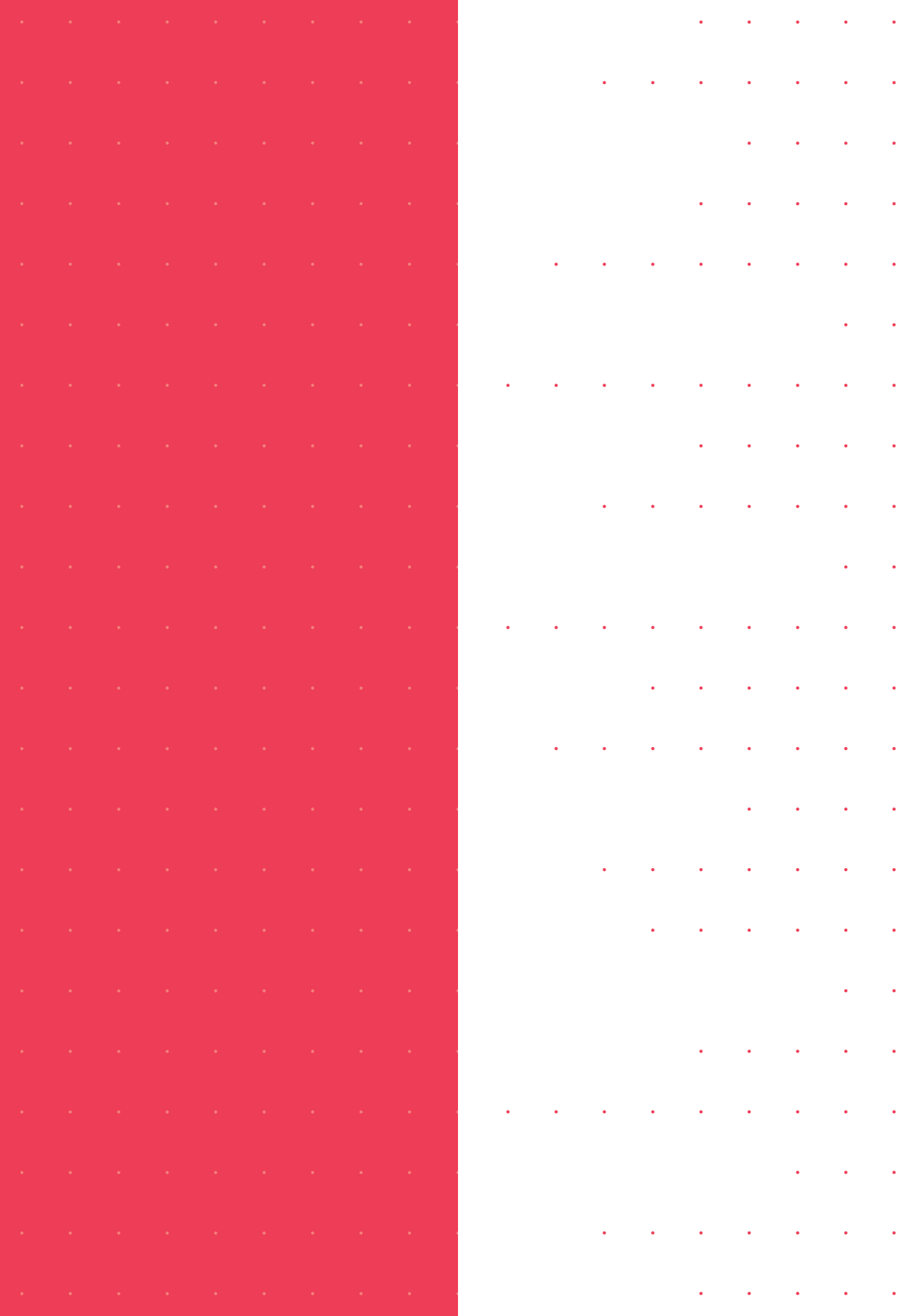
Referencias bibliográficas

CARTAY, R. (2003). *La hallaca en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.

ESTÉVEZ, S. (2006). En defensa de la hallaca. Columna «El diario de un chef», *El Nacional*, domingo 24 de diciembre de 2006.







fundación
EMPRESAS POLAR



3-00010571-3

ISBN: 978-980-379-268-8
9 789803 792688