



1
LOS
OBJETOS

2
LO
CONSTRUIDO

3
LA
CREACIÓN
INDIVIDUAL

4
LA
TRADICIÓN
ORAL

5
LAS
MANIFESTACIONES
COLECTIVAS

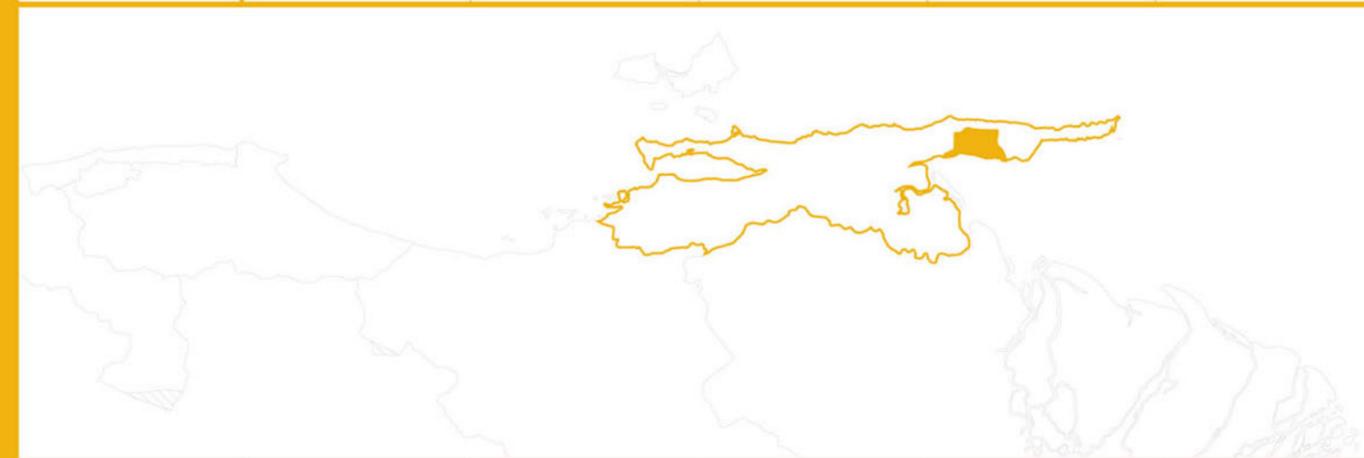
CATÁLOGO DEL
Patrimonio Cultural 2 0 0 4 5
Venezolano 2 0 0 5

El primer paso para una gestión efectiva del patrimonio cultural se encuentra en el conocimiento, valoración y estimación de las potencialidades de los bienes culturales como soporte de las acciones dirigidas hacia su aprovechamiento. Consciente de esto, el Instituto del Patrimonio Cultural (IPC) asume el I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, como una iniciativa orientada al registro de los elementos característicos del acervo de la nación. De igual modo busca dar cuenta de la naturaleza multiétnica y pluricultural del pueblo venezolano. Es así como el I Censo se convierte en uno de los más importantes proyectos culturales desarrollados en los últimos años en Venezuela.

Con la participación de 336 equipos de trabajo, previamente capacitados, se recorrió toda la extensión de nuestra hermosa nación registrando los bienes patrimoniales de los venezolanos; estado por estado, municipio por municipio, pueblo por pueblo, rincón por rincón. La información recabada en meses de intensa labor beneficiará, a través del conocimiento y utilización de los recursos del patrimonio cultural, a diferentes entes públicos y privados que atiendan la educación, la defensa de la soberanía nacional, el desarrollo de la ciencia y la tecnología, la planificación del desarrollo socioeconómico sustentable, el fomento de la pequeña y mediana industria y empresa, el ordenamiento urbano y ambiental entre otros. Con el proyecto del Censo y el *Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2005*, el IPC cubre toda la geografía nacional para poner el patrimonio al alcance de toda la ciudadanía.



REGIÓN ORIENTE



ESTADO SUCRE

SU 10

MUNICIPIO MARIÑO

Todas las manifestaciones culturales contenidas en este Catálogo, elaborado en ocasión del I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, son poseedoras de valores tales –sean históricos, culturales, plásticos o ambientales– que el Instituto del Patrimonio Cultural las declara Bien de Interés Cultural, según la Resolución N° 003-05 de fecha 20 de febrero del 2005, día del 146° aniversario de la Federación, quedando sometidas a las disposiciones contempladas en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural y su Reglamento y demás normas que rigen la materia.

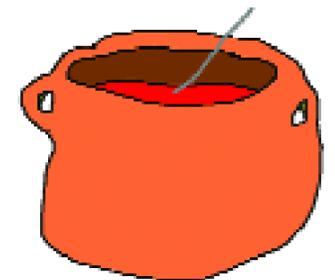
Esta publicación recoge parcialmente el resultado de una maravillosa aventura que, con gran audacia y extraordinaria dedicación, llevó a cabo el Instituto del Patrimonio Cultural fundamentalmente a lo largo del año 2004 para darle forma al I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano.

Miles y miles de horas de trabajo a lo largo de los más de 911.000 kilómetros cuadrados del territorio nacional, y de los cerca de veintidós mil centros poblados que hay en él, fueron necesarias para recoger con las comunidades —y de las comunidades— aquello que valoran como algo que les pertenece, las califica y las identifica. Es, desde luego, el conjunto de los bienes culturales de orden material, construcciones, arquitecturas, modificaciones del paisaje, objetos, utensilios y obras de arte; pero también se refiere a la amalgama de aquellos ritos, ceremonias, costumbres, lenguas y formas literarias, tradiciones orales, músicas, danzas, creencias y universos estéticos. Asimismo se toman en cuenta las visiones con que se tallan, tejen o amasan las artesanías, las recetas para la cocina o la cura de males y, en general, de todas aquellas elaboraciones del espíritu humano que son el producto sedimentario del paso de las generaciones.

El esfuerzo que conduce a esta publicación (y a las próximas como ella, una por cada municipio) es

de naturaleza épica, por la intensidad y el alcance con que fue proyectado y ejecutado. Y tiene, por supuesto, el valor de conducir una primera mirada detallada, una aproximación que el tiempo, y sucesivos trabajos sobre lo mismo, irá decantando, perfilando, enriqueciendo y deslastrando de imperfecciones. Pues desde el comienzo estábamos conscientes de que el resultado de esta investigación inicial, seguramente tendría, junto al gran logro que en sí mismo significa, lagunas, desequilibrios y hasta equivocaciones. Sin embargo, llegada la hora de hacer un recuento, tomamos conscientemente la decisión de dar a conocer ese resultado al pueblo venezolano, en la forma de estas publicaciones, pues consideramos que no hay nadie mejor que la propia comunidad para corregir los errores y compensar las carencias que el Censo pueda tener.

Tómese, pues, como un borrador para su conocimiento, estudio y corrección por las comunidades. Y téngase así mismo en cuenta que, a pesar de sus defectos posibles, esta es la mejor herramienta para conocernos, estimarnos unos a otros, para establecer la defensa de nuestra personalidad colectiva y para propiciar el diálogo intercultural en una Venezuela a la que reconocemos como madre y reserva prodigiosa de múltiples pueblos y culturas.



Censar el patrimonio cultural venezolano es, por su importancia y magnitud, la más grande tarea que ha asumido el Instituto del Patrimonio Cultural en sus diez años de existencia. Se trata de un proyecto cuya conceptualización, diseño y ejecución, dirigido a cambiar los paradigmas culturales y educativos, lo hace propósito fundamental de la Misión Cultura que adelanta el Ministerio de la Cultura con la participación también de la Universidad Simón Rodríguez y el Instituto Autónomo Biblioteca Nacional. Esta Misión es una estrategia para consolidar la identidad nacional dentro del proceso de descentralización, democratización y masificación de la cultura venezolana dirigida a la búsqueda del equilibrio territorial, la atención a toda la población así como proporcionar alternativas educativas y laborales a amplios sectores de la población.

El Censo del Patrimonio Cultural Venezolano es el reconocimiento y registro, a lo largo y ancho del territorio nacional, de todas aquellas manifestaciones culturales que caracterizan al pueblo venezolano y tienen significación para él. Al hablar de pueblo nos estamos refiriendo a toda la pluriculturalidad y la multietnicidad que lo constituye. Y estamos hablando de un reconocimiento a los valores culturales, realizado a partir del juicio que la propia gente haga de ellos. Esto significa que el Instituto del Patrimonio Cultural abre sus ojos y oídos, su gusto y su tacto y sobre todo su intelecto a la captación de la riqueza escénica y cromática de los bailes y festividades ceremoniales de nuestro pueblo; al sonido, unas veces rítmico otras melódico, de sus instrumentos tradicionales; a la

comprensión del sentido de pertenencia que se expresa en los cantos llaneros y la fuerza telúrica que hacía cantar al Carrao de Palmarito. Al descubrimiento de la razón, más poderosa que el simple beneficio económico, que hay en la organización de las mujeres de Guaratara para producir sus tortas de casabe. Y para aprender a saborear sus naiboas.

Ese reconocimiento adquirió la forma de un censo, técnicamente riguroso y estructurado, que registró en fichas, fotografías, videos y grabaciones, todos los bienes y manifestaciones del patrimonio cultural de Venezuela y los localizó en planos. Expresado en forma metafórica, lo que se hizo fue pasar el país a través de un cedazo, para recoger cualquier manifestación cultural que tenga sentido para el colectivo que la realiza, y luego procesarla y mostrarla pues, más que información técnica, es un espejo para que la gente se reconozca allí. Con ello esperamos potenciar la autoestima cultural de nuestro pueblo, su sentido de pertenencia y la creación de una estructura cultural que garantice, desde su propio seno, la permanencia de estos valores.

Esta tarea de registro exhaustivo produjo lo que hoy presentamos aquí como el *Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2006* que constituye el primer producto de este Censo. Este Catálogo está conformado por 336 cuadernos, uno por cada municipio de Venezuela, pero hay otros productos. Uno de ellos es la versión digital del catálogo que saldrá por cada una de las entidades federales, es decir, en 24 CD's. En ellos se podrá ver y oír la música, los bailes y los cantos que

acompañan muchas de las manifestaciones culturales contenidas en el catálogo. Un tercer producto de gran relevancia será el Atlas del Patrimonio Cultural Venezolano que contendrá más de 1.700 mapas donde estarán localizadas cada una de las manifestaciones culturales que fueron registradas, con las referencias necesarias para correlacionarlas geográficamente.

Todos los registros que se expresan en estos tres productos, se basan en el trabajo de campo realizado por los numerosos empadronadores que recorrieron toda la geografía nacional. Primero fueron los maestros organizados por las zonas educativas del Ministerio de Educación y Deportes, luego continuaron esa labor centenares de jóvenes y activadores culturales organizados por nosotros con el apoyo de gobernaciones y alcaldías, constituyendo un verdadero ejército cultural.

Los registros así recabados fueron complementados con los obtenidos de las consultas a las bases de datos y a los archivos de las diversas instituciones que están relacionadas con la cultura o que tienen en custodia bienes culturales, en cuyos casos se indica su procedencia. Todos ellos están tratados según los cinco bloques en que organizamos los bienes culturales: *los objetos, lo construido, la creación individual, la tradición oral y las manifestaciones colectivas*. Para una mejor comprensión del lector, su definición está contenida en cada una de las portadillas que conforma cada cuaderno.

En cuanto a su distribución, una primera edición será masiva y gratuita pues pretendemos hacer

llegar este catálogo a todas las instituciones educativas públicas: escuelas, liceos y universidades; a las bibliotecas nacionales, estatales y municipales, las instituciones de formación militar, las cárceles e instituciones de reeducación, a las embajadas y consulados; a las alcaldías, gobernaciones e instituciones culturales, en fin, a todos los lugares donde el conocimiento y la formación de nuestros valores culturales tiene significación. Asimismo, tenemos la pretensión de convertirlo en el libro fundamental para el conocimiento y consulta de nuestras manifestaciones culturales, que debe insertarse en los programas educativos de cada municipio para que ayude a reconstruir las historias locales y que se convertirá en instrumento para la planificación cultural a nivel regional y local.

Un aspecto trascendental de este catálogo es que, en aplicación de los artículos 6°, 10°, 24°, 29°, 31° y 35° de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, y basándonos en la jurisprudencia establecida por la Sala Constitucional del Tribunal Supremo, según ponencia del Magistrado José Manuel Delgado Ocando; que otorga el reconocimiento de patrimonio cultural a todo lo que está debidamente registrado, y publicado como tal, por el Instituto del Patrimonio Cultural; queda en consecuencia, protegido por esta ley, todo su contenido. De esta manera, posteriormente a su publicación, el Instituto del Patrimonio Cultural procederá a realizar las diligencias pertinentes para que este reconocimiento sea publicado en la *Gaceta oficial* de la República Bolivariana de Venezuela.



República Bolivariana de Venezuela

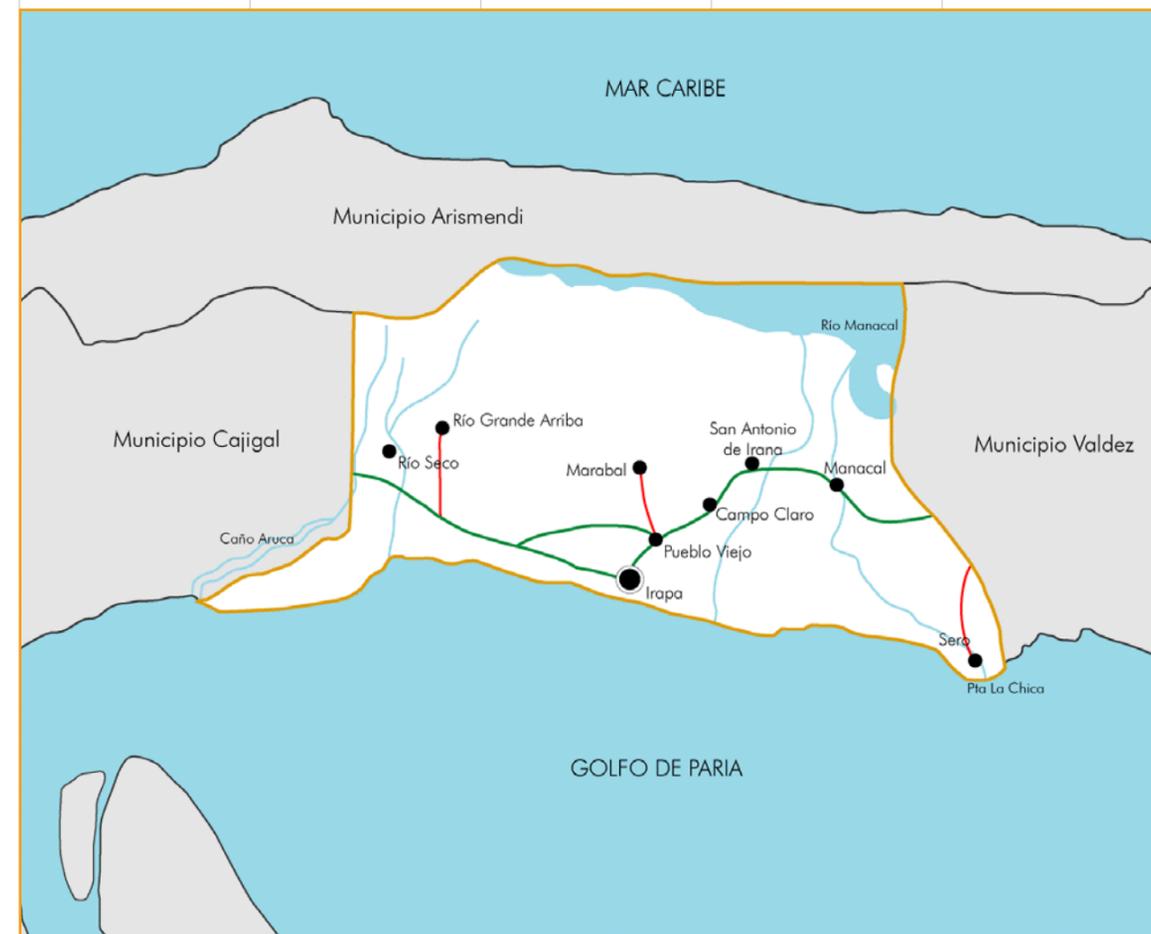
CAPITAL | Caracas
DIVISIÓN POLÍTICO TERRITORIAL | Estados (23), Municipios (335), Distrito Capital (1) y Dependencias Federales (311 islas)
DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN | 93% Urbana - 7% Rural
HABITANTES | 24.390.000 (año 2000)
DENSIDAD DE LA POBLACIÓN | 26.61 Hab / Km²
RELIGIÓN | 92% Católica - 8% otras

MUNICIPIOS DEL ESTADO SUCRE



Información general del municipio

SUPERFICIE | 469 km²
REGIÓN GEOGRÁFICA | Oriente
CLIMA | Cálido
TEMPERATURA | 27° C
CAPITAL DEL MUNICIPIO | Irapa
HABITANTES | 13.000 aproximadamente
ECONOMÍA | La principal actividad es la pesca y la agricultura
PARROQUIAS | Campo Claro, Irapa, Marabal, San Antonio de Irapa y Soro



MUNICIPIO
MARIÑO

1 LOS OBJETOS



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

1 Los objetos En este capítulo están contenidos todos aquellos elementos materiales, de carácter móvil, que constituyen huellas y símbolos del quehacer humano o registros de procesos históricos y naturales, que, en razón de sus valores estéticos, funcionales, simbólicos o científicos forman parte de una determinada manifestación cultural o representan un momento evolutivo de la naturaleza. En el caso de los objetos del quehacer humano, su valoración no está asociada a un individuo en particular, interesa en tanto modelo etnográfico, porque responde a saberes y técnicas tradicionales o que son propias de determinados colectivos humanos.



Divino Niño Jesús, imagen

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Mundo Nuevo
DIRECCIÓN	Calle principal
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del Municipio Mariño

Figura realizada en yeso policromado de aproximadamente 1 m de alto, que representa al Divino Niño. Está recreado de cuerpo entero, de pie, con el rostro ladeado a la derecha, ojos grandes, color café, cabello en relieve color negro y con los brazos alzados. Viste una túnica rosada con una franja cobriza en los bordes, como elemento decorativo, la cual lleva recogida en la cintura con un fajín azul atado en forma de lazo. La imagen está colocada sobre una base cónica con elementos decorativos en relieve, de forma irregular, que simulan nubes. En ella se lee la inscripción "Yo Reinaré".

Tinajón

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Punta Brava
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Encarnación Rojas



Se trata de una vasija de apariencia globular, con el borde algo inclinado hacia la parte exterior de la pieza, realizada en barro. Era utilizada para conservar el agua de beber a una temperatura fresca.

Antiguamente, muchas familias de la comunidad poseían un ejemplar de tinajón y lo empotraban debajo de los filtros de piedra. Este ejemplar le perteneció a Luisa Reyes de Salinas, quien era propietaria de un trapiche que funcionó hasta 1950. Es de gran valor para la comunidad por ser una muestra de los utensilios empleados por los lugareños antiguamente y por pertenecer a un viejo trapiche. Tiene aproximadamente ochenta años de antigüedad.

Bola de grillo

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Campo Claro
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Andrés Meneses

Es un objeto elaborado con hierro macizo, de 10 cm a 12 cm de diámetro, con una especie de asa en forma de "U", soldada por ambos extremos. Está empotrada en el piso de concreto de un pequeño cafetín, en la entrada de la casa de la vieja hacienda La Soledad. Formaba parte de un artefacto -grillo- que era fijado, por medio de un círculo de hierro, a los tobillos de los presos y a una cadena de hierro que les aprisionaba. Este



objeto fue utilizado como modo de represión durante el gobierno de Juan Vicente Gómez, generalmente en los presos políticos.

Planchas de Marielen Rodríguez

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Punta Brava
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Marielen Rodríguez

Marielen Rodríguez posee seis planchas y afirma que éstas tienen setenta años de antigüedad. Cinco de ellas son de hierro, de variados tamaños, de forma triangular en la punta mientras que la parte inferior es plana y la superior es cóncava, rematada en un asa. La sexta plancha es de hierro, de forma triangular en la punta, su parte inferior lisa y plana, con un asa cubierta en material plástico, de 20 cm de largo por 10 cm de ancho. En el extremo posterior tiene un tanque pequeño de bronce de 5 cm de diámetro, de forma esférica, que sirve para depósito de gasolina. En el centro, en un espacio vacío entre las dos caras, tiene una salida para el encendido. El combustible pasa hasta el extremo del tubo de encendido por presión de aire, a través de una válvula incorporada a la plancha y a una bomba pequeña.

Estas planchas eran calentadas sobre el fuego, y se limpiaban con cebo de res. Fueron empleadas hasta la década de los cincuenta. En la actualidad se conservan en buen estado y son de uso decorativo.



Motor del trapiche del Alambique La Soledad

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Campo Claro
DIRECCIÓN	La gallera después del Liceo Campo Claro
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Julio Cedeño



Es un motor conformado por una estructura de hierro, con un tubo de escape doblado hacia abajo, un volante y una manilla. En la parte inferior se observa la cavidad donde estaba el engranaje del árbol de leva e igualmente la base donde se colocaba el tanque portátil de combustible. Tenía un tubo que estaba conectado al tanque de agua, que funcionaba como enfriador del motor y expulsaba el calor mediante un tubo superior. Estuvo conectado por un cable, una correa y una polea que hacía funcionar al trapiche.

Para la comunidad, este motor de trapiche es considerado importante porque perteneció a una de las fábricas más reconocidas de ron, que funcionó desde 1880 hasta 1959.

En la actualidad se encuentra en la misma ubicación donde era usado. Su estado de conservación es regular. La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



San Juan Bautista, imagen

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Alto Amara
DIRECCIÓN	Capilla de Alto Amara
ADSCRIPCIÓN	Privada
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Arquidiócesis de Cumaná

Imagen traída de Caracas en 1975 por damas religiosas y, desde entonces, es venerada por la comunidad. Fue elaborada en yeso vaciado y policromado y representa al santo de cuerpo entero, de pie, con un aro o nimbo sobre la cabeza. Presenta cabello, bigote y barbas en relieve, pintadas en castaño oscuro; tiene los brazos flexionados, el derecho elevado hacia arriba y sobre el cual reposa un bordón dorado que remata en forma de cruz. Está vestido con una túnica amarilla en el anverso y gris en el reverso, del hombro derecho cae un manto rojo con ornamentos dorados. La imagen está colocada sobre una base rectangular, en la cual se observa, del lado derecho del santo, la figura de una oveja como uno de los atributos que lo identifican. A su llegada fue llevado en procesión desde Pueblo Viejo hasta la comunidad de Alto Amara, donde fue recibido con una gran fiesta. Desde entonces, se celebran sus festividades que duran ocho días, hasta el 24 de junio, día de San Juan Bautista. Se encuentra en buen estado de conservación.



Escritorio

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Petra de Pomenta

Se trata de un mueble tipo escritorio, elaborado en madera de pardillo con tablero de forma rectangular de 1,20 m de largo por 0,80 m de ancho y 0,78 m de alto, con una ligera inclinación. La parte frontal tiene dos gavetas con tirantes de metal y la parte superior luce una lámina delgada de madera con calados ornamentales. El fino acabado de su superficie deja ver las variaciones del color natural de las fibras de la madera. Su propietario original fue José Pomenta Tochón -abuelo del esposo de Petra de Pomenta, actual propietaria- quien lo usaba en el despacho de su casa, ahora conocida como Casa de los Pomenta. En una pieza trasera del mueble, la cual se desprendió, tenía grabada las iniciales del propietario, J.P.F.

Pese a que la pieza tiene aproximadamente más de cien años de fabricada se encuentra en buen estado de conservación. La comunidad la valora como un mueble de gran importancia por su antigüedad y por haber formado parte del mobiliario de una de las casas más antiguas del lugar.

Planchas de hierro

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Familia Villegas

Son dos planchas que datan de los años cuarenta, elaboradas en hierro macizo, de color negro y forma triangular. Miden 11 cm de largo y 7 cm de ancho en su extremo posterior. La cara inferior es plana y lisa y en su parte superior lleva una lámina de pletina doblada en forma de "U" invertida como asa. Para usar estas planchas se calentaban sobre la leña y luego se frotaba la cara inferior con cebo de ganado; después se limpiaban con un trozo de tela limpia, para no ensuciar la ropa al plancharla. En



la actualidad, están en buen estado de conservación y son empleadas como objetos decorativos en la residencia de Renata Villegas.

Colección de lámparas de Cheira Berroterán

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Punta Brava
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Cheira Berroterán



A lo largo del tiempo las comunidades han manejado, de acuerdo al desarrollo de la tecnología, distintos utensilios para llevar a cabo sus labores domésticas. La colección de Cheira Berroterán es una muestra de setenta y seis lámparas de diversos estilos que, en el pasado, han sido de gran utilidad para los habitantes de Mariño. Fueron hechas de varios materiales: vidrio, metal y porcelana. La mayoría de estas lámparas usaban como combustible el kerosén y una pequeña, combustible de gasolina, impulsado por aire comprimido que se introducía a través de una válvula.

Las lámparas de mayor tamaño son las de vidrio, con un mechero en la parte superior de fibra de algodón tejida, que sube por intermedio de una pequeña rueda dentada en el extremo de un pasador plástico. Este tipo de candiles fueron utilizados en la zona de Paría para el alumbrado

en el interior de las casas hasta los años cincuenta. Por otra parte, los de farol se usaban principalmente en las cocinas



cuando estaban separadas de la vivienda y, algunas veces, en las caballerizas para evitar que los murciélagos atacaran a los caballos.

En la colección hay dos piezas que destacan por ser las de mayor antigüedad, una lámpara tipo farol de estructura metálica que data de los años cuarenta y una lámpara de vidrio de la misma época. Estas piezas han sido coleccionadas por su dueño por más de treinta años.

Sembradora de arroz de la hacienda La Soledad

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Campo Claro
DIRECCIÓN	La gallera después del Liceo Campo Claro
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Julio Cedeño



Es una estructura de hierro del año 1860, marca Alis Chalmers. Posee dos envases de metal, donde se depositaba el arroz. En la parte inferior tenía quince tubos sembradores, unidos uno a uno con unos discos de hierro, que araban la tierra, con dos ruedas laterales de metal para movilizarla, la cual era tirada por un tractor que utilizaba como combustible el kerosén. Esta sembradora es considerada por la comunidad como parte de su historia, la cual fue utilizada en la hacienda La Soledad para el arado y siembra del arroz que se cultivaba en el lugar. En la actualidad, se encuentra en mal estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Metate

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Luis Alejandro Rojas

Piedra de color gris pizarra, de forma ovalada y cóncava en el centro. Era usada para moler manualmente el maíz. Su primer propietario fue José Ángel Rondón, antiguo dueño de la casa donde se encuentra este objeto, quien la tuvo durante cuarenta años. Luego se la obsequió a Luis Alejandro Rojas, quien la resguarda desde hace ocho años. Es un instrumento significativo para la comunidad por su antigüedad y por ser un ejemplar de los utensilios domésticos del pasado.





El Museo Arqueológico Irapari presenta una variada colección arqueológica en la que destacan ocho vasijas de arcilla de la cultura saladoide y barrocoide del año 290 d.C., utilizadas en ritos funerarios y ceremonias religiosas como ofrendas a los dioses; envases de uso domestico, decorados con incisos y otros con pintura en blanco, rojo, negro y marrón; fragmentos de vasijas -vertederos- que fueron halladas en yacimientos cerca de la Iglesia San José de Irapa y otras en Río Chiquito Abajo, decorados con figuras zoomorfas, biomorfas y antropomorfas; pulidoras de flechas de arcilla; puntas de lanza de piedra; flechas y arcos decorativos pertenecientes a la etnia de los yupas y otros de los pemones; cestas elaboradas por los warao del Delta del Orinoco, tejidas con fibras de moriche. Asimismo, hay una colección de alfarería nativa, elaborada en arcilla por el instructor indígena Pedro Villegas, quien desde hace cinco años es el encargado del museo.

Para la comunidad estos objetos tienen un incalculable valor histórico y cultural, pues representan un vestigio material de la existencia de los antepasados indígenas en Irapa antes de la llegada de los españoles. Además permite dar a conocer a los turistas y lugareños parte del patrimonio cultural de la población.



Colección del Museo Arqueológico Irapari

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle Cedeño, cruce con calle Zea
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Pedro Villegas



Metate y mano de moler de 1916

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro
ADSCRIPCIÓN | Privada
PROPIETARIO | Solange Córcega



Los metates y las manos de moler son implementos heredados de la cultura indígena. Éste en particular es una piedra de 40 cm de largo por 25 cm de ancho. Es de forma rectangular y

cóncava en su centro, lo que permite colocar allí el maíz o grano que se va a moler. Está acompañada de una mano de moler, piedra pequeña de 8 cm de largo usada para triturar los granos. Este utensilio fue empleado por Ana Antonia de Tovar en 1916 y luego por sus hijas en los años cuarenta. Solange Córcega la conserva en buen estado. Es expuesta en su residencia a los vecinos y miembros de la familia, a quienes les relata la historia de este objeto.

Virgen La Dolorosa, imagen

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
ADSCRIPCIÓN | Privada
PROPIETARIO | Lourdes Mujica



Figura tallada en un trozo de madera, por un tallista de El Pilar, municipio Benítez, de quien se desconoce su nombre. Mide 1,30 m de alto por 34 cm de ancho. La virgen está representada de cuerpo entero, de pie, de frente, con la vestimenta sugerida en madera. Tiene las manos unidas, un rosario grande atado a la cintura y una corona con pequeñas figuras cuadradas, talladas en relieve de color marrón. Esta imagen se encuentra en la casa de Lourdes Mujica y ha sido bautizada por dos sacerdotes en distintas ocasiones, por lo que es objeto de devoción de muchas personas en Irapa.

Figura tallada en un trozo de madera, por un tallista de El Pilar, municipio Benítez, de quien se desconoce su nombre. Mide 1,30 m de alto por 34 cm de ancho. La virgen está representada de cuerpo entero, de pie, de frente, con la vestimenta sugerida en madera. Tiene las manos unidas, un rosario grande atado a la cintura y una corona con pequeñas figuras cuadradas, talladas en relieve de color marrón. Esta imagen se encuentra en la casa de Lourdes Mujica y ha sido bautizada por dos sacerdotes en distintas ocasiones, por lo que es objeto de devoción de muchas personas en Irapa.

Cambullón

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Cambullón es el nombre que le dan los campesinos sembradores de tabaco a un espacio acondicionado para curtir el tabaco antes de su clasificación. Se construye en forma de caja rectangular con tablas o varas de tamaño variado; luego se cubren sus lados con palma de corozo o cucurito de hojas de banana o plátano y su piso, con tablas o palmas secas para que no se formen hongos durante el proceso de curtido del tabaco. Algunas veces el cambullón se coloca en una esquina dentro de la casa, así el tabaco está más seguro porque sólo se tapan dos lados con las pa-

redes de la casa. Forma parte de los objetos empleados por la comunidad para la producción y acondicionamiento del tabaco a comerciar.

Colección de Jesús Guerrero

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
ADSCRIPCIÓN | Privada
PROPIETARIO | Jesús Guerrero



Jesús Guerrero, mejor conocido en la comunidad como *Cochón*, es un diseñador de trajes de fantasías para la época carnestolenda, dedicado a este oficio desde hace diez años, tiempo en el que ha armado una colección de los mismos. En ella está el traje de príncipe de águilas, conformado por una chaqueta de organza blanca y lame dorado, con el cuello en forma de "V", adornado con lentejuelas, cadena y pedrería dorada, de mangas largas estilo bombacho y con la parte inferior redonda. El pantalón de este traje presenta lentejuelas alineadas verticalmente. Como calzado tiene botas doradas y, como accesorio, un gorro de cartón forrado con lamé blanco de forma hexagonal, adornado con lentejuelas doradas y plumas blancas de avestruz. También destacan en esta colección otros trajes como la fantasía Carioca, Espacial Año, Caballero del Zodiaco, Arqueológica, Conde de Irapari, Cacique Irapari, Diabólica, Japonesa, Marina, Jardín del Edén, Príncipe Aladino, Faraón, Dos Príncipes de Tulipán y Rey Neptuno, elaborados con diversidad de materiales como tela de organza blanca, lamé, lentejuelas, cadenas, pedrería todas doradas, cartón, plumas blancas, bolas de anime, papel neutralizado, espejos y alambrión, entre otros.

Colección de documentos de la Prefectura de Soro

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro
DIRECCIÓN | Calle Bolívar, Prefectura de Soro
ADSCRIPCIÓN | Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Prefectura de Soro

La comunidad de Soro valora estos documentos ya que forman parte de su historia y son un testimonio escrito de la misma. Se trata de tres libros del siglo XIX donde se registraron defunciones, matrimonios y bautizos. Están escritos en pluma y la caligrafía evidencia el modo de escribir de la época. El libro de defunciones es particularmente importante porque establece procedimientos para el levantamiento y enterramiento de cadáveres. De los tres libros sólo restan fragmentos.



Colección de Jesús Martínez Osuna

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
ADSCRIPCIÓN | Privada
PROPIETARIO | Jesús Martínez Osuna

Entre la colección de Jesús Martínez Osuna se encuentran cinco piezas que fueron usadas por las familias Osuna y Martínez. Una de ellas es un filtro de porcelana que mide 20 cm de diámetro, de forma cilíndrica, color marrón, con



una tapa móvil y una llave en la parte inferior. Se encuentra sobre un mueble de madera, con un travesaño también de madera y con un espacio vacío donde se colocaba un recipiente para recoger el agua filtrada. En el interior hay una piedra porosa de forma cilíndrica, móvil, que cumple la función de filtro, evitando el paso de las impurezas del agua.

El conjunto también está compuesto por un aparador o alacena que mide 1,60 m de alto por 1 m de ancho aproximadamente, elaborado en madera de caoba, con dos puertas con cerramientos de madera en la parte inferior y de vidrio en la parte superior; un armario de madera de aproximadamente 2 m de largo por 0,50 m de ancho, con puertas de madera en la parte inferior y de vidrio en la parte superior. Se dice que este mueble perteneció a la primera familia que habitó en Irapa; un filtro de piedra porosa, de forma circular, cóncavo en la parte inferior, empotrado en una base de madera debajo de la cual se colocaba un tinajón de barro para recoger el agua filtrada; y, finalmente, una mesa de madera en forma circular con tablero de mármol, empotrada en una base de madera, con los bordes biselados, las patas similares a un trípode con un eje central en forma cilíndrica, que era usada para colocar lámparas de vidrio.





San Isidro Labrador, imagen

CIUDAD/CENTRO POBLADO Pueblo Viejo Arriba
DIRECCIÓN Iglesia de Pueblo Viejo Arriba
ADSCRIPCIÓN Privada
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Arquidiócesis de Cumaná

Pieza elaborada en yeso vaciado y policromado de 1 m de alto aproximadamente. En la parte delantera tiene un arado que es tirado por dos bueyes, uno de color marrón y otro negro. Su atuendo, pintado en su cuerpo, consta de un pantalón marrón, una camisa de mangas largas roja, unas botas campesinas beige y un sombrero. En sus manos sostiene la *Biblia*.

San Isidro Labrador es venerado en esta localidad como santo patrono desde 1945. Cada 15 de mayo los pobladores le encomiendan sus sembradíos para que den buenas cosechas.

El culero o cangrejo

CIUDAD/CENTRO POBLADO Todo el municipio
--

Con el nombre de culero o cangrejo se conoce a un objeto rudimentario que se utiliza para apretar y triturar la caña dulce y extraer el guarapo. Se trata de una pieza de madera plana de 35 cm o 40 cm de ancho y 50 cm de largo con

forma de óvalo en un extremo y el otro en forma de cuña de 5 cm a 6 cm de ancho, que se incrusta en el tronco del árbol. En los costados tiene canales que desembocan en el extremo ovalado para que circule el guarapo de caña. Para extraer la caña del tronco se sitúa una palanca o un trozo de madera redonda resistente, de unos 3 cm de diámetro que sirve para triturar la caña. Sentado encima de la palanca, el operador puede mover la palanca hacia arriba y hacia abajo, mientras que un ayudante la va empujando hacia delante.

El nombre de culero se debe a que el operador va sentado sobre la palanca para hacerle presión y a su vez extraer el jugo o guarapo de caña. Algunas personas prefieren decirle cangrejo relacionando el triturado mediante la presión de la tabla y la palanca sobre la caña, con la mordida del cangrejo de quebrada de la zona.

Herramientas para el cultivo de cacao

CIUDAD/CENTRO POBLADO Todo el municipio
--

Entre las herramientas utilizadas para el cultivo del cacao se encuentra el machete -acondicionado de tal manera que pueda ser introducido en una funda de cuero-, la chícora, la pala recta, las tijeras de podar y los cuchillos. Otra pieza indispensable empleada en esta labor es la desjarretadera: herramienta industrial que consiste en una lámina metálica, afilada por un extremo, con un gancho cortante en un lado, y una especie de cilindro, por donde se introduce una vara de madera o bambú en el otro extremo. Es utilizada en la cosecha para cortar el pedúnculo de la maraca o mazorca de cacao por la mitad y para podar ramas delgadas y chupones -brotes- altos.

También se cuenta con la pala de corte y pala de madera para manipular el cacao; el tocón de picar cacao, el cual solamente se usa en el estado Sucre; la paleta de dejulla, la cual tiene un extremo afilado y es usada para cortar la placenta central de la mazorca; el rastrillo de madera para mover las almendras durante el secado; la pala de madera de cedro para el llenado de los sacos y la manipulación de las almendras y, finalmente, la caja de medir elaborada en madera -prototipo de la caja de latas mantequeras, que se usa como sustituta del peso para vender el cacao fresco o -en baba-, es decir, cuando no se ha secado aún.

Colección de Pablo Cedeño

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Pablo Cedeño

Se trata de una colección conformada por ocho paletas de dejullar cacao, elaboradas en madera dura de puy y gateao, de 20 cm de largo, con un cabo circular y con la punta en



forma de hacha, que sirve para cortar la placenta central en la que están adheridos los granos de cacao. Este tipo de paletas fueron utilizadas en casi todas las fincas de cacao, aunque en la actualidad tiene poco uso. Han sido conservadas por su dueño, ya que la madera puy está en peligro de extinción y es la mejor madera para su tallado. Las personas de la comunidad consideran esta pieza importante por estar ligada a la historia del cultivo del cacao y su tecnología.

La Carlota, barco

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Detrás del Mercado Municipal

La Carlota es el nombre de un barco tipo balandra que transportó mercancía de exportación de comercio interno hasta la década de los cincuenta. Tenía dos rutas principales: Irapa-Caripito, realizada a través del golfo y el Caño San Juan, para trasladar combustible y lubricantes a la planta eléctrica del municipio y la ruta Irapa-Trinidad que transportaba el cacao de exportación.

Hoy en día, los navegantes locales recuerdan esta embarcación como un hito en el medio de transporte marino, ya que simboliza un vínculo entre el hombre pariano y la actividad productiva del municipio Mariño.

Peso de la bodega Los Almendrones

CIUDAD/CENTRO POBLADO Marabal
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Alfonso Díaz



Se trata de una pieza realizada en hierro de la marca Fairbanks Morse. Es un instrumento que se utiliza para pesar los granos en la tradicional jornada de la venta de café y cacao de la bodega Los Almendrones. Consta de una palanca de dos brazos, de tamaños desiguales, en forma de "L" invertida. El brazo mayor o vertical mide 80 cm de largo aproximadamente y el de menor tamaño tiene un asa que sirve para sostener el saco y una barra niveladora con una pesa cuadrada para el equilibrio de los kilogramos. Posee una base rectangular, donde se ubica el mecanismo que le hace funcionar. Sobre la base se ensamblan cuatro ruedas, también de hierro, que facilitan el traslado de esta pieza.

Herramientas de la agricultura mariñense

CIUDAD/CENTRO POBLADO Todo el municipio
--



En la agricultura pariana se utiliza una variedad de herramientas de uso común en la zona de Paria. Entre los instrumentos generales se encuentran: machete de lámina terminada en círculo, amoldado por el filo desde el cabo hasta el extremo y el lomo; el cuchillo de podar -machete común al que se le modifica el extremo redondo para que entre en una funda de cuero con el fin de evitar accidentes al subir a los árboles-; la chícora de metal o coa, usada casi exclusivamente en el cultivo del tabaco; la desjarretadera -tocón de picar coco- que se usa sólo para el cultivo del coco; la vara de cosechar aguacate, a la que se le fija una especie de saco de tela en el extremo, terminada en una horqueta para desprender el fruto del pedúnculo y bajarlo sin golpearlo; el rastrillo de madera, usado para el cacao y el café; la púa de recoger chino en áreas inundadas; la aspejadora de mochila; la aspejadora de motor y las tijeras de podar.

Estos implementos son valorados como objetos tradicionales de gran importancia, algunos de los cuales han sido creados por la comunidad para mejorar el trabajo agrícola.

Tanques de hierro macizo de la hacienda La Soledad

CIUDAD/CENTRO POBLADO Campo Claro
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Julio Cedeño

Estos dos tanques de forma rectangular fueron construidos con hierro macizo en 1881. Uno de ellos mide 1,50 m de ancho, 0,80 m de alto y 3 m de largo; el otro, 2 m de ancho, 0,8 m de alto y 3 m de largo. Se componen de cinco partes planas, ensambladas con grandes tornillos y tuercas de hierro, ya que para la época no existía la soldadura. Pertenecieron a la fábrica de ron y papelón, La Soledad, que funcionó en Campo Claro desde 1880 hasta 1959 aproximadamente. En estos tanques se mezclaba el melao para elaborar el azúcar y obtener el ron y el papelón.

Se conservan como una muestra de la tecnología de los alambiques utilizada en Campo Claro. Los lugareños, a través de todos los tiempos, se han interesado en conocer estas piezas de antigüedad.



2 LO CONSTRUIDO



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

2 Lo construido Se incorporan en este capítulo aquellas producciones volumétricas, espaciales o propiamente arquitectónicas, que nos ofrecen el testimonio de una cultura en particular, de una fase evolutiva de su desarrollo o de acontecimientos históricos. Abarca las construcciones aisladas, los conjuntos urbanos o rurales y los sitios históricos y arqueológicos; sean lugares de batallas, de asentamientos, de producción o sitios funerarios. Se incluyen también las construcciones tradicionales y modernas que han adquirido significado cultural para determinados colectivos, mas allá de quién sea su creador.



Plaza Bolívar de Irapa

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Bolívar con calle Mariño
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

La plaza fue construida hace más de cuarenta y cinco años y remodelada en 1994 por el ingeniero José Barreto. En la remodelación se instaló la estatua del Libertador que descansa sobre un pedestal. Presenta pisos de concreto, zonas de bancos y extensas áreas de grama combinadas con altos árboles ornamentales que ofrecen sombra y frescura a los visitantes. En esta plaza se le rinde homenaje todos los años al Libertador Simón Bolívar con ofrendas florales y actos protocolares. Ya es una tradición para los habitantes de la parroquia concentrarse en este lugar para disfrutar de su agradable ambiente.



Río Chuare

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Sector El Chuare

Este río nace en la serranía cerca del Parque Nacional Península de Paria. Bordea la ciudad de Irapa en sentido nortesur, pasa por los caseríos de Marabal y Vericallar y desemboca en el Golfo de Paria. Su nombre, de origen indígena, es el mismo que el del sector El Chuare, así como también el de la antigua entrada principal de Irapa.

Las orillas del río se encuentran bordeadas por enormes árboles de jabillo y plantaciones de cacao y coco. A la derecha siguiendo el curso del río se encuentra la capilla El Chuare donde se celebran las fiestas en honor a la Cruz de Mayo. De la parte alta del río se toma el agua para los acueductos de Irapa, Vericallar y Marabal. A pesar de las deforestaciones de las cuencas altas y la sequía, el río continúa su cauce natural.



Plaza José Francisco Bermúdez

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Entre calle Zea y Bermúdez, detrás del Mercado Municipal
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

Fue construida en la década de 1930. Presenta sectores de bancos de cemento distribuidos en torno a las seis caminerías que la recorren, de las cuales cuatro conducen hacia el busto del general José Francisco Bermúdez y dos, hacia el Mercado Municipal de Irapa. Cuenta con amplias masas de árboles que brindan sombra a la plaza, entre ellos, uno de mamón que está cargado del fruto durante todo el año. Fue conocida como la plaza del mercado hasta 1990. En ese mismo año se colocó el busto del general José Francisco Bermúdez (San José de Areocuar, 1782-Cumaná, 1831) en homenaje al oficial del ejército integrante del grupo militar que, bajo el liderazgo de Santiago Mariño, invadió el Oriente del país para liberarlo.

Vivienda Rojas

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Entre calle Zea y Bermúdez
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Iván Rojas

Edificación construida en la segunda mitad del siglo XIX. Es de una sola planta, presenta patio central, techo de tejas a dos aguas que reposa sobre estructura de madera. Su fachada principal exhibe cuatro ventanas y una puerta de entrada al centro, todas enmarcadas en arcos rebajados. Pintadas en blanco y azul, las paredes muestran diferentes materiales debido a sucesivas intervenciones recibidas. Actualmente se está acondicionando para fines comerciales.



Capilla Virgen de Coromoto

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Anzoátegui, detrás del Museo Arqueológico Iraparí
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño



La capilla Virgen de Coromoto fue erigida hace aproximadamente doce años por Juana María de León. En su construcción se utilizaron modernos materiales, a saber: bloques de concreto frisados, piso de cemento y techo de zinc y madera a dos aguas. Al frente presenta una puerta central y a sus lados dos ventanas idénticas en forma de cruz. Ostenta una pequeña colección de imágenes religiosas. La fiesta en honor a la Virgen de Coromoto se celebra el 11 de septiembre con una procesión cuyo epicentro es esta construcción. La capilla representa un lugar de concentración donde acuden especialmente los pescadores antes de iniciar sus faenas.

Casa parroquial de Irapa

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Sucre, detrás de la Iglesia San José
ADSCRIPCIÓN Privada
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Padre Argenis Rojas

Construcción moderna que data de la década de 1960. Es de planta rectangular, fabricada con bloques y cemento. En su interior posee una estructura de doce columnas de concreto que sostienen la losa del techo, también hecho de concreto. Especialmente alberga dos salones, una oficina y un cuarto de baño. En la fachada principal destaca una especie de pasillo cubierto, delimitado por esbeltas columnas como recurso para jerarquizar el acceso principal. El piso en su



totalidad es de cemento. Esta casa guarda una importante colección de imágenes religiosas. Antiguamente el inmueble era una iglesia hasta que en el año 1961 fue utilizada para construir la sede de la casa parroquial.

Hotel Irapari

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle Mariño, a media cuadra de la Iglesia Parroquial San José
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Marina de Guerra

Se trata de un inmueble construido a principios del siglo XX con características propias del estilo antillano. Posee una sola planta y sus espacios se distribuyen en torno a un patio central interno. La fachada principal exhibe puertas y ventanas de madera con celosía y romanillas. Los techos son a doble agua, con estructura de madera y cobertura de zinc. El acceso principal lo identifica una galería cubierta con techo a dos aguas, delimitado por columnas de madera y ricamente decorado con arcos rebajados y bandas de celosía, también de madera. Esta edificación es una de las construcciones más representativas de la vivienda familiar, con notable influencia antillana proveniente de la isla de Trinidad. En la actualidad se encuentra en completo deterioro.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

El surtidor de la playa

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	La playa frente al Campanazo
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del Municipio Mariño



Este surtidor fue construido en concreto a finales del siglo XIX. Su estructura consiste en un tanque hermético, de 4 m de largo por 4 m de ancho, de forma cúbica. Este tanque servía para almacenar el combustible traído por los barcos, que llegaban al puerto de Irapa, para luego ser distribuidos y comercializados a los habitantes de las diferentes comunidades. El combustible era trasladado en barriles de madera, utilizando como medio de transporte burros. Presenta mal estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



Bodega María Esperanza

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle Lara con calle Independencia
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Luis Otilio González

Fundada el 24 de junio de 1952 por Luis Otilio González. Funciona en una antigua casa, con techo de zinc a dos aguas, cola de pato y pronunciado alero, todo sostenido por estructura de madera. Se ubica en una de las esquinas más transitadas de la ciudad y en su fachada exhibe siete grandes portones de madera de doble hoja, en virtud de su uso comercial. Posee un viejo peso, estantes y vitrinas de madera y vidrio, así como también un mostrador de madera, todo original de los años cincuenta del siglo XX. Es la única bodega que conserva su tradicional forma de vender, ya que los clientes aún llevan frascos de vidrio para comprar aceite vegetal. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Hacienda Valentín

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Río Chiquito Abajo
DIRECCIÓN	Carretera nacional, a 50 m del puente del río Valentín
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Félix Coello

Esta finca posee una plantación de 10.000 matas de cacao. Tiene una pequeña vivienda con techo a una sola

agua elaborado con estructura de madera y cubierta de zinc. Sus paredes son de bloque frisado y tiene piso de cemento. Dentro de la hacienda existe un secadero de cacao de techo rodante con cubierta de zinc a dos aguas en forma de "A", soportada por estructura de metal que cubre y descubre el patio de secado. A su vez, el patio de secado consiste en un área de piso de cemento rústico de forma rectangular, delimitado por pequeños brocales de cemento sobre los cuales descansan una especie de rieles metálicos que permiten el deslizamiento de la cubierta antes mencio-



nada sobre el patio. Entre otras funciones, el techo rodante, o deslizante, cubre los granos de cacao del patio de secado cuando llueve para que no se mojen y los descubre cuando hay sol. Félix Coello, el dueño actual de la hacienda, afirma que fue fundada en la década de 1920 por un señor llamado Valentín, nombre que lleva el río del lugar. Desde entonces, ha representado para los pobladores una fuente de trabajo permanente. Esta hacienda ha sido recuperada en distintas ocasiones, por haber contribuido al asentamiento y permanencia de la población del sitio y, por ende, forma parte de la historia local.





Playa del Mercado Municipal

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Final de la calle Zea, adyacente al Mercado Municipal
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

Esta playa es el lugar donde arriban las pequeñas embarcaciones que realizan pesca artesanal en el Golfo de Paria para vender sus productos. Allí se reúnen pescadores, compradores, intermediarios, consumidores y procesadores que se dedican a la salazón del pescado. Es uno de los principales sitios de encuentro de los pobladores y visitantes del pueblo, quienes van a disfrutar de la vida cotidiana cerca del mar y a comprar la variedad de pescados que ofrece el golfo, tales como el múcuro, con el que se elabora el plato más representativo del arte culinario local, el bagre amarillo y el mero guasa, de enorme tamaño y carne exquisita.

El samán de La Berbena

CIUDAD/CENTRO POBLADO Vericallar
DIRECCIÓN Centro de Vericallar, a 3 km de Irapa
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

En el centro del pueblo de Vericallar, entre la capilla católica y el local conocido como La Berbena, donde se celebran las fiestas patronales, se encuentra un hermoso árbol de sa-

mán. Su robusto tallo y amplio follaje ofrecen sombra y frescura al espacio que lo circunda, convirtiéndolo en un lugar acogedor que combina armónicamente un paisaje de gran belleza y el cotidiano transitar de los lugareños. Estas características lo han convertido en un punto de encuentro y esparcimiento, donde se reúnen los vecinos de todas las edades, otorgándole una especial valoración patrimonial.



Iglesia San José de Irapa

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Mariño con calle Sucre
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Ciro Pacheco



Se dice que su autoría se debe al padre Pedro Bengoa, de origen español. Se implantó en una parcela aislada circundada de extensas áreas al aire libre provistas de bancos, alumbrado público, grama y frondosos árboles de sombra. La expresión arquitectónica de la iglesia muestra reminiscencias neogóticas. Sus fachadas exhiben numerosos ventanales y puertas enmarcadas en arcos ojivales o apuntados, jerarquizados por molduras de estas mismas líneas. Posee una planta rectangular con tres naves que ventilan e iluminan mediante una serie de ventanas dispuestas simétricamente en sus muros laterales. Externamente los bordes superiores de las fachadas culminan con una cornisa de motivos florales y pi-

náculos. Presenta una única torre de campanario de cuatro cuerpos o niveles en el sentido vertical, remata en un techo a cuatro aguas con una cruz, localizada al centro. Los ventanales albergan vitrales que muestran episodios y personajes bíblicos. El piso actual fue diseñado por Pedro Villegas, encargado del Museo Arqueológico Irapari. Además cuenta con una amplia colección de imágenes religiosas entre las que destacan Jesús de Nazareth, La Dolorosa, San José y Santa Rita, entre otras. La iglesia constituye para esta población un valioso legado arquitectónico, histórico y comunitario que forma parte de su patrimonio local. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.





Galpón de la comercializadora de cocos

CIUDAD/CENTRO POBLADO	El Placer
DIRECCIÓN	Primera recta
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Gobernación del Estado Sucre

Construcción moderna del período contemporáneo de forma rectangular, de una sola planta, fabricada en bloques y cemento con una estructura de metal que sostiene el techo de asbesto a dos aguas. En su interior tiene un cubículo que sirve de oficina, dos baños y un salón grande donde se desarrollaban las actividades del procesamiento del coco. La fachada, de gran altura, tiene en la parte superior una forma de triángulo con acabado de ladrillo en obra limpia y bloques calados, y en la inferior la puerta de acceso principal. Las paredes laterales presentan dos puertas grandes, por donde entraban los camiones para recoger las cargas. Este establecimiento funcionó desde 1974 hasta 1980 como comercializadora de coco, allí se compraba y almacenaba la copra y luego era trasladada a otros estados del país. Por ser la industria que procesaba un recurso local proveniente de los cocales del extenso litoral de Paria, la comunidad lo considera patrimonio. Actualmente se conserva en buen estado.

riosos tienen balcones, protegidos por barandas de hierro de color marrón y grandes ventanales de vidrio. En la planta baja destaca una gran puerta de aluminio con vidrio



Hotel Maryoli

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle Anzoátegui con calle Bolívar
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Jorge Katati

Esta estructura se levantó hace aproximadamente diecinueve años. Es de concreto en su totalidad, tiene forma rectangular y cuenta con una planta baja y dos pisos superiores. La fachada está recubierta con cerámicas blancas y beige y presenta puertas y ventanas rectangulares. Los pisos supe-

ahumado. Allí alberga ocho habitaciones junto a la recepción; en el segundo piso tiene diez habitaciones y una tasca restaurante. Es valorado por la comunidad porque ha brindado buen servicio desde su creación hasta hoy.

Paseo La Marina

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Límite sur de las calles Zea, Mariño y Bolívar, a orillas del Golfo de Paria
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del Municipio Mariño

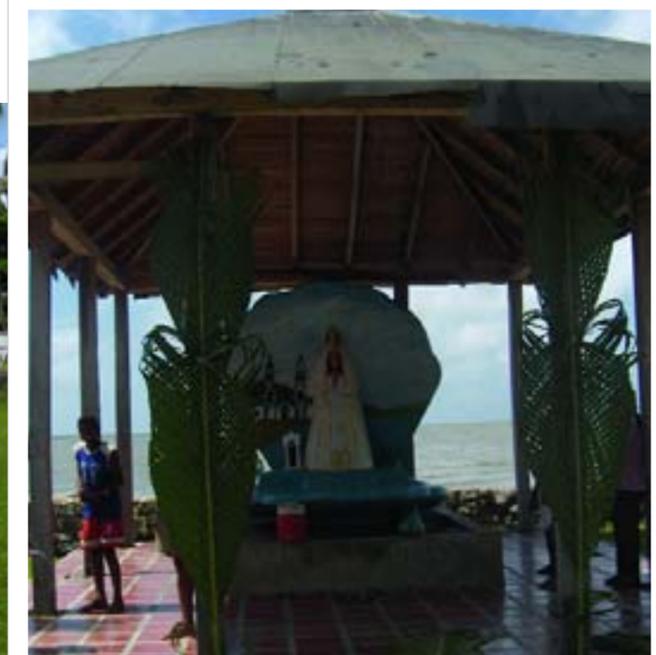
El paseo está situado en el límite sur de la ciudad. En sus adyacencias llegan las pequeñas embarcaciones pesqueras de la flota local y de los municipios cercanos. Este con-



junto urbano combina canchas deportivas, áreas verdes, caminerías, bancos y alumbrado público, directamente vinculados con el paisaje litoral de la costa del Golfo de Paria mediante pequeños malecones. Además, tiene una avenida con isla central arborizada y a lo largo del paseo se ubican varios establecimientos de comida rápida, restaurantes, un pequeño escenario, la concha acústica y la Capilla de la Virgen del Valle. Uno de sus extremos está provisto de extensos cocales y grama. El paseo es de gran importancia para la comunidad, ya que allí se realizan los

eventos culturales y es un sitio de encuentro para los pobladores y turistas en días festivos. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.





Plaza Mariño

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Sucre con Cedeño y Carabobo
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

Aunque se dice que su origen se remonta a doscientos años atrás, la imagen actual es producto de una remodelación efectuada en 1974 por Juan Pablo Rauseo, presidente del concejo municipal de entonces. En esta remodelación se construyeron bancos de granito y caminerías de concreto con jardineras provistas de diversas plantas como palmeras y almendrón pausil, entre otras. En el lado izquierdo de la plaza se encuentra un busto de Santiago Mariño (Valle del Espíritu Santo, 1788-La Victoria, 1854), político y oficial del ejército patriota durante la Guerra de Independencia en la que estuvo al mando de la liberación de Oriente y a quien rinde homenaje esta plaza, así como también el nombre del municipio. Todos los años se celebra en ella una fiesta en honor a Santiago Mariño, además es punto de referencia para los turistas que visitan el pueblo en épocas de ferias. Es la plaza principal de la localidad y por sus valores históricos, arquitectónicos y sociales los habitantes del pueblo la consideran parte de su patrimonio.

Mercado Municipal

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Límite sur de la calle Zea, a orillas del Golfo de Paría
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño



Edificio construido en la primera mitad del siglo XX. Posee planta rectangular con líneas arquitectónicas y materiales constructivos modernos, como son las paredes de bloques frisados y el techo a dos aguas cubierto por láminas onduladas que reposan sobre una estructura metálica. La mayoría de las tabiquerías internas son de manufactura reciente y su infraestructura ha sido ampliada a los costados con pequeños módulos de bloques de concreto, algunos recubiertos con baldosas. Cuenta con locales que venden verduras, pescado, carne y otros víveres e insumos para el hogar. Presenta mal estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Río San Antonio

CIUDAD/CENTRO POBLADO San Antonio de Irapa
DIRECCIÓN Carretera nacional vía Güiría, entre Campo Claro y San Antonio de Irapa



Este curso de agua dulce nace en el sector de Buenos Aires en la parte norte del pueblo. Sus principales afluentes son las quebradas de Buenos Aires, Naranjal y Cusma. Todas nacen en el Parque Nacional Península de Paría. Es la fuente de agua de San Antonio de Irapa y su cuenca está en gran parte sembrada por plantaciones de cacao. Según los habitantes, el nombre del río proviene del nombre del pueblo, denominado así por los primeros pobladores de la parroquia. Se dice que los antiguos habitantes del lugar se asentaron en la zona por encontrarse allí el río y los valles adyacentes. La comunidad lo valora por ser una fuente de vida natural y por generar en su entorno suelos apropiados para la siembra.



Fuente de soda Mariño

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Mariño cruce con calle Cedeño
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Simón Blanco

Esta fuente de soda, llamada tiempo atrás Bodega Mariño, es atendida desde hace más de cincuenta años por Simón Blanco, quien desde los nueve años vive en la comunidad de Irapa. Es una construcción tradicional con implantación esquinera. Sus fachadas abren mediante puertas de doble hoja de madera hacia dos de las calles principales de Irapa. Los techos a dos aguas son de láminas metálicas sobre estructura de madera con pronunciado alero. Allí se expenden diversos productos, tales como alimentos de la cesta básica, arepas rellenas y empanadas con variedad de guisos. También se venden los famosos helados "La Pastora" que se distribuyen en toda Paría. Además, es un lugar de recreación e intercambio comunitario donde acuden muchos trabajadores a refrescarse con la tradicional cerveza. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de Luis Mata

CIUDAD/CENTRO POBLADO Río Chiquito Abajo
DIRECCIÓN Calle principal
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Maximiana de Mata

Su construcción data de los años cuarenta del siglo XX. La fachada principal se caracteriza por presentar una galería cubierta con techo de zinc, delimitada por esbeltas columnas de madera con balastradas de bloques calados. Se comunica con dos puertas de acceso y ventanas laterales de madera al interior de la casa, al tiempo que las protege de la intemperie, detalle característico de las viviendas antillanas. Sus paredes combinan una estructura de horcones con cerramiento de cemento pobre vaciado entre ellos, revestidos con friso como acabado final. El techo es a dos aguas con estructura de madera de mangle de par y nudillo, cubierta con láminas de zinc. El inmueble presenta una división espacial en dos partes, a saber: la destinada al antiguo uso de bodega en la parte delantera, que funcionó hasta los años ochenta y otra para las habitaciones. Hoy en día, funciona en ella un taller propiedad de Ramón Urbáez, un artesano de la madera. Antiguamente, bajo la administración de su primer propietario -Luis





Mata- funcionaba en el inmueble la primera bodega instalada en el caserío, que funcionó durante cuarenta años. Por esta razón, los lugareños la conocen como la casa de Luis Mata. Su actual estado de conservación es malo.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Bar Demócrata



CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
DIRECCIÓN	Calle Sucre
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Hernández Azocar



Es una amplia construcción moderna de forma rectangular y con grandes áreas verdes. El techo está soportado por una estructura de madera, que se apoya sobre vigas de concreto y madera, cubierto por láminas de zinc, en forma de pirámide a cuatro aguas. La fachada principal es de bloques frisados con estructura de concreto armado, alineada a la acera. Según la tradición oral, esta edificación fue construida en la década de 1960, motivo por el cual se le dio el nombre de Bar Demócrata, ya que en esos tiempos el término democracia era muy utilizado por el pueblo y en el ámbito político.

Hacienda San Antonio

CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Antonio de Irapa
DIRECCIÓN	Carretera nacional, vía Güiría a 1 km del pueblo de San Antonio de Irapa
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Teresa de Martínez

Se trata de una antigua hacienda para la producción de cacao, cuyo primer registro data de 1880, con un área de 90 ha y 80.000 matas en producción. Sus instalaciones están integradas por una casa residencial con características



de la arquitectura antillana, construida en madera, con una colección de muebles y objetos decorativos de gran valor estético. Las instalaciones para el procesamiento de la semilla del cacao constan de: unas cajas fijas de fermentación y un secadero de techo rodante elaborado con estructura de madera a dos aguas en forma de "A" y cubierto de zinc que se apoya sobre una base de concreto con

rieles metálicos empotrados a la caja de fermentación, por donde se desliza el techo. También hay un pequeño taller en el que se realiza la reparación de equipos mecánicos. Esta hacienda es de gran importancia para la comunidad porque ha proporcionado empleo a los trabajadores agrícolas de la región durante muchos años.



Oficina de la hacienda Canaán

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Río Chiquito Abajo
DIRECCIÓN	Calle principal, carretera vieja de Irapa a 15 km de Irapa
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Rafael Rojas

Es una edificación sencilla y aislada de una sola planta, rodeada de altas plantas de cocotero. Fue construida en los años cincuenta. Perteneció originalmente a Asunción Rojas y fue heredada por Rafael Rojas, su propietario actual. Sirvió de oficina de la hacienda Canaán de la cual forma parte. Presenta una puerta en la fachada principal de color azul, paredes de barro con friso de cemento, techo a dos aguas con estructura de nudillo en madera redonda y cubierta con láminas de zinc. Su estructura contrasta con la de las demás viviendas cercanas. La comunidad valora esta casa por ser una de las construcciones más viejas del caserío con la cual la población se ha vinculado por más de cincuenta años. Es una de las fincas que ha proporcionado mayor trabajo a los habitantes de Río Chiquito Abajo. El inmueble se conserva en regular estado.



La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de Cira Urbano

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Río Seco
DIRECCIÓN	Antigua carretera nacional, a 150 m de la calle principal
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Cira Urbano

Esta vivienda es una construcción sencilla, de forma rectangular y de una sola planta. La fachada principal presenta dos puertas provistas con dobles hojas de madera de parrillo. Toda la estructura de las paredes y de los techos es de madera. La cubierta final de los techos es a dos aguas con láminas de zinc. Además, presenta un salón paralelo a la fachada principal y dos habitaciones, separadas por un pasillo pequeño que conduce a la cocina, la cual también está aislada de la vivienda. Se presume que su construcción data de la primera década del siglo XX. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.





Casa de Consignación

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle La Marina, esquina con calle Mariño
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Sucesión Velásquez

Construcción de un solo nivel y de planta cuadrada ubicada en una esquina. La fachada tiene cuatro vanos de puertas y tres ventanas de madera, protegidas con rejas metálicas. Su techo es plano con estructura de perfiles metálicos y losa de concreto. El espacio interior está distribuido en cuatro habitaciones grandes que servían de depósito y fueron remodeladas, ya que se convirtió en residencia y pizzería. Está ubicada dentro de un contexto uniforme, pues todas las edificaciones que la rodean poseen las mismas características. Fue el centro de almacenamiento de la mercancía que era traída en los barcos para luego ser distribuida a los comerciantes de la zona en consignación, de allí su denominación. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa del viejo mercado

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Campo Claro
DIRECCIÓN	Calle Cedeño cruce con calle Ayacucho

Fue construida en la década de 1960, implantada en una esquina. Está construida con estructura de concreto armado,

cerramiento de bloque frisado y bloques calados con líneas arquitectónicas austeras. Las puertas y ventanas son de láminas metálicas, combinadas con barrotes de hierro. En su interior hay dos cubículos, un amplio salón y un baño. Tiene seis puertas y tres ventanas, el techo es a un agua de estructura de madera y cubierta con láminas de zinc. En esta casa funcionó el primer y único mercado que existió en la zona. En la actualidad se encuentra en desuso. Presenta regular estado de conservación.



La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Las dos casas más viejas de El Placer

CIUDAD/CENTRO POBLADO	El Placer
DIRECCIÓN	Vía principal, segunda recta
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Ramón Simoza y Carlos González



Se trata de dos viviendas de pequeñas dimensiones construidas con paredes de bahareque y techo de zinc a dos aguas que descansan sobre estructuras de madera. Ambas presentan en la fachada una puerta de madera de dos hojas y una ventana del mismo material. Internamente albergan dos cuartos y una sala pequeña con corredor. El piso de ambos inmuebles es de cemento y es lo único que se ha agregado a la construcción original. Se emplazan de manera aislada, a orillas de la vía principal. Para la comunidad de El Placer estas dos viviendas son una importante referencia histórica, por ser las únicas que conservan su forma y estilo original desde hace ochenta años. Ellas han sido habitadas por las mismas familias desde su construcción. En una vive la familia González y en la otra Ramón Simoza. Presentan regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



Casa de José Ruiz

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Río Chiquito Arriba
DIRECCIÓN	Calle principal, cerca de la Capilla Católica
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Familia Ruiz

Es una construcción tradicional de comienzos del siglo XIX, de forma rectangular. En su fachada principal presenta dos vanos de puertas y uno de ventana, todos con cerramientos de madera a doble hoja. El techo es de estructura de madera de par y nudillo, cubierto de tejas criollas a dos aguas. Los muros de la fachada principal están provistos de friso y son de bahareque, donde los horcones embutidos en el barro soportan la estructura del techo. Su diseño contrasta con las casas cercanas en altura y en los materiales de construcción. Sirvió de vivienda para la familia Ruiz y en la actualidad está en desuso. Presenta mal estado de conservación.



La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Cementerio General de Irapa

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Final de la calle Cedeño, cruce con calle Zea
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del Municipio Mariño



Según la tradición oral del pueblo, el cementerio fue construido a finales de 1885. Posee una portada de acceso de gran belleza y altura con líneas arquitectónicas de reminiscencias neogóticas, con algunas semejanzas a la Iglesia San José de Irapa, en lo relativo al uso de numerosos pináculos y arco ojival o apuntado en la puerta de acceso principal. Se dice que en su construcción se empleó concreto con revestimientos de mármol y cerámica. En el interior del camposanto se aprecian numerosos monumentos funerarios entre los que se imponen sencillas bóvedas y lápidas decoradas con imágenes de santos, ángeles y fotografías de los difuntos. La mayoría de ellos están elaborados con bloques, cemento y cerámica. El acceso al cementerio se da mediante una pequeña avenida que parte de la calle Zea hasta la puerta principal, y está adornada con palmas de chaguaramos enanos y otras plantas ornamentales. Es valorado por la comunidad, ya que allí reposan los restos de muchas generaciones de lugareños por ser el único cementerio en la parroquia de Irapa. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



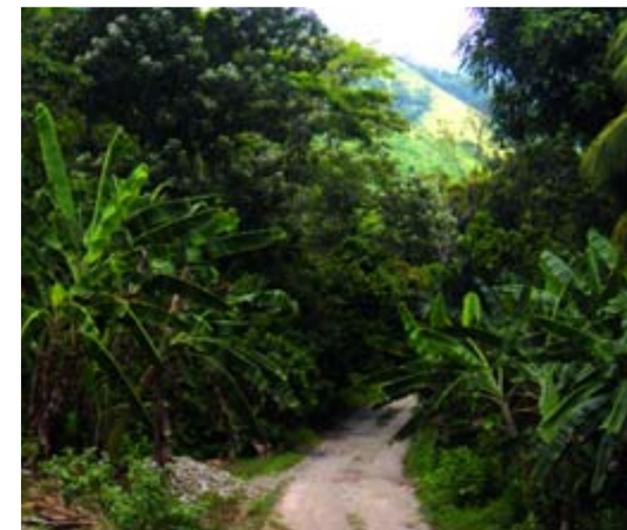
Casa de la hacienda Ramírez

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Marabal
DIRECCIÓN	Margen izquierdo del río Marabal
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Iris Rodríguez de Suárez

Se trata de una antigua casa que pertenece a la hacienda Ramírez cuyo origen se remonta a finales del siglo XIX. Ha registrado numerosas intervenciones en el tiempo y hoy ostenta una imagen muy sencilla, a la que se le han incorporado modernos materiales como estructura metálica y láminas de zinc en el techo, bloques calados para ventilar en los muros de la fachada y puertas y ventanas protegidas por rejas de hierro. Se encuentra elevada sobre el piso, fabricado en madera y se dejó un espacio debajo por donde se deslizan los secaderos de cacao tipo gavetas múltiples. De esta manera, el piso de la vivienda funge como el techo del secadero de cacao. Su propietario inicial fue Federico Ramírez, conocido productor de cacao de la región. Luego, fue adquirida por otro productor de cacao, Evelio Suárez, quien la rebautizó con el nombre de Nuevo Destino. El trabajo que generó esta unidad productiva, llamada Tacita de Oro en su época de apogeo, contribuyó al crecimiento de la población y al establecimiento de braceros margariteños que llegaron en busca de trabajo a la hacienda, sumándose a las familias Toledo y Guzmán, fundadoras del pueblo. Al encontrar tierras de gran fertilidad, convirtieron a Mara-

bal en el mayor poblado productor de plátano y de una pequeña liliácea de exquisito sabor conocida como chalota, que se producía en grandes cantidades. Esta finca continúa siendo un lugar acondicionado para la explotación de cacao bajo la administración de su propietaria actual, Iris Rodríguez de Suárez, viuda de Evelio Suárez. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



Casa de Gumersinda Lezama

CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Antonio de Irapa
DIRECCIÓN	Altos de Gumersinda, al final de la calle principal
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Lázaro Guzmán



Es una construcción de un solo piso, con paredes de bahareque, soportada por horcones de madera de puy, de planta rectangular. La fachada principal tiene dos puertas con cerramientos de madera de pardillo negro y una pequeña ventana del mismo material. Cuenta con una sala y dos habitaciones. El techo es a dos aguas con estructura de pares y nudillos cubierto por láminas de zinc. Se dice que el techo original fue de hoja de palma carata. En algunos espacios de las paredes se observan las amarras de bejuco de ajo en los horcones de madera que soportan el barro del bahareque. Presenta mal estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Plaza El Carite

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
DIRECCIÓN	Al comienzo de la calle Bolívar, final de la calle Sánchez Carrero
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del Municipio Mariño

Fue construida en 1976 con motivo de la celebración del vigésimo cuarto aniversario de la fundación de San Juan Bau-





tista de Soro. Es de forma rectangular, con caminerías en forma de "X", fabricadas en concreto y de acabado liso. En el centro hay una escultura conformada por un triángulo de aluminio en cuyo vértice hay una figura de pez carite. Al fondo de la plaza se levanta una pared, en la cual se exhiben dos murales pintados por un artista plástico local, conocido en el pueblo como *Greñas Lindas*. Uno de los murales representa la calle Sucre. Esta plaza es un tributo a la relación con el Golfo de Paria y su actividad pesquera, valorada por la comunidad y especialmente por los pescadores. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Secaderos rodantes de coco de Venicia de Velásquez

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba

DIRECCIÓN | Antigua carretera de Irapa

ADSCRIPCIÓN | Privada

PROPIETARIO | Venicia de Velásquez



Se trata de tres construcciones edificadas hace más de setenta años. Consisten en una estructura metálica que reposa sobre ruedas de metal que se desplazan sobre rieles de hierro, sujetos a una base de concreto de 15 cm de ancho por 60 cm de alto. Tiene techo de zinc a dos aguas, dividido en dos secciones de 10 m y 4,5 m de ancho respectivamente, que se desplazan en sentido contrario, empujadas de forma manual, dejando al descubierto un patio de concreto rústico, de las mismas dimensiones del techo. Estas estructuras son utilizadas en la hacienda Jay Luis para el secado de la pulpa de las almendras de coco, las cuales son separadas de la cáscara dura y se convierten en copra. Una vez reducida la humedad en los secaderos se vende como materia prima a las industrias de aceite, jabones y otros productos derivados del coco. Esta estructura es un ejemplo de los secaderos rodantes utilizados por las comunidades cultivadoras de coco y de otros frutos, como recurso indispensable en su procesamiento y por su larga tradición de uso en el lugar se considera patrimonio cultural del municipio.



Casa de la familia Pomenta

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

DIRECCIÓN | Calle Bolívar, a 100 m de la plaza El Carite

ADSCRIPCIÓN | Privada

PROPIETARIO | Familia Pomenta



Consiste en una antigua vivienda con elementos arquitectónicos propios de la arquitectura antillana, como lo son: puertas y ventanas de madera con romanillas fijas y celosías ricamente decoradas para permitir la entrada del aire y tamizar la intensa luz solar del lugar, techos a dos aguas de estructura de madera de par y nudillo y láminas de zinc, con pronunciados aleros, entre otros. Según los vecinos del pueblo fue edificada hace más de cien años. Se dice que el cemento utilizado para su construcción fue traído en barriles de madera por barco desde la isla de Trinidad. La fachada principal tiene dos ventanas con repisa y rejas protectoras y tres puertas con cerramientos de doble hoja de madera. Las paredes de la casa fueron construidas con horcones de madera como estructura y entre éstos fue vaciado un concreto rico en arena y piedras pequeñas y poco cemento a modo de cerramiento, el cual finalmente fue frisado. A este sistema los pobladores del lugar lo denominan "concreto armado". Los pisos son de madera y las habitaciones están distribuidas a sus lados, separadas por un pasillo central, con dos baños y una cocina al fondo. Actualmente es usado como depósito para guardar maquinaria y herramientas de la familia Pomenta. Este inmueble es valorado por la población ya que representa un testimonio de la época de su construcción. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de Ángela Rosal de González

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba

DIRECCIÓN | Calle principal

ADSCRIPCIÓN | Privada

PROPIETARIO | Inés Rosal de González



Construcción tradicional que data de finales del siglo XIX. Es de forma rectangular, de aproximadamente 72 m². Sus paredes son de bahareque y en ellas destacan los vanos de puertas y ventanas con cerramientos de madera. El techo es a dos aguas con estructura de madera de par y nudillo, cubierto con láminas de zinc. Fue la vivienda principal de la familia Rosal González y en la parte delantera funcionó la primera bodega del pueblo en la se vendían productos agrícolas producidos en la zona, además de sillones y gurupeas para los animales de carga, pescado y carne de res. Actualmente está en desuso y su dueña, Inés Rosal de González, vive al lado, en una vivienda de construcción moderna.

Casa Las Quince Letras

CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa

DIRECCIÓN | Calle principal

ADSCRIPCIÓN | Privada

PROPIETARIO | Hilda Lezama

La construcción de esta casa data de 1910. Su forma es rectangular con paredes sostenidas por horcones de made-



ra dura entre los cuales se vacía un concreto rico en arena y piedra, que luego es frisado, a modo de cerramiento, llamado localmente "concreto armado". El techo es a dos aguas con soporte de caña amarga, sobre una estructura de madera de par y nudillo, cubierta con láminas de zinc. Posee piso de madera. En la actualidad las dos puertas de su fachada principal están condenadas con bloques de concreto. La vivienda fue usada como depósito y sus habitaciones y salones están ubicados paralelos a la fachada principal. Este inmueble sirvió de vivienda y local comercial a Isidro Chilo Lezama, llevó su nombre en la fachada, durante más de cincuenta años. La comunidad recuerda la vivienda con el nombre de Las Quince Letras, pues tuvo este escrito en sus paredes durante muchos años. Presenta mal estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Galpón donde funcionó la Pacca Mariño

CIUDAD/CENTRO POBLADO El Placer
DIRECCIÓN Carretera nacional
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Gobernación del Estado Sucre



Construcción moderna que data de la década de 1970. Se encuentra totalmente aislada circundada de áreas verdes y vía pavimentada. Su forma y materiales constructivos son modernos; está fabricada con bloque frisado y cemento con una estructura de metal que sostiene el techo de asbesto a dos aguas. En la fachada tiene una puerta grande para sacar la mercancía. Internamente tiene un cubículo que sirve de oficina, un sanitario y un salón grande donde se realizaba el depósito del café. En este galpón funcionó la comercializadora denominada Pacca Mariño, productora de café, y aquí era almacenado el producto para luego ser trasladado a los diferentes estados del país. Dejó de funcionar en 1981. Actualmente, es utilizada como depósito y estacionamiento.

Calle principal de San Antonio de Irapa

CIUDAD/CENTRO POBLADO San Antonio de Irapa
DIRECCIÓN Desde Cordillera de la Costa hasta Altos de Gumersinda
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

En esta calle se ubican las casas de arquitectura tradicional, alineadas todas a la acera, con cerramientos de puertas y ventanas de madera, techos de zinc, en su mayoría de estructura de madera de par y nudillo a dos aguas y con elementos característicos de la arquitectura antillana. También funcionan en ella los mayores negocios del pueblo como la Gallera del Pueblo y un centro de esparcimiento, donde se realizan bailes y presentaciones de orquestas. Al lado derecho se encuentra la Junta Parroquial, la Prefectura, la Unidad Educativa San Antonio, el Centro Preescolar, la Iglesia Católica y la plaza Bolívar. Es la única vía de entrada y salida del pueblo y se encuentra en buenas condiciones.



La Gallera del Pueblo

CIUDAD/CENTRO POBLADO San Antonio de Irapa
DIRECCIÓN Calle principal, n° 21
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Udelina de Farias

Construcción de forma circular con un diámetro de 10 m, fabricada con modernos materiales como bloques de concreto con friso y techo de estructura de madera y zinc. Internamente alberga tres círculos concéntricos, el de menor diámetro es el que cierra el espacio donde se realizan las peleas de gallos, y en los otros están los espectadores y áreas de servicio. El techo es de forma cónica para cubrir el espacio circular. En temporadas es utilizada para las tradicionales peleas de gallos, diversión ampliamente difundida en la localidad con gran aceptación por parte de los pobladores de San Antonio de Irapa, en virtud de lo cual es considerada parte de su patrimonio. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



Casa de Juanita Chachá Ramírez

CIUDAD/CENTRO POBLADO Soro
DIRECCIÓN Calle Sucre
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Familia Chachá

Se trata de una vivienda de construcción tradicional que, según los vecinos, tiene más de ochenta años. Sus paredes están sostenidas por horcones de madera dura entre los cuales se vacía un concreto rico en arena y piedra, que luego es frisado a modo de cerramiento, llamado localmente "concreto armado". La fachada principal muestra cuatro ventanas con dobles hojas de madera y una puerta de acceso principal, todas enmarcadas en molduras rectilíneas y arcos rebajados, protegidas por rejas metálicas. El techo es de estructura de madera de par y nudillo a dos aguas con cubiertas de láminas de zinc y con un pronunciado alero. Tiene un pasillo al lado izquierdo que sirve de entrada principal, las habitaciones y el salón están al lado derecho y, a la izquierda, la cocina frente a un jardín interno. Fue la residencia de la maestra Juana Chachá Ramírez, reconocida por la comunidad por su meritoria labor como educadora, fallecida en 1961. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



Cantv-Irapa, sitio arqueológico

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Bolívar, sede de Cantv
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Cantv

Este yacimiento abarca una extensión de 200 m². En él se muestran dos etapas históricas con sus respectivos poblamientos: la época prehispánica, evidenciada por vasijas de cerámica y vestigios de suelo quemado que revelan actividades domésticas; por otro lado, la época colonial dejó sus huellas a través de artefactos de fabricación europea, tales como botellas de vidrio soplado, lozas, cerámicas mayólicas y fragmentos de pipas. Este sitio fue descubierto accidentalmente por obreros del INOS en 1986 mientras realizaban trabajos de excavación.

Este sitio posee una gran importancia puesto que devela parte de la historia y cultura de los parianos y el material se conserva como una evidencia de los cambios históricos. Se encuentra en mal estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.





Capilla El Maco

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Bermúdez con Esperanza, al pie de cerro Colorado
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

Capilla construida por el pueblo, originalmente de bahareque y techo de paja. Actualmente consiste en una edificación de planta rectangular y techo a dos aguas que alberga internamente tres espacios o naves para los feligreses. En su fachada principal destaca una torre de dos cuerpos al centro, siendo el inferior el acceso principal delimitado por columnas cilíndricas. El cuerpo superior posee una cruz al centro incrustada en sus muros en forma de vitrales, y la cubierta de este nivel es una cúpula con una pequeña cruz de metal. A los lados del acceso principal se localizan dos cruces idénticas a la del campanario, igualmente provistas de cerramiento de vidrio a modo de vitrales. La capilla actual fue construida con bloques con friso de cemento y concreto armado, con techo raso, machihembrado y piso de granito por Jesús Meses, su fundador. Todos los 27 de noviembre se celebran en este templo las fiestas patronales en honor a la Virgen La Milagrosa. Posee una amplia colección de imágenes religiosas entre las que destaca la Virgen del Carmen, San Miguel, Divino Niño y Nuestra Señora de Fátima, entre otras. Presenta buen estado de conservación.

La Casa Vieja

CIUDAD/CENTRO POBLADO Punta Brava
DIRECCIÓN Calle principal
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Familia Velásquez



Este inmueble sirvió de vivienda principal a la familia Velásquez. La primera parte de la casa se construyó en la última década del siglo XIX. Sus paredes son de bahareque, soportadas por una estructura de varas de madera de cuspa, atadas con bejuco de ajo, los horcones son de madera de puy y la estructura del techo es de madera de pardillo, cubierto con hojas de palma, con un espacio entre la cumbrera y las vigas superiores ubicadas en las paredes. Detrás de la casa hay un bosque de pardillos y cedros. Actualmente, se encuentra en malas condiciones.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de Ardis Brito

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Bermúdez cruce con calle Mariño
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Ardis Brito

Vivienda erigida en 1916, según inscripción ubicada en una de las paredes internas de la entrada. Su fachada principal deja ver líneas arquitectónicas republicanas que se expresan en el uso de cornisas rectilíneas, inexistencia de aleros, puertas y ventanas molduradas, protegidas por rejas y simetría en la distribución de vanos y ornamentos. Las paredes exteriores son de adobe con horcones de madera, las internas que dividen las habitaciones son de madera y otras del llamado localmente "concreto armado". El techo original de estructura de madera con pares, nudillos y tejas criollas fue sustituido parcialmente por láminas de asbesto y, debajo de éstas, posee un cielo raso.

Tiene un corredor delimitado por columnas cilíndricas que conduce hacia cuatro habitaciones y demás espacios del inmueble. El comedor, separado del resto, es una construcción abierta soportada por columnas iguales a las del corredor. En la parte trasera tiene una pared soportada por columnas y vigas y un amplio ventanal con cerramiento de madera y en la parte frontal tiene un antepecho, con balaustrada. En el interior del inmueble destaca un pequeño jardín con caminerías de concreto, ubicado



frente al comedor. Presenta regular estado de conservación. La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.





Hotel La Birra

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle Bermúdez con Piar, n° 4, sector El Maco
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Jesús Neses

Construcción moderna de dos niveles fabricada con estructura de concreto armado, paredes de bloques frisados y techo de machihembrado cubierto con tejas. Se emplaza alineada a la acera en forma de "L". Su fachada está decorada con esculturas en alto relieve de vasijas y figuras zoomorfas y antropomorfas, alegóricas a las realizadas por los indígenas. Cuenta con un estacionamiento, piscina, cocina y dieciocho habitaciones.

Este hotel es frecuentado por turistas que acuden a Irapa para visitar los yacimientos arqueológicos y también por los deportistas durante la temporada de los juegos. Se encuentra en buen estado de conservación.

Iglesia de San Juan Bautista

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
DIRECCIÓN	Calle Sánchez Carrera, frente a la plaza El Carite



Es una construcción moderna, ubicada en un amplio espacio aislado, circundado por amplias áreas verdes. Su planta es de forma rectangular. Las paredes son de bloques de concreto frisadas con una estructura de columnas y vigas de concreto armado. La puerta de acceso principal presenta cerramientos de dos hojas de madera y está flanqueada por un pequeño pórtico del mismo material. Tiene cuatro ventanas del lado norte y cuatro al sur con cerramientos de vidrio y estructura de soporte de aluminio. El campanario está al lado derecho en la fachada principal, definido por una pequeña torre que termina en un pináculo con cruz de metal. El techo es a dos aguas con estructura de madera, cubierto con láminas de zinc. Tiene una pequeña plaza con caminerías y al lado derecho hay una fuente circular de concreto con elementos decorativos en alto relieve.

Capilla de Río Chiquito Arriba

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Río Chiquito Arriba
DIRECCIÓN	Calle principal
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Virgilia de Ruiz



Es una edificación moderna construida en el año 1967. Está ubicada en la calle principal del centro poblado, con implantación aislada. Es una estructura rectangular fabricada con bloques frisados, sostenida por vigas y columnas de concreto armado. Tiene ventanas y puertas de madera, enmarcadas en arcos apuntados. El techo es a dos aguas, dividido en dos niveles que facilitan la aireación e iluminación del interior del recinto. Está constituido por una estructura metálica cubierta por láminas de zinc. El interior del templo presenta dos filas de columnas de concreto que separan sus tres naves. Al final de éstas hay una elevación en el piso que delimita el espacio para el altar. La capilla está rodeada de palmeras tipo areca y árboles silvestres. Es ampliamente valorada por la comunidad católica por ofrecer un espacio para la oración y liturgia de esa religión.



Casa de la familia Meneses

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
DIRECCIÓN	Calle Sucre
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Familia Meneses

Casa tradicional de una sola planta, de comienzos del siglo XX. Se emplaza en un contexto urbano donde predominan viviendas de características semejantes a las de esta casa. En la fachada principal presenta detalles de arquitectura antillana como los existentes en las puertas y ventanas con cerramientos de madera compuestos por dobles hojas y celosías, permitiendo tamizar la intensa luz del lugar. Este inmueble también fue edificado con el típico sistema de la localidad denominado "concreto armado" -estructura de horcones de madera entre los cuales se vierte una mezcla de cemento, piedra y arena que, al secarse, funge como cerramiento, y en algunos casos, se le incorpora alambre de púas sujeto a los horcones de forma vertical, antes del vaciado, para obtener una mayor resistencia-. El techo es a dos aguas con estructura de madera de pares y nudillos y cubierta de láminas de zinc, terminado en un pequeño alero. Actualmente, la casa es usada por los herederos de Santiago Meneses -su propietario original quien vivió en la zona por más de cincuenta años- para vacacionar. Es valorada por la comunidad por sus características arquitectónicas y por ser testimonio de una época del pasado del pueblo. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Caserío El Chispero

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Caserío El Chispero
------------------------------	---------------------

Caserío turístico ubicado en el valle entre las montañas del pueblo de Río Grande Arriba, a una altura de 300 m sobre el nivel del mar. Fue fundado en el año 1960. Sus primeros

pobladores fueron Francisco Martínez, Juan Antonio Ozuna, Pedro Gallardo, Francisca Vargas, Emilio Zapata, Agustín Caraballo y Doña Aguilera. Ellos construyeron sus propias casas, nombrando el lugar como El Chispero. Tiene dieciséis casas al pie de la montaña. En el medio del valle se ubica una plaza bordeada por el cauce del río, donde se reúnen los jóvenes para practicar actividades deportivas. Sus pobladores se dedican a la agricultura.

Ruinas del antiguo cementerio de Pueblo Viejo Abajo

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Pueblo Viejo Abajo
DIRECCIÓN	Vía principal
ADSCRIPCIÓN	Pública
PROPIETARIO	Alcaldía del Municipio Mariño



Se dice que su construcción data del período colonial. Una parte de la pared de su fachada es de concreto, de 2 m de alto. En el centro tiene una puerta grande y en su interior hay tumbas antiguas, unas en forma de pequeñas capillas y otras más sencillas. Según cuentan, había en este cementerio sepulcros construidos con diseños de diferentes estilos, aunque los del siglo XIX eran los más comunes. Es concurrido por muchas personas que lo visitan para contemplar sus viejas tumbas. Presenta mal estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



Secaderos de cacao de gavetas o vagones

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba

Los secaderos de gavetas son destinados para el secado natural o artificial de frutos y productos. En el municipio Mariño se construyeron los primeros secaderos en la primera mitad del siglo XX. En la actualidad existen varios sistemas, los más antiguos reservados a pocas fincas de más de 20 ha sembradas de cacao. Son plataformas de madera, montadas en ruedas que se desplazan sobre rieles metálicos, algunos con techos rodantes y gavetas laterales, otros tienen como cubierta el piso de madera de una casa suspendida sobre pequeños pilotes -columnas- de madera maciza. Los techos, cuando no son debajo de una casa, por lo general, son de zinc, sobre estructura de madera a dos aguas. Los secaderos varían de acuerdo a la capacidad de producción de cada hacienda. Los de gavetas surgieron a raíz de que el cacao dejó de ser un cultivo exclusivo de los terratenientes y pasó a ser un modo de producción generalizado en la población venezolana. Es valorado como una construcción tradicional, con más de un siglo de existencia, de gran importancia económica e histórica.

Gallera Los Almendrones

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Marabal

DIRECCIÓN | Calle Santa Ana

ADSCRIPCIÓN | Privada

PROPIETARIO | Alfonso Díaz



Construcción erigida en la segunda mitad del siglo XX con modernos materiales, cuya estructura se desarrolla en torno a un espacio central donde se realizan las peleas de gallos. Está circundada por una pared con cuatro puertas mediante las cuales se accede a la pista. Detrás se ubican dos ni-

veles de tribunas delimitadas por ocho columnas de madera que sostienen el techo de zinc de forma piramidal. Cuenta al centro con un peso para los gallos y una jaula para encerrarlos antes de la pelea. Esta gallera es muy valorada por la comunidad dado que se ha mantenido activa desde los años sesenta, ofreciendo un espacio de intercambio y recreación a sus habitantes.

Casa de la familia Matos

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

DIRECCIÓN | Calle Sucre

ADSCRIPCIÓN | Privada

PROPIETARIO | Familia Matos

Es una construcción tradicional con planta en forma de "L". La fachada principal es de sencillas líneas con la única presencia de puertas de doble hoja de madera. Esta vivienda también fue construida con el típico sistema de "concreto armado". El techo es de estructura de madera de pares y nudillos, a dos aguas cubierto con láminas de zinc. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Río y pozas de Maribela

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caserío Maribela

DIRECCIÓN | Montañas de Maribela, a 1 km del caserío Maribela, subiendo por la ribera del río

Este río cae en cascada, lo que genera una formación de pozas que fluyen hacia las montañas de Maribela de manera subterránea. Después de pasar el puente San Antonio, el agua sale a la superficie y sigue su recorrido, desembocando en la playa Güinima con un caudal abundante. De ese conjunto de pozas destaca la Poza del Tanque, poza rodeada de muros de piedras en forma de corazón, de 2,5 m de profundidad y 5 m de ancho. Su agua no tiene corriente y es cristalina. A causa de la densidad del bosque, no penetran los rayos del sol, por lo que su temperatura es de 12 °C. El agua se desliza por la ribera del río, recorriendo 1 km de distancia. El agua cambia de temperatura debido a que pasa por sitios soleados y boscosos.

Este río y sus pozas constituyen una referencia natural y turística para los lugareños, además de las historias que en varias ocasiones se han tejido a su alrededor. Se comenta que las mujeres que se atreven a bañarse en la poza son más fuertes que los hombres. También se dice que sin haberse tomado una botella de ron nadie se baña allí.





Río Seco, centro poblado

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco
DIRECCIÓN | Carretera nacional, vía Irapa

El caserío Río Seco está ubicado a ambos lados de la carretera nacional en el límite este del municipio Mariño. Los sectores más importantes son Viejo Río Seco, ubicado al sur, donde se encuentra la capilla del lugar y Campo a Juro al norte, donde se ha desarrollado el pueblo. Rodeado de un paisaje diverso de árboles de varias especies, en las áreas cercanas hay varios cursos de agua de gran importancia para la producción y recreación, como la poza Moira, la quebrada de Josefa, la poza de Josefa y el río Seco. El lugar inició su poblamiento a partir de 1860 según la tradición oral. Entre sus fundadores están José Antonio Rosal Torres, Pascualito Tovar, Cleto Marcelino Liscano y Napoleón Peña. La finca Samurai de Luis Beltrán Bastardo, al igual que la de cacao, de José Antonio Rosal Torres, influyeron en el asentamiento de la población, debido a que proporcionaron trabajo a personas que se quedaron en el lugar y formaron sus familias. Entre las tradiciones de la comunidad está la celebración de las fiestas de Santa Lucía el 13 de diciembre, además de varias mujeres que se dedican a elaborar dulcería criolla, hallacas, cachapas y sancocho de gallina por todas las galleras del municipio y están presentes en todos los eventos y reuniones vendiendo sus productos. La actividad productiva de la región es la agricultura, especialmente la producción de raíces, tubérculos y el cultivo de cacao.



Techo rodante, secadero de cacao

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba

Sistema de secadero con una tradición de más de cien años. Consiste en un piso de forma rectangular, colocado a ambos lados de tubos cilíndricos con la superficie superior convexa en forma de rieles fijos. Sobre esta



estructura lleva un techo de madera con cubiertas de zinc. Cuenta con ruedas especiales de metal para deslizar el techo, dejando al descubierto el piso donde se extienden las almendras de cacao frescas, para que se fermenten y se expongan al sol para secarlas. El techo puede ser de una sola pieza, el piso no mide más de 6 m. En el caso de sobrepasar esta medida el techo se divide en dos secciones y los rieles se prolongan en ambos extremos para deslizarlo. Este tipo de secadero es de gran importancia para los cacao-teros, ya que les permite el secado de las almendras de cacao y los granos de café de manera rápida y segura.

Río Chiquito, sitio arqueológico

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba
DIRECCIÓN | Carretera Yaguaraparo-Irapa
ADSCRIPCIÓN | Pública

Sitio arqueológico en el que se encontraron restos cerámicos, tales como vasijas, budares y boles. Poseen decoraciones pintadas y aplicadas con motivos antropomorfos, zoomorfos y geométricos. Otros elementos encontrados en este sitio fueron artefactos de piedra, principalmente hachas. Todos los hallazgos están asociados al periodo prehispánico. Este sitio es de gran importancia, pues constituye una evidencia material de la presencia de los antepasados indígenas en la localidad así como también de sus expresiones culturales y artísticas. Las constantes crecientes del río han erosionado el sitio y amenazan su conservación.



La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Patio de concreto, secadero de cacao

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba

El patio de concreto es una placa de cemento y arena, de unos 10 cm de espesor por 15 cm de alto y algunas veces con brocal. Tiene una inclinación leve hacia ambos lados, por lo general, de forma rectangular, a modo de dos aguas para facilitar la corriente del agua y del líquido que emana del cacao fresco durante la fermentación, ya que no tienen techo. Las medidas son de acuerdo al volumen de cacao que se va a secar. Es usado para que las almendras de cacao o los granos del café no se salgan del espacio, al ser removidos durante el proceso del secado. Este secadero es parte del proceso de la evolución tecnológica de la comunidad para secar el cacao. En la actualidad tiene poco uso, debido a la lluvia, pues hay que recoger el cacao cada vez que llueve. Hoy en día los productores tienen preferencia por los lechos rodantes, ya que pueden abrirlos o cerrarlos de acuerdo al clima.

Irapa, sitio arqueológico

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
DIRECCIÓN | Calle Sucre con calle Carabobo
ADSCRIPCIÓN | Pública



En este sitio se evidencian, al menos, tres ocupaciones, es decir, tres periodos históricos distintos durante los cuales fue poblado. Uno de ellos fue el prehispánico, lo cual ha llevado a considerar el sitio como funerario debido a la presencia de enterramientos secundarios en grandes vasijas. Asimismo, se hallaron otras formas de vasijas con diferentes rasgos decorativos. Otras ocupaciones son la colonial y la republicana, sugeridas por la recuperación de monedas e instrumentos de procedencia europea. Este sitio aún no ha sido estudiado sistemáticamente y se encuentra en mal estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



Casa de la medicatura rural

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Alto Amara
DIRECCIÓN | Sector Las Viviendas
ADSCRIPCIÓN | Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Gobernación del Estado Sucre

Construcción contemporánea, erigida en el año 1979. Fue elaborada con modernos materiales como: bloques frisados y calados de concreto, estructura de concreto armado, techo de losa plana del mismo material, piso de cemento y puertas y ventanas de metal. Internamente, alberga espacios destinados a consultas prenatales, pediátricas y de medicina en general así como también espacios de servicio. Constituye el único centro de salud del lugar y por ende es ampliamente valorado por la comunidad. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Restaurante bar El Campanazo

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
DIRECCIÓN | Final del paseo La Marina
ADSCRIPCIÓN | Privada
PROPIETARIO | Jesús Israel Heredia

Construcción contemporánea de implantación aislada y planta rectangular. Sus instalaciones están delimitadas por una cerca de red metálica en cuyo interior se albergan amplias áreas verdes. Consiste en un gran espacio cubierto por un techo a cuatro aguas que se apoya sobre dieciocho columnas de madera y una estructura que sostiene el techo de láminas. A éste se accede mediante escaleras delimitadas por barandas tipo balaustradas. Tiene una construcción anexa elaborada en bloques frisados. El Campanazo es un sitio de recreación, reuniones sociales y ejecutivas que encanta a los visitantes por su agradable vista al mar.



Calle Bolívar

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Desde la plaza Bolívar hasta paseo La Marina
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

La calle Bolívar atraviesa de norte a sur la ciudad de Irapa en forma recta en medio de una topografía escarpada. Las construcciones ubicadas en esta calle están alineadas a la acera, la mayoría de una planta con detalles arquitectónicos antillanos. En ellas predominan los techos a dos aguas con cubiertas de zinc, sobre estructura de madera, con algunos techos de tejas. La mayoría de las edificaciones existentes tienen uso comercial. Desde 1960 la calle se convirtió en la entrada principal de la ciudad y permite apreciar, desde la altura de la plaza Bolívar, el horizonte de la costa del Golfo de Paria, así como también una vista panorámica de la ciudad. En esta calle se ha concentrado el comercio y el mayor número de construcciones de arquitectura tradicional de la ciudad y, por ende, representa uno de los espacios públicos de mayor importancia histórica y arquitectónica del lugar. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

**La plataforma de arcilla**

CIUDAD/CENTRO POBLADO Soro
DIRECCIÓN Entre los caseríos Las Piedras y La Canela

Es una mina de arcilla de diferentes colores que recorre varios kilómetros entre los caseríos La Canela y Las Piedras en la costa, a orillas del Golfo de Paria. Una maestra de la localidad, Mireya Azocar, afirma que los materiales de esta mina son usados en la región por artesanos, ceramistas y pintores por su variedad de matices, su capacidad de adhesión a la superficie y durabilidad en exteriores. Al sitio se puede llegar a través del golfo, navegando desde el pueblo de Soro hacia el oeste, o por una carretera de tierra desde Soro o del caserío Juan Pedro. Constituyen un preciado recurso para la comunidad por ser una fuente de materia prima para elaborar objetos artísticos y utilitarios de diversa índole.

**Río de El Chispero**

CIUDAD/CENTRO POBLADO El Chispero
--

Nace en una laguna llamada El Humo. Se divide en dos cauces, debido a que tiene una montaña en el centro. Baja por las montañas de los caseríos Roma y Las Melenas. En la parte alta del caserío El Chispero se vuelve a unir en un solo cauce, finalizando su recorrido a orillas del caserío en un sitio denominado La Plaza. Posee una serie de pozas naturales. Se localiza a 300 m sobre el nivel del mar. A su alrededor se realizan actividades deportivas, se expenden comidas criollas y bebidas refrescantes por lo que es un referente turístico para los mariñenses.

Plaza Sucre

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Entre calle Sucre, cruce con Cedeño
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño



Construida en la década de 1970 por Juan Pablo Rauseo, para ese entonces presidente del Concejo Municipal de Irapa. Originalmente era un parque recreacional para niños y jóvenes, que acudían al lugar a practicar deportes. Luego se tomó una parte del terreno para construir la plaza, que fue erigida con modernos materiales. En ella se alza un busto del mariscal Antonio José de Sucre (Cumaná, 1795-Berruecos, 1830). También existen bancos de concreto, alumbrado público y áreas verdes. Esta plaza es concurrida por los estudiantes del Grupo Escolar José Machado, ubicado en las cercanías y por jóvenes que van a practicar deportes. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Fachada de la bomba de gasolina San José

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Junín, n° 41, sector El Chuare
ADSCRIPCIÓN Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del Municipio Mariño

Es una construcción moderna de una sola planta, de forma rectangular. Tiene seis columnas de concreto que sostienen el techo de estructura de madera, cubierto por láminas de zinc. Se encuentra alineada a la acera y aislada de las otras edificaciones del área. En el piso tiene una base de cemento a través de la cual se daba la conexión con la máquina para surtir el combustible. En la parte superior de la fachada se puede leer la inscripción "Bomba San José". Fue la primera estación de servicio del municipiolo y funcionó hasta finales del siglo XX. En la actualidad se encuentra en estado de conservación regular.



La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Río Marabal

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Marabal

DIRECCIÓN | A 5 km de Irapa

Su caudal de agua proviene de dos importantes afluentes de las cuencas altas al norte del poblado del río Mateo y del río Loco, los cuales se cruzan en Las Tres Horquetas. A este río se le suman las quebradas Joaquín León y Guarumal. Este curso de agua ha sido determinante para el desarrollo de la ciudad, por conformar los valles fértiles que le permitieron ser, en épocas pasadas, el área de mayor producción de plátanos y de chalota -sustituto de la cebolla- en el estado Sucre. En 1944 una gran creciente del río destruyó casas y cultivos, obligando a los vecinos del pueblo a mudarse hacia el este donde comenzó su desarrollo. Aún hay personas que realizan construcciones cerca del río, considerada una zona de riesgo, por lo que se deben tomar las medidas necesarias. Los márgenes del río y los valles aluviales constituyen para algunos productores de plantaciones de cacao, un extraordinario recurso para la economía local y sigue siendo un atractivo para la población durante la época de verano, pues son un recurso natural para el turismo.



Fachada de la panadería San José

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

DIRECCIÓN | Calle Mariño, n° 17

ADSCRIPCIÓN | Privada

PROPIETARIO | Familia Crespo Nessi

Construida con el sistema tradicional local denominado "concreto armado", de una sola planta y alineada a la acera. En su fachada principal tiene cuatro puertas de madera de 3 m de alto que en su borde superior presentan decoraciones talladas en madera a modo de celosías. Internamente, se observan veinticuatro vigas de madera que sostienen restos del techo y pedazos de caña amarga colgadas de las paredes. Reconocida como la panadería de Félix Crespo, famosa desde 1840 hasta 1960, fue la primera en elaborar bizcochos. Se encuentra en mal estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Río Chiquito Arriba, centro poblado

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba

DIRECCIÓN | A 4 km de Irapa

Según la tradición oral este pueblo empezó a ser habitado en el año 1820 y es considerado como uno de los más importantes de la parroquia de Irapa. Está ubicado a 4 km de Irapa en un área de topografía plana. El centro del poblado está integrado por la calle principal, calle Nueva, Las Flores, Puerto Escondido y Corozal. Las viejas casas del poblado tienen elementos de arquitectura antillana, construidas alineadas a la acera, con uniformidad de puertas y ventanas, cerramientos de madera con dinteles, persianas y celosías, algunos techos con cubiertas de teja y otras con láminas de zinc a dos aguas con estructura de madera de par y nudillo. El resto de las casas son de construcción moderna y presentan diferentes diseños. La capilla, la unidad educativa y los comercios más importantes del pueblo se encuentran en la calle principal. Algunas áreas naturales ocupan parte de la ciudad, tales como árboles de pardillos y jabillos al lado oeste. Los valles del río están cubiertos por cocotales, bucares y apamates, al norte las colinas de Barro Negro y Bejucal.

Estadio de Irapa

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

DIRECCIÓN | Sector El Maco, calle principal

ADSCRIPCIÓN | Pública

ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del Municipio Mariño



Se trata de una construcción moderna erigida con sencillas líneas y materiales del momento como son: estructura de concreto armado, paredes de bloques, puertas y ventanas de metal y techos soportados por estructura metálica y cubiertos por láminas de zinc. Posee una planta en forma de "V" en la cual alberga áreas de tribunas cubiertas para espectadores, sanitarios para el público y deportistas, depósitos, entre otros. Además, el área para la práctica deportiva se encuentra dotada de reflectores especiales para esta actividad y de una cerca perimetral para resguardar sus instalaciones. La comunidad le otorga una gran valoración al estadio porque ofrece espacios adecuados para el deporte a jóvenes y adultos. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Cementerio parroquial de San Antonio de Irapa

CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa

DIRECCIÓN | A 100 m de la calle principal, frente al sector

Cordillera de la Costa

ADSCRIPCIÓN | Pública

ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Junta Parroquial



Este camposanto fue erigido en 1972. Se encuentra delimitado por una pared de bloque frisado que se prolonga a ambos lados del acceso central. La entrada está definida por un pórtico que se abre en forma de "A" con puertas de doble hoja metálicas. El área de las tumbas comprende un amplio espacio con pendiente suave y una gran presencia de árboles y arbustos, donde se pueden apreciar sepulcros de diversa data. La comunidad lo valora por albergar las tumbas de sus finados parientes y amigos. Presenta mal estado de conservación.



La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Irapa, centro poblado

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Límites con municipios Arismendi, Valdez, Cajigal y Golfo de Paria

Su fundación se produjo en 1736 por el padre misionero capuchino Juan de Longares. Esta misión capuchina fue erigida por fray Francisco de Torres con el nombre de Patrocinio de San José de Irapa, con indios chaimas nativos del lugar. El nombre de Irapa es de origen indígena, probablemente del chaima *irapa* que significa lapa. En 1832 fue parroquia del cantón de Güiría, provincia de Cumaná y en 1873 fue uno de los municipios del departamento Mariño del estado Cumaná. Hacia finales del siglo XVIII y principios del XIX Paria contó con una oleada migratoria proveniente de la isla de Trinidad que se incorporó como mano de obra a las plantaciones de caña de azúcar, algodón y cacao, fortaleciendo las fuentes de trabajo y el comercio con la mencionada isla.



El núcleo urbano de Irapa consiste hoy en una trama reticular donde destacan la plaza, la iglesia y las calles como elementos organizadores del conjunto. Se caracteriza por la homogeneidad de sus construcciones de estilo tradicional, propias de la arquitectura caribeña la cual fue introducida en el poblado a raíz de los nexos comerciales con las Antillas. El estilo se caracteriza por una alineación frontal, presencia de patios internos, uso de celosías de madera, abundancia de colores, techos inclinados cubiertos con planchas de zinc sobre estructura de madera de pares y nudillos con amplios aleros, sistemas constructivos en madera y el denominado "concreto armado" local. En este núcleo urbano se desarrollan actividades residenciales y comerciales principalmente. La Iglesia San José se alza como hito arquitectónico de estilo neogótico, así como también una adecuada concentración de masa vegetal, fundamentalmente localizada en los patios de las casas.

Balneario Maribela

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Caserío Maribela
DIRECCIÓN	Entre San Antonio de Irapa y Las Mesetas

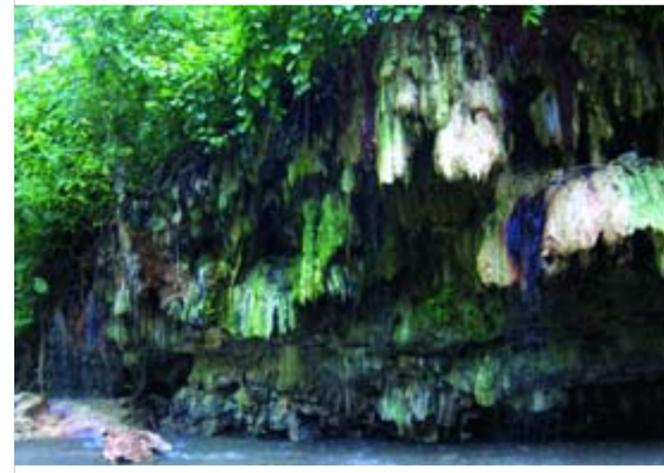
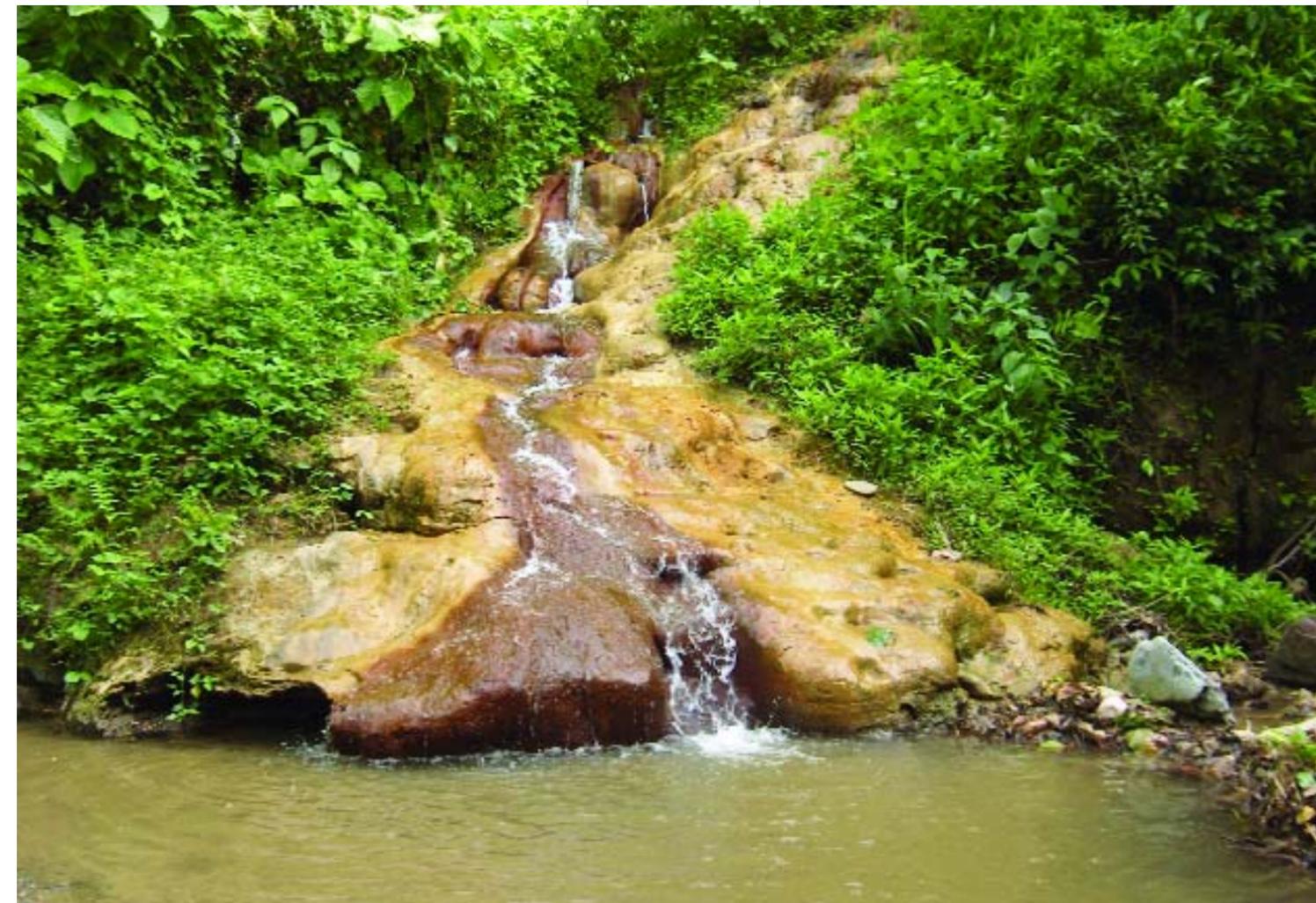
El balneario es un pozo ubicado en la zona junto a un acantilado de roca labrado por el agua. Se encuentra rodeado por una vegetación densa de múltiples especies de árboles

de gran tamaño y numerosas plantas rastreras y trepadoras. Este balneario es visitado por los lugareños durante la época de verano, ya que en tiempo de invierno la creciente del río constituye un peligro para los visitantes. La comunidad lo valora como un área recreacional al igual que el río que surte de agua potable a Las Mesetas, San Antonio de Irapa y parte de Campo Claro. Algunos poetas de la zona han escrito versos inspirados este pozo.

Aguas termales de Marabal

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Marabal
DIRECCIÓN	Siguiendo el curso del río Marabal
ADSCRIPCIÓN	Pública
PROPIETARIO	Alcaldía del Municipio Mariño

Las aguas termales se encuentran en pequeños manantiales a orillas del río Marabal y se suman al caudal de éste. Es un área natural de exuberante belleza, por la vegetación que lo rodea y la diversidad de su fauna. Cabe destacar que el explorador y científico alemán Alejandro de Humboldt (Berlín, 1769-1859) en 1800 refiere la existencia de este manantial en su libro *Viaje a las Regiones Equinocciales del Nuevo Continente*. Constituye un sitio de sano esparcimiento para los habitantes del poblado. La comunidad valora este lugar por las características y servicios que presta a los visitantes así como por el paisaje que circunda las aguas termales.



Secadero de cacao de lucía o corredera

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Caserío Roma
------------------------------	--------------

Este sistema de secadero -conocido también como corredera- consiste en una plataforma de madera suspendida sobre columnas de madera maciza, de bordes en sentido longitudinal por vigas de madera, de superficie cóncava, sobre las que se desliza el techo de estructura de madera a dos aguas, con cobertura de hojas de palma de carata o láminas de zinc. Para que el techo se deslice se unta el riel con sebo de res u otra grasa. Este tipo de secadero es usado en pequeñas fincas cuya superficie no pasa de 2 ha.

Casa de Teresa de Martínez

CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Antonio de Irapa
DIRECCIÓN	Carretera nacional, entre el caserío La Meseta y San Antonio de Irapa
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Teresa de Martínez

Su construcción se realizó aproximadamente en el año 1880. Es una estructura de madera con diseño antillano que se emplaza de manera aislada en un contexto circundado de grandes árboles de caoba y arbustos floridos. Su piso es de madera y está suspendido sobre pequeñas columnas; las paredes traseras son de rejillas dobles de madera y el techo es a dos aguas con láminas de zinc. Las habitaciones se ubican a un lado del inmueble, separadas por un pequeño salón que alberga muebles variados de gran calidad y valor estético. Un pasillo une a dos salones frente a las habitaciones y conduce hasta la cocina. Es valorada por la comunidad como una de las construcciones más antiguas del municipio que aún conserva detalles arquitectónicos originales. Actualmente, es la residencia de Teresa de Martínez, viuda del antiguo propietario de la casa. Presenta regular estado de conservación.



La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

San Juan Bautista de Soro, centro poblado

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro
DIRECCIÓN | Entrada de la carretera nacional en Pfo, vía Güiría



Se dice que el 26 de febrero de 1730 fue fundado Soro por fray Francisco Bibel. Posteriormente los piratas ingleses que asolaban la costa lo destruyeron y fue reedificado. Se conformó con indios parias por los padres capuchinos de Cumaná y cuando Irapa fue azotada por la viruela, la población se refugió en Soro. También existe otra versión de la fundación de San Juan Bautista de Soro en 1736. Se sabe que a raíz de la destrucción del pueblo por los piratas, fue reconstruido en la margen izquierda del río, donde hoy está ubicado y reconocido por todos como Soro. A principios del siglo XVIII y finales del XIX llegaron los primeros antillanos a Paria, cuando franceses y españoles abandonaron Trinidad, luego de la ocupación inglesa. A partir de allí la mano de obra para las plantaciones provenía de las islas vecinas. De tal manera que la influencia de esta población quedó plasmada en toda la cultura del lugar. Actualmente, en este centro poblado se pueden apreciar viejas casas con techo de zinc, a dos aguas, altas puertas de madera, ventanas con rejas de hierro y amplios aleros, detalles arquitectónicos de notable influencia antillana. Las principales calles del pueblo -Sánchez Carrero, Bolívar, Sucre, Miranda y Andrés Eloy Blanco- están trazadas en forma de cuadrícula. Los secaderos de almendras son un detalle resaltante de las construcciones del pueblo. Sus principales fuentes de ingresos son la agricultura, la ganadería y la pesca.

El poblado cuenta con sitios naturales como La Punta de la Chica, un sitio pesquero de abundante riqueza, una plataforma de arcilla, ubicada a orillas de la playa y canteras de piedra que sirven de materia prima para elaborar artesanía y pinturas de alta calidad, además de contar con las playas Champaña y Caripa.

Mundo Nuevo, centro poblado

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Mundo Nuevo

El caserío agrícola Mundo Nuevo está ubicado en la cumbre de una montaña, en la parroquia Campo Claro, a una altura de 700 m sobre el nivel del mar. Fue fundada en el año

1923. Sus primeros habitantes fueron Ramón González, el señor Durán, el señor Sebastián y Jacinto Bravo. Se compone de una calle principal y calles transversales. Posee un ambulatorio, una escuela rural y un conjunto de casas alineadas hacia la acera. Posee los servicios públicos básicos.

Iglesia de Nuestra Señora del Carmen

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Vericallar
DIRECCIÓN | Calle principal, sector Mariño
ADSCRIPCIÓN | Pública

Construida en la primera mitad del siglo XX, en el mismo lugar donde estuvo la antigua capilla del pueblo. Es una edificación rectangular, con techo a dos aguas de estructura metálica cubierta con zinc y piso de granito pulido con tres niveles. Su fachada principal se caracteriza por presentar una especie de galería cubierta que se interrumpe al centro con un techo a dos aguas para destacar el acceso principal. El borde superior de esta fachada culmina en un frontón escalonado con una cruz al centro. Se encuentra ubicada en el centro del pueblo, rodeada de exuberantes árboles de samán. La comunidad considera esta capilla como una de las obras arquitectónicas más importantes del lugar. En la actualidad la fachada está en proceso de remodelación.

**Unidad Educativa Río Chiquito Arriba**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba
DIRECCIÓN | Calle principal
ADSCRIPCIÓN | Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Ministerio de Educación y Deportes



Fue construida en 1961 en una parcela aislada circundada de amplias áreas verdes delimitadas por una cerca de red metálica. Se trata de una edificación rectangular sencilla de un solo piso, erigida con modernos materiales, a saber: estructura de concreto armado, paredes de bloques frisados con grandes ventanales de hierro y vidrio, losa de techo plana, también de concreto. Detrás de la edificación fue construido un módulo de preescolar. Esta unidad educativa se fundó con el objetivo de concentrar las escuelas de la zona desde primero hasta sexto grado. Por tal motivo representa parte del patrimonio cultural de la localidad. Su estado de conservación es regular.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

**Cementerio general de Campo Claro**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro
DIRECCIÓN | Final de la calle El Cementerio
ADSCRIPCIÓN | Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del Municipio Mariño

Su fachada principal fue construida con líneas arquitectónicas sencillas y modernos materiales. El acceso al campanario se realiza por un portón de metal con dintel en forma triangular. Detrás de esta fachada y, apoyada en ella, existe un espacio cubierto con techo de láminas metálicas. Su área central posee una vereda de cemento, rodeada de tumbas, ornamentadas con baldosas y rejas metálicas de distintas épocas y estilos. La comunidad le otorga gran valoración a este camposanto por albergar los restos de familiares y amigos fallecidos, a quienes llevan ofrendas en fechas conmemorativas. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Secadero de cacao de estera

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba
DIRECCIÓN | Caserío Las Melenas

Este secadero consiste en una o varias esteras -tejidos gruesos-, elaboradas con los nervios centrales de hojas de una planta conocida como bijao, las cuales se unen para cubrir un espacio mayor al tamaño convencional de éstas. Se extiende sobre un espacio nivelado y soleado, se colocan las almendras de cacao, previamente fermentadas para secarlas al sol. Una vez secas las almendras, las esteras se enrollan y se guardan hasta el próximo pase de vara, pueden durar varios años si se mantienen en un lugar poco húmedo y a la sombra. Este secadero es el más económico y se usa sólo en pequeñas plantaciones que no producen más de 30 kg de cacao por pase de vara. Actualmente casi no se usa, pues su uso generalizado se dio cuando aún los poblados tenían patios de tierra y no de concreto.



Comercio Crepana

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Bolívar, n° 30
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Familia Villegas

Construcción de la época republicana ubicada en esquina. Es una estructura con patio central, alrededor del cual se encuentran las habitaciones. En la fachada presenta de manera alternada vanos de puertas y ventanas con cerramientos de madera y rejas de hierro. El piso es de cemento y el techo es una estructura de madera sin cubierta. Su arquitectura representa a los estilos antillanos. Actualmente, sólo se pueden observar huellas de la fachada y de las divisiones internas, ya que están demoliendo el local.

Casa La Esquina de Bruno Comercio

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Bolívar
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Familia Rondón

Casa cuya construcción data de la primera mitad del siglo XX. Tiene techo de zinc a dos aguas sobre estructura de madera con pronunciado alero. Además exhibe numerosas puertas de doble hoja de madera, algunas con rejas protectoras, en virtud del antiguo uso comercial. Su aspecto actual denota fuertes intervenciones para adecuarla a los nuevos tiempos. Durante más de cincuenta años fue utilizada como botiquín. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de Daisy Martínez

CIUDAD/CENTRO POBLADO Soro
DIRECCIÓN Calle Bolívar frente a la plaza El Carite
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Daisy Martínez

Construcción tradicional con planta en forma de "U". La fachada principal presenta puertas y ventanas con cerramientos de madera que incorporan paños de persianas en sus extremos superiores, detalle típico de la arquitectura antillana. Además éstas poseen rejas protectoras de hierro. El techo es una estructura de madera de pares y nudillos, a dos aguas cubierto de zinc, con un amplio alero. Internamente, las habitaciones se encuentran distribuidas a los lados de la casa, con un pasillo cubierto que conduce a la cocina. Las puertas internas tienen persianas y celosías en madera. Esta vivienda fue construida con el típico sistema de la localidad, "concreto armado" -estructura de horcones de madera, entre los cuales se vierte una mezcla de cemento, piedra y arena que, al secarse, funge como cerramiento y, en este caso, antes de vaciar la mezcla, le fue incorporado alambre de púas sujeto a los horcones de forma vertical con el fin de obtener una mayor resistencia-. Es valorada por la comunidad por su particular belleza y antigüedad y por ser testimonio de una época de la historia del pueblo. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

**Casa de Jesús Martínez**

CIUDAD/CENTRO POBLADO Irapa
DIRECCIÓN Calle Bolívar, n° 14
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Jesús Martínez



Fue erigida a finales del siglo XIX. Es una edificación típica del lugar con planta en forma de "L". En la fachada tiene puertas y ventanas con cerramientos de madera de doble hoja. El techo es una estructura de madera a dos aguas, cubierto con tejas criollas de arcilla. Posee patio

central con vegetación ornamental y un pozo en desuso, circundado por una galería perimetral con columnata. Los espacios principales se distribuyen en torno al patio, identificándose siete habitaciones más cocina y sanitarios. En su construcción se utilizó la técnica local denominada "concreto armado". Cuentan en la comunidad que en 1944 hubo una inundación y esta casa fue la única en la que no entró el agua. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de los Polines

CIUDAD/CENTRO POBLADO San Antonio de Irapa
DIRECCIÓN Comienzo del sector Cordillera de la Costa
ADSCRIPCIÓN Privada
PROPIETARIO Ángel Custodio Lezama

Es una construcción antigua cuyos orígenes se remontan al siglo XIX. Posee planta rectangular y se ubica en una parcela aislada. En su construcción se utilizaron horcones de madera, entre los cuales fue vertida una mezcla de cemento, piedra y arena que, al secarse, funge como cerramiento. Este sistema es conocido localmente como "concreto armado" y, en algunas ocasiones, antes de vaciar el concreto se le incorpora alambre de púas sujeto a los horcones de forma vertical y así ofrece mayor resistencia. La es-



tructura del techo es de madera de puy con el sistema de par y nudillo a cuatro aguas, cubierto con láminas de zinc. Posee tres habitaciones con un pasillo al centro que las separa. Las puertas y ventanas son de doble hoja de madera maciza. También tienen un sobre techo de madera de pardillo que sirve de almacén y para disminuir el calor que producen las láminas de zinc. Perimetralmente presenta un alero que rodea todo el inmueble. Se encuentra en regular estado de conservación.



La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

San Antonio de Irapa, centro poblado

CIUDAD/CENTRO POBLADO San Antonio de Irapa
DIRECCIÓN Carretera nacional, vía Güiría

Se presume que el pueblo ya había sido habitado por grupos aborígenes guaiqueríes, coacas y chaimas antes de su fundación. Posteriormente fue un sitio de encomiendas que otorgaban los gobernadores de provincia. Se dice que probablemente estaba fundado para 1761, cuando figura como pueblo de doctrina con el nombre indígena de Guaipanacuar. Otra versión menciona que fue fundado en 1820 y figuran entre sus fundadores Cancia Lezama y la



familia Guerra, quienes emigraron a la zona tras los movimientos guerrilleros de la época. Está ubicado en un valle de aluvión, bañado por el río San Antonio. Lo rodean altas colinas y sitios naturales como el río Maribela, saltos de agua y pozos.



La calle principal está conformada por casas alineadas con la acera en cuyo diseño destaca el estilo arquitectónico antillano. Presentan techos a dos aguas, con estructura de par y nudillo, donde predominan las cubiertas de zinc y ventanas con cerramientos de madera y celosías. Al final de la calle principal se ubica una mata de mango cuya copa se levanta por encima de los techos, ofreciendo un amplio espacio sombreado, donde la población se reúne para realizar actividades sociales, deportivas, lúdicas y religiosas. El 13 de junio la comunidad celebra las fiestas en honor a San Antonio, su santo patrono. Es otro pueblo de tradición cacaotera de la península de Paria.

Bodega El Araguaney, bodega de Mencho

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Mundo Nuevo
DIRECCIÓN	Calle principal
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Nemencio Darío Mendoza

Está ubicada en una esquina de la calle principal del sector Mundo Nuevo. Su construcción es a base de la técnica local de influencia antillana que consiste en una estructura de horcones de madera entre los cuales se encofra y vierte una mezcla de cemento, piedra y arena que, al secarse, funge como cerramiento y, en algunos casos, se le incorpora alambre de púas sujeto a los horcones de forma vertical,



antes del vaciado, otorgándole mayor resistencia. El techo es de zinc a dos aguas. En su interior destaca un salón y una bodega con el mostrador de cemento. La fachada tiene tres puertas de madera y una ventana de forma rectangular, pintada de azul y vino tinto. La comunidad reconoce en este inmueble valores históricos y arquitectónicos por ser testimonio de una forma constructiva típica de finales del siglo XIX que todavía se conserva en el lugar. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de los hermanos García Chachá

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
DIRECCIÓN	Calle Sucre
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Hermanos García Chachá



Se trata de un inmueble con marcadas líneas arquitectónicas de influencia antillana que sirvió de vivienda principal a la familia García Chachá. Fue construido a finales del siglo XIX. Se encuentra alineado a la acera, al lado de la casa de los hermanos Ribas con la que comparte algunas características arquitectónicas. La fachada principal presenta dos vanos de puertas y dos de ventanas con cerramientos de madera y celosías o láminas de madera calada con decoraciones sobre los dinteles de estos vanos. Sus paredes fueron construidas con el sistema local denominado "concreto armado" -estructura vertical de horcones de madera entre los cuales se vierte la mezcla de cemento, piedra y arena que, al secarse, funge como cerramiento y, en algunos casos, antes del vaciado se le incorpora alambre de púas sujeto a los horcones de forma vertical-. El techo es una estructura de madera de pares y nudillos, a dos aguas, cubierto con láminas de zinc. Esta casa es valorada por la comunidad de Soro por sus rasgos arquitectónicos representativos de la arquitectura del lugar, construidas a finales del siglo XIX. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de la familia García

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
DIRECCIÓN	Esquina calle Bolívar, cruce con calle Sucre
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Sucesor de Edmundo García



Es una construcción con planta en forma de "L" que se ubica en esquina, levantada hace aproximadamente ochenta años. Sus paredes fueron hechas con el sistema local denominado "concreto armado". La fachada muestra seis puertas y dos ventanas con cerramientos de madera de doble hoja. El techo es a dos aguas, con estructura de madera y cubierta con láminas de zinc. En la actualidad se encuentra en desuso y es valorada por la comunidad como una de las construcciones más antiguas del pueblo. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Casa de la familia Villegas

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle Mariño, n° 2
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Familia Villegas

Es una construcción del siglo XX de inspiración colonial. Es de una planta y su estructura es de madera. Tiene un patio central que comunica los corredores y las habitaciones, ubicadas a los lados. Se accede a su interior a través de un zaguán que conduce a las habitaciones principales. Presenta una puerta central con cerramientos de madera con dos ho-

jas, cuatro ventanas en romanilla y rejas de hierro, techo de zinc y estructura de madera. La vivienda se encuentra en buen estado de conservación.

Casa de Juliana Marcano de García

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
DIRECCIÓN	Calle Miranda a 100 m del cementerio y a 30 m de la plaza Bolívar
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Familia Marcano

Construcción tradicional con rasgos de arquitectura antillana. Se presume que fue construida en la primera década del siglo XX. Tiene una planta rectangular. En la fachada principal tiene dos puertas y dos ventanas con cerramientos de madera. Las paredes fueron hechas con el sistema constructivo local, "concreto armado". El techo es a dos aguas con estructura de madera de pares y nudillos, cubierto con láminas de zinc. Desde el fallecimiento de su dueña, Juliana Marcano de García, se encuentra en desuso. Presenta mal estado de conservación.



La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Parque Nacional Península de Paria

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Caserío Las Melenas
DIRECCIÓN	Carretera de Río Grande Arriba-Las Melenas
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Inparques

Este parque cuenta con una superficie de 37.500 ha, su clima es lluvioso de bosques tropófilos sub minados, la temperatura es de 15 a 26 °C y sus precipitaciones de 1.000 a 1.500 mm. Cuenta con numerosas especies de aves y plantas endémicas y una gran diversidad en flora y fauna. Se localiza en la cordillera de la costa oriental, en la zona montañosa de la Península de Paria, desde las proximidades del Cabo Tres Puntas en la costa norte del municipio Arismendi hasta el promontorio de Paria. El parque presenta una variedad de paisajes con alturas que van desde el nivel del mar hasta los 1.371 m. En cuanto a la flora presenta plantas exclusivas de los bosques nublados, entre las que se encuentran palmas, orquídeas, bromelias y helechos. Entre las especies arbóreas destacan el mijao, el jobo, el jabillo, el matapalo, el bucare y el mangle rojo. Por su parte, la fauna es de gran abundancia y variedad, destacan especialmente las aves como el colibrí tijereta, el fafao gargantiblanco y la diglosa negra. Entre los mamíferos están la perezas, el mono araguato, el puma, el venado matacán y un oso hormiguero enano. Es un lugar atractivo y de grandes potenciales para los turistas, conservacionistas y científicos. Fue creado con el objetivo de proteger los bosques vírgenes que aún se conservan en la península y que poseen una variada riqueza de flora y fauna. Considerado un importante patrimonio natural y uno de los centros de mayor endemismo en América Latina. Su presencia está ligada a las actividades productivas y tradicionales de los diferentes poblados que limitan con este parque.

Fue declarado Parque Nacional el 12 de diciembre de 1978 según Decreto N° 2.982, publicado en *Gaceta oficial* n° 2.417 de fecha 7 de marzo de 1979.

Casa de los hermanos Ribas

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Soro
DIRECCIÓN	Esquina calle Bolívar, cruce con calle Sucre
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Hermanos Ribas



Construcción de uso comercial de forma rectangular con implantación esquinera. Fue usada como local comercial y almacén, por lo que no tiene divisiones internas. El techo es a dos aguas con estructura de madera de par y nudillo, cola de pato y cubierta por láminas de zinc. Las paredes fueron construidas con horcones de madera como estructura, entre los cuales se encofra y vierte una mezcla de arena, piedra y cemento que, al secarse, funge como cerramiento, localmente denominando "concreto armado". Las puertas y ventanas son de madera. Es valorada por la comunidad porque guarda relación arquitectónica y constructiva con la mayoría de las viejas edificaciones del lugar.



Capilla de San Juan de Alto Amara

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Alto Amara
DIRECCIÓN	Calle principal
ADSCRIPCIÓN	Pública
PROPIETARIO	Alcaldía del Municipio Mariño

Se trata de una construcción contemporánea de planta rectangular e implantación aislada, circundada por amplias áreas verdes. Fue construida con modernos materiales como, a saber: estructura de concreto armado, paredes de bloques frisados, puertas y ventanas de madera y hierro con techo de zinc a dos aguas soportado por estructura de hierro. Su fachada principal muestra un acceso central mediante puerta de doble hoja de madera enmarcada en arco de medio punto, con vanos en forma de cruces idénticas a ambos lados de ella. El borde superior del muro culmina con un frontón triangular y una pequeña cruz de metal. En su parte lateral izquierda se localiza el campanario. Internamente alberga una colección de mobiliario e imágenes religiosas. Esta capilla es ampliamente valorada por los lugareños porque en ella se llevan a cabo actividades comunitarias a la par de las religiosas.

Museo Arqueológico Irapari

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle Cedeño, cruce con calle Zea
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Pedro Villegas

La estructura que alberga al Museo Arqueológico Irapari fue erigida en los años noventa del siglo XX. Es una cons-

trucción moderna de forma rectangular de sencillas líneas arquitectónicas. Presenta paredes de bloque y cemento frisadas. Tiene una estructura de vigas doble T que sostiene el techo de láminas de zinc. Posee puertas y ventanas de aluminio y vidrio. Los espacios se organizan en torno a dos módulos o alas con un pasillo al centro, el cual fue dividido para que allí también funcione la sede de Protección Civil. Internamente sus espacios guardan una serie de colecciones de gran significación para la cultura venezolana, razón por la cual es ampliamente valorado por la población del lugar.

Casa del Bar San José

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Irapa
DIRECCIÓN	Calle Anzoátegui, entre calle Mariño y Sucre
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Familia Hossne

Construcción de bloques frisados con planta cuadrada y techo de zinc a cuatro aguas, sostenido por vigas de madera. Su espacio interior está constituido por un gran salón. En la fachada principal resalta una sola puerta grande. El estilo de la casa es único en el lugar. Actualmente, los dueños la usan como estacionamiento y depósito para herramientas. En los años cincuenta se celebraban en este inmueble las fiestas sociales de Irapa y verbenas con la orquesta *Los Alegres Combos*. Las fiestas eran muy famosas en la época y asistía toda la sociedad de Irapa. La población la considera importante por haber sido el





bar más destacado de la ciudad en los años cincuenta. En él fue bautizado el libro *Rutas de Irapari* del poeta local, Encarnación Barreto. Presenta mal estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento

para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Ruinas del alambique de la hacienda La Soledad

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Campo Claro
DIRECCIÓN	La gallera después del liceo Campo Claro
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Julio Cedeño



La hacienda La Soledad fue la unidad de producción más importante de la zona desde 1880 a 1959. Perteneció a Francisco Georgetty. En ella se destilaba el ron y se fabricaba el papelón o azúcar morena compacta. Allí funcionaba un trapiche grande que era impulsado por un motor que utilizaba combustible. Todavía se observan los canales por donde circulaba el guarapo de caña, las tres bases donde se colocaban las pailas de 1,50 m de ancho por 1 m de alto, construidas con ladrillos y una mezcla de cal, tierra y cemento. También están las tuberías, las chimeneas de ladrillo y un aljibe de donde se sacaba el agua que utilizaba. La fábrica se dividía en dos partes, una sección para el ron y otra para elaborar el papelón. Actualmente, se encuentra en completo estado de deterioro.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Escuela bolivariana Alto Amaro

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Alto Amaro
DIRECCIÓN	Sector Las Viviendas
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Gobernación del Estado Sucre



Fue construida en 1965 con sencillas líneas arquitectónicas. Se emplaza de manera aislada, en forma de "U" con una sola planta, circundada de amplias áreas verdes. Sus paredes laterales y posteriores son de bloques de cemento frisados con estructura de concreto armado. La fachada principal, en su borde superior, muestra rejas metálicas de protección así como también grandes ventanales. El techo a dos aguas tiene una estructura de hierro sobre la cual se apoyan láminas de zinc. Cuenta con siete salones, cuatro a la derecha y tres a la izquierda, así como también sanitarios y otras áreas de servicio. En el centro hay un patio grande con piso rústico que sirve de cancha deportiva, delimitado por una cerca metálica, con un gran portón de acceso. Para la comunidad de Alto Amaro y sus alrededores es importante, ya que es el único centro educativo en la zona. Desde 1965 funcionó como escuela rural y en 1998 pasó a ser plantel bolivariano. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

La Bodega de Carmita

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Río Grande Arriba
DIRECCIÓN	Calle principal
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Ernesto Malavé

Inició sus actividades comerciales en 1939, siendo la primera bodega del lugar. La edificación está elaborada con el sistema local denominado "concreto armado" -estructura de horcones de madera entre los cuales se encofra y vierte una mezcla de cemento, piedra y arena que, al secarse, funge como cerramiento y, en algunos casos, antes del vaciado se le incorpora alambre de púas sujeto a los horcones de forma vertical, otorgándole así mayor resistencia-. El piso es de cemento y la fachada principal exhibe tres puertas de doble hoja de madera maciza enmarcadas en mol-



duras rectilíneas. Los techos son de estructura de madera cubiertos por láminas de zinc, a dos aguas. Empezó con una vieja vitrina donde se vendían dulces y pan de trigo, luego fue creciendo hasta convertirse en un almacén, que expendía víveres, zapatos, ropas y servía de suministro a todos los caseríos circunvecinos. Su dueña era Carmen Bron Malavé, dulcera fallecida en 1974. Ésta dejó la bodega a su segundo hijo, Ernesto, quien ha estado a cargo desde entonces. Actualmente, sólo expende gas para uso doméstico en bombonas pequeñas. Internamente conserva armarios antiguos de madera de pardillo y un mostrador tipo exhibidor con vidrio que está en desuso. Para la comunidad es importante esta bodega, ya que por mucho tiempo abasteció de víveres y otras mercancías a la población. Presenta regular estado de conservación.

La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Plaza Bolívar de Río Grande Arriba

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Río Grande Arriba
DIRECCIÓN	Entre la calle principal, Bolívar y La Jabilla
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del Municipio Mariño



Este espacio público constituye uno de los más importantes del centro poblado. Es de planta rectangular y está delimitado por una acera perimetral de cuyas esquinas parten caminerías que se encuentran en el área central de la plaza que posee pavimento en forma elíptica. Allí se localiza, sobre un pedestal fabricado en concreto armado, el busto del Libertador Simón Bolívar en mármol. Complementan el conjunto de la plaza bancos de granito, robles, apamates, palmas fruto de oro, crotones, matas de guayaba, entre otras, que otorgan gran belleza y frescura al lugar. En sus adyacencias se ubica una cancha deportiva, otra de bolas criollas y un módulo telefónico. Es de gran importancia para los lugareños porque en ella se conmemoran las fechas patrias además de ser un lugar de sano esparcimiento para los habitantes de todas las edades. Presenta regular estado de conservación.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

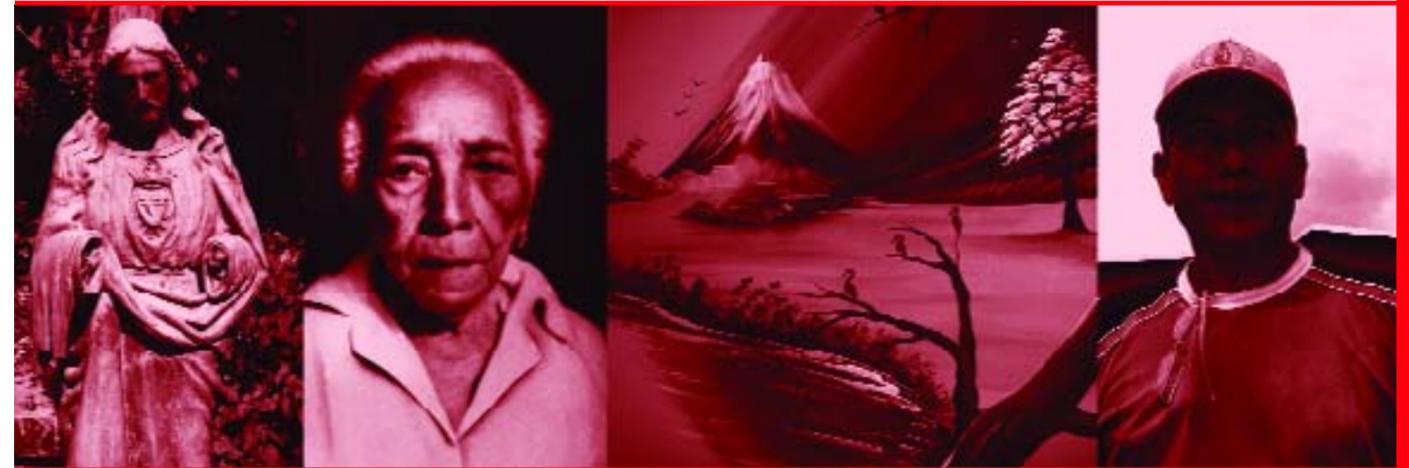
Cerro de Humo

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Río Grande Arriba
DIRECCIÓN	Parque Nacional Península de Paria, al norte de Río Grande Arriba



Es una elevación de la zona montañosa, ubicada dentro del Parque Nacional Península de Paria, con una altura de 1371 m sobre el nivel del mar lo que la convierte en el punto más alto de la península. Posee una gran riqueza en flora y fauna, por lo que constituye un ecosistema de interés patrimonial. Allí habitan especies endémicas de la zona como el colibrí tijereta y otras de interés científico. Algunas personas que viven en los caseríos cercanos toman este cerro como indicador para predecir cambios climáticos. El primer grupo humano que llegó a esta planicie estuvo dirigido por Ramón Urbano y, para acceder, abrieron un camino por la vía de Roma. Hasta ese momento, los pobladores de los caseríos vecinos no habían llegado a la cima del cerro porque creían en la existencia de un encantamiento. La comunidad allí instalada se dedicaba a la caza de serpientes y aves como medio de sustento. En 1953 subieron tres norteamericanos y un español, quienes colocaron una placa en el suelo que los identificaba como los primeros descubridores de la planicie. La comunidad valora este cerro por su importancia natural.

3 LA CREACIÓN INDIVIDUAL



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

3 La creación individual Nos referimos a las elaboraciones propias de un individuo –sea o no conocido– que tienen gran relevancia cultural. Para los fines del Censo adoptamos una manera genérica de registrarlas: como creaciones plásticas, literarias, interpretativas y audiovisuales.

De ellas sólo las creaciones plásticas, como objetos materiales, pueden estar de alguna manera localizadas, como colecciones, en pueblos, ciudades o municipios. Las otras formas de creación, por su inmaterialidad, no pueden ser asociadas a un lugar determinado por lo que para su registro se determinó la relación que ellas pudieran tener con cada lugar.

Las colecciones se registraron según modalidades, escuelas, tendencias o estilos, con la excepción de aquellas localizadas en espacios públicos, de las cuales se hizo un registro individualizado.

Las creaciones interpretativas –la música, el baile, la danza, la ópera y el teatro– fueron registradas por modalidades y estilos y no por piezas individuales a excepción de aquellas que son emblemáticas de un lugar. En ellas los intérpretes o portadores del valor pueden llegar a tener más relevancia que los propios creadores, pues le otorgan a la obra ejecutada rasgos propios que pueden dar origen a nuevas formas expresivas.

También registramos a los portadores patrimoniales que, en el pasado o en el presente, se han destacado como activadores e impulsores de determinadas expresiones culturales, convirtiéndose en patrimonio de un lugar específico, en patrimonio viviente.



Bar San José

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Marabal
DIRECCIÓN | Centro poblado de Marabal
ADSCRIPCIÓN | Privada
PROPIETARIO | Chucho Barreto



Fundado en 1951, constituyó el principal centro de esparcimiento en la zona cercana a la capital del municipio Mariño. Allí se reunían numerosas familias de la localidad los fines de semana y días feriados a bailar y degustar los platos típicos, principalmente el sancocho de gallina. También disfrutaban de la especial atención de Chucho Barreto, su dueño y administrador. En la actualidad sigue funcionando, pero bajo otra administración. Continúa con los mismos servicios y sigue siendo el principal centro de distracción de la población. Para la comunidad es el principal y más antiguo centro de esparcimiento.

Justo Pastor Lárez, ebanista

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Marabal
DIRECCIÓN | Calle Bolívar



Este ebanista autodidacta nació el 9 de agosto de 1976. Se ha dedicado a trabajar la albañilería como una alternativa laboral. Es tallista de madera, labor que realiza por encargo. Sus tallas se caracterizan por una captación aguda del volumen el cual define y vitaliza; sus figuras femeninas representan el mestizaje antillano y un juego de expresividad; diseña muebles llenos de detalles artísticos en alto y bajo relieve, tales como flores, plantas y figuras antropomorfas. La comunidad aprecia mucho su trabajo, pues transforma la simpleza de la madera en obras de

arte en las que abunda el detalle. Sus esculturas son expuestas con orgullo en Irapa.

arte en las que abunda el detalle. Sus esculturas son expuestas con orgullo en Irapa.

Juan Antonio Brito, Juan Nimina, pescador y navegante

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
DIRECCIÓN | Área de la playa, detrás del Mercado Municipal

Conocido entre los pescadores y pobladores de la zona como *Juan Nimina*. Es considerado el más experimentado marinero y pescador. Ha navegado por todo el mar Caribe, conoce los sitios de pesca de los puertos de Venezuela y todas las islas del Caribe. Quienes lo conocen afirman que él puede predecir el mal tiempo y medir cada trecho en millas náuticas de puerto a puerto por el tiempo de traslado de un lugar a otro. Conoce la historia de la navegación y recuerda con exactitud los momentos y fechas de las tormentas, las cuales ha evidenciado en su trayectoria como marino y pescador. Es consultado por las nuevas generaciones de pescadores y de los egresados de las escuelas técnicas. La comunidad lo define como el más valioso consejero de la navegación y la pesca en el golfo, los caños y las áreas del Caribe.



Rosa Carreño, costurera

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
DIRECCIÓN | Calle Zea, n° 65



Nació en 1920 en Río Caribe y es conocida popularmente como *Rosa Tachón*. Tiene más de sesenta años cociendo. Anteriormente era costurera de trajes de novia y de comunión. Elaboró el traje que viste la virgen La Dolorosa de la Iglesia San José de Irapa. Éste es de tela de seda y bordado con perlas y canutillo. Por mucho tiempo, confeccionó los trajes para los santos que están en las iglesias de la comunidad lo

cual la hizo merecedora del reconocimiento de la comunidad. Actualmente se dedica a coser batas para sus clientes.

Jonny Barreto, músico

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
DIRECCIÓN | Calle Lara, n° 41



Ejecutante de guitarra, cuatro, bandolín y piano y compositor de música tradicional. Ha recibido varios reconocimientos en festividades y concursos. A los diecisiete años recibió el premio *Andrés Eloy Blanco* en Caripito, estado Monagas y el premio *Esmeralda* en 1965. Conserva una colección de guitarras, cuatros, violines y tambores. Actualmente, se desempeña como profesor de música en varias escuelas del municipio, entre ellas la Escuela de Música Pueblo, Voz y Folclor. En el municipio Mariño lo conocen como *el maestro Jonny* y fue homenajeado con el reconocimiento local *Mi gente*.

Eleuterio Cedeño, promotor cultural

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba
DIRECCIÓN | Calle La Jabilla, frente a la plaza Bolívar



Nació en Río Grande el 20 de febrero de 1959. Se inició en el canto como intérprete de aguinaldo en la década de los setenta y luego empezó a interpretar y componer galerones. Desde entonces, ha interpretado este género en numerosos festivales y velorios de Cruz de Mayo, en diferentes escenarios del estado Sucre y otros lugares de Venezuela. También es intérprete de polos y gaitas orientales; escribe anécdotas de la vida cotidiana, estudia a los personajes parianos con el fin de representarlos de manera humorística y escribe guiones para el teatro escolar. Para la comunidad es un poeta y maestro del aguinaldo tradicional pariano y del galerón, además de ser un gran humorista local.

Luis Villegas, Güicho, artista plástico

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
DIRECCIÓN | Calle Ayacucho, n° 27, sector Colombia



Nació el 21 de marzo de 1938 en Irapa. Se dedica a la pintura popular desde el año 1994. Desde muy joven recibió clases con el maestro Rotondaro en San Carlos, estado Cojedes. Lleno de pasión por el arte pictórico plasma los paisajes de su entorno e intenta reflejar el carácter y la individualidad en los retratos de sus personajes y héroes. Las formas de sus pinturas están delimitadas por un contorno definido, el detalle y el claroscuro, creando así una atmósfera que unifica toda la composición. Se inspira en personajes históricos y paisajes naturales básicamente. Una de sus obras más destacadas es *Bolívar civil*. El poblado de Irapa se siente orgulloso de contar con este artista popular, pues a través de sus pinturas ha proyectado el paisaje pariano al resto de Venezuela.

Raúl Boada, ebanista

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
DIRECCIÓN | Calle La Marina



Nació el 31 de noviembre de 1929 en Irapa. Ejerce la labor de ebanista desde hace veinticinco años. Trabaja la madera con clemón, la cual sale a buscar en horas de la mañana en las orillas de la playa. Los dibujos que realiza varían de acuerdo a la forma de la madera que se encuentre. Utiliza con frecuencia la madera de mangle con la cual fabrica garzas que son colocadas en una base. En sus trabajos, la madera es previamente lijada hasta darle una textura lisa, para luego montarla en un trozo de palo, que es curado con sellador y barniz. Sus motivos artísticos se inspiran básicamente en el mar y en la vida del hombre cerca de éste. Sus obras son vendidas en la comunidad y en otros estados de Venezuela. Ha participado en exposiciones del Museo de Carúpano, donde fue homenajeado por sus obras. Además de tallar, realiza actividades complementarias como la pesca y el dibujo.



Alexis Reyes, fabricante de máscaras

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle La Marina

Machupicho, como lo conocen los lugareños, nació en el sector Colombia el 26 de noviembre de 1956. Comenzó a disfrazarse de diablo hace veinte años y, para aquel entonces, creaba sus propios trajes. Luego

empezó a elaborar máscaras de animales feroces como gorilas, tigres, osos y otros para lo que se inspiraba en películas de ciencia ficción. Muchas de las máscaras se encuentran en el Club Deportivo Girardot y Naguanagua, Valencia, estado Carabobo. La máscara que más impacto ha causado en la comunidad es la que lleva por nombre "ángel o demonio". En ésta se pueden apreciar dos caras, una de un gorila amistoso y otra de uno enfurecido, la cual fue regalada a Américo Hossne quien se marchó de Irapa en 1998, llevándose la máscara. Sus creaciones constituyen un atractivo artístico y cultural en la comunidad.

Robinson Cedeño Brito, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Cedeño, n° 38, Campo Claro de Irapa



Nació en Güiria en 1971. Incurrió en las artes plásticas a los siete años por iniciativa propia. A los dieciséis años se fue a Caracas, donde estudió en la Escuela de Artes Plásticas Cristóbal Rojas. Fue asesor de pintura en la Escuela de Artes Plásticas Tito Salas de Carúpano, de artes visuales en la Escuela Román Valecillos y en la Bolivariana de Campo Claro. Además trabaja serigrafías y elabora zapatos de apache de cuero. En el Banco Mercantil de Irapa se encuentran varias obras pintadas por él que tratan de paisajes naturales y representaciones de artes marciales. El resto de su obra está expuesta en otras ciudades del estado Sucre. También ha trabajado en el Consejo Nacional de la Cultura, Conac. Ha participado en varias exposiciones, entre ellas, en la Fundación Biggot, en la Escuela Tito Salas de Carúpano y en la plaza Bolívar de Carúpano. Elabora avisos publicitarios, afiches políticos y pancartas para la comunidad.

Santa Lidia Barreto, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle La Marina



Santa Lidia Barreto nació el 3 de agosto de 1954 en Marabal. Comenzó a pintar por iniciativa propia, luego se inscribió en la Escuela de Artes Plásticas Tito Salas de Carúpano, donde aprendió las técnicas de pintura y arcilla de los maestros Ramón Guilarte, Alexis Reverón y Amelia Rodríguez. Ha participado en varias exposiciones de pintura, tales como las realizadas en el Paseo Colón de Puerto La Cruz y en el Salón de la Gobernación de Anzoátegui. Para sus representaciones se inspira en los atardeceres y paisajes naturales. Utiliza telas, óleo, acrílicos, tempera, carboncillo, pinturas de tela y pinceles. Santa Lidia Barreto es una artista importante para la comunidad por los trabajos que realiza, los cuales son muy conocidos en la comunidad.

Escuela de música Pueblo, Voz y Folclor

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Bolívar, planta baja del edificio David
| ADSCRIPCIÓN | Pública
| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del Municipio Mariño



Fundada por el maestro de música Nazario Barreto. Creada con el objetivo de formar a los niños en el arte musical. Allí se educan en el canto y los ritmos típicos de Venezuela. Aprenden a tocar el cuatro, las maracas y el tambor.



Ciro Antonio Pacheco Marín, tallista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Pueblo Viejo Arriba
| DIRECCIÓN | Calle principal

Nació en la parroquia Campo Claro el 12 de diciembre de 1965. Comenzó por iniciativa propia a realizar tallas en madera, utilizando técnicas inventadas por él. Siente una especial afición por la elaboración de imágenes religiosas. Actualmente, trabaja en la Iglesia San José de Irapa y allí es el encargado de conservar y arreglar la iglesia. Durante sus ratos libres se dedica a trabajar la madera. Su trabajo es de gran importancia porque contribuye a la conservación de las piezas que reposan en la iglesia.

Alberto Cecilio Velásquez, *Binto*, poeta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

Alberto Cecilio Velásquez, recordado como *Binto*, vivió en Soro hasta el año 2002. Fue un personaje que estuvo presente en la cotidianidad del poblado, enriqueciéndolo con su poesía llena de humor y gracia y con sus refranes. La maestra Mireya Azocar de Ribas cuenta que producía varias décimas en donde recogía con una gracia extraordinaria los hechos y sus detalles. Esta cualidad de poeta que registraba la crónica local, era reconocida y apoyada por la gente del pueblo. Cuando estaba ausente le guardaban información acerca de una pelea, discusión entre vecinos o cualquier otro suceso del cual presumían que *Binto* haría un trovo, una décima o estrofa donde relataría lo ocurrido con la gracia y el humor característico. Fue uno de los personajes más carismáticos y de riqueza cultural de la población de Soro.

Cirilo Metodio Díaz, cesterero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro
| DIRECCIÓN | Calle Andrés Eloy Blanco

Cirilo Metodio Díaz nació en Chuparipal, una comunidad de la parroquia El Rincón del municipio Benítez. Hijo de una familia cesterera y esto le permitió desde niño aprender a tejer. Su especialidad son las cestas que elabora en todos los

tamaños y para todos los usos como paneras, costureros, cestas para la ropa y para ir de compra al mercado. Su técnica es sencilla: de entrecruzamiento y entrelazado. Trabaja con fibras como el enea y el junco con los que elabora sudaderos para sillones de animales de carga y esteras o petates. Su labor es de gran valor artesanal y cultural para la localidad.



Olinda Medina, tejedora

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Las Melenas

Aprendió el oficio de tejer a los veintitrés años, observando a tejedoras expertas y elaborando piezas hasta lograr el dominio de diferentes técnicas y puntos. Utiliza como materia prima nailon e hilos de algodón. Entre sus tejidos incluye lencería, sandalias, carteras, chinchorros, cintillos y bolsos. Ha exhibido sus tejidos en varias exposiciones, tiene una demanda amplia de piezas variadas y juegos decorativos. Participa en diversos cursos con el fin de aprender nuevas técnicas y así confeccionar nuevos diseños. La comunidad y otras localidades reconocen a Olinda Ruiz por la calidad de sus tejidos.

Nicolás Tolentino Farías, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro
| DIRECCIÓN | Final de la calle Cedeño

Nicolás Tolentino Farías nació en Sabana de Mundo Nuevo el 10 de septiembre de 1932. Aprendió a tocar el cuatro por iniciativa propia a la edad de dieciséis años. Desde entonces, se ha dedicado a este dicho instrumento en festivales de galerón en toda la Costa de Paria y con el grupo musical *Los amantes del ritmo*. Es invitado a menudo a tocar en eventos culturales, en los cuales ha participado varias veces. En la actualidad trabaja en la agricultura y en sus ratos libres toca el cuatro; también enseña a los jóvenes y niños que lo deseen. Para la comunidad es un personaje importante, ya que se ha destacado como cuatrista y arreglista de música oriental.



Mireya Azocar de Ribas, docente

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro
| DIRECCIÓN | Calle Bolívar



Conocida en Soro como la maestra Mireya, nació el 25 de septiembre de 1945. Realizó sus estudios de primaria en el poblado y continuó en el Liceo Monagas en Caripito, estado Monagas. Desde 1967 se incorporó a la docencia realizando suplencias. En 1977 ingresó al programa de mejoramiento

profesional del magisterio, donde se graduó de maestra normalista en 1983, al mismo tiempo que prestaba sus servicios como docente en la Escuela Unitaria # 814, en el caserío Las Piedras de Soro. Cursó estudios superiores en la UPEL -Universidad Pedagógica Experimental Libertador- donde se graduó de profesora de Educación Física, mención Ciencias Sociales. Impartió clases en la Escuela Andrés Eloy Blanco hasta su jubilación. La comunidad la valora por su aporte profesional en el campo educativo y la reconocen como la persona que se ha preocupado por conservar y difundir la historia del poblado.

Martín Graciano Marcano, decimista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Junín, n° 10



Nació el 11 de noviembre de 1931. Aprendió a cantar galerón a los catorce años con Fabián Guerrero, quien se dedicaba al canto de este género musical. Éste compuso treinta décimas para que Martín Graciano Marcano las cantara y aprendiese a interpretar el galerón. Con el tiempo, comenzó a improvisar y a componer sus propias décimas. Como compositor y poeta se inspira en diversos acontecimientos. Valorado en la comunidad por ser afamado cantor de galerón, género que lo ha llevado a representar al municipio Mariño

en diversos festivales de la región. Sus versos son reconocidos por todos los cultores de Paria y más allá de las fronteras del estado Sucre.

Víctor Inocente Marcano, decimista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro
| DIRECCIÓN | Calle Monagas

Vinculado con el galerón desde temprana edad. Solía asistir a los espectáculos de este género musical. Su hermano, al ver su interés por la música, le enseñó a componer décimas, a rimar y a interpretar. Continuó recibiendo clases de su hermano y del maestro Ricardo González. Ha participado en diferentes festivales culturales y velorios de promesa. Actualmente, atiende su negocio de víveres y asiste a cantar cuando es invitado. La comunidad de Campo Claro lo considera un personaje importante por su aporte a la cultura como cantante del galerón oriental, expresión musical típica de la región.

**Fiesta Folklórica, canción**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

Canción de merengue venezolano cuyo compositor de música y letra es el maestro Nazario Barreto, quien unió en una sola canción los diversos bailes culturales como el múcuro, el bagre amarillo, la burriquita y el sebucán. La canción es interpretada por niños y los instrumentos que usan son cuatro, maracas, tambor y mandolina.

Fiesta Folklórica

I
Los instrumentos de tambor y diversión la comida, los vestidos y los bailes la música variada y su sazón son típico folklore tradicional

II
El cuatro, maracas, y el tambor le dan el son de baile a la cintura y el canto melodioso con sabor resalta de alegría y hermosura

III
Ya la fiesta del folklore ha comenzado representando a un festival con emoción en la mesa de los grandes está el jurado evaluando participen su canción

IV
Los presentes están gritando de entusiasmo regalándole a los niños su ilusión para que cantando ellos den sus manos y del cielo Dios le de la bendición

Coro

El bagre amarillo toca su tambor invitando al mucura al baile folklore y la burriquita con su sebucán para que San Pedro le cante a San Juan

Jesús Guerrero, Cochón, diseñador de trajes

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Piar, n° 9

Nació el 8 de diciembre de 1959. Desde los diez años comenzó a realizar comparsas carnavalescas, motivado por Matildita de Velásquez, quien falleció en 1991. En 1995 comenzó a trabajar como sastre, dedicado especialmente al diseño de trajes de fantasía para carnaval. Obtuvo el primer y segundo lugar en la premiación de un carnaval. Lleva quince años recibiendo el premio a la *Mejor fantasía del carnaval* y ha recibido números reconocimientos tanto locales como regionales, entre ellos el *Reconocimiento a lo Nuestro*, de la Escuela de Música Pueblo, Voz y Folclor, del Consejo Nacional para la Cultura y del Ateneo de Carúpano, entre otros. Entre sus imágenes fantásticas destacan: Espacial Año, Caballero del Zodiaco, Arqueológica, Conde de Irapari, Cacique Irapari, Diabólica, Japonesa, Marina, Jardín del Edén, Príncipe Aladino, Faraón, Dos Príncipes de Tulipán y Rey Neptuno. Actualmente, Cochón trabaja en la comisión de cultura de la Alcaldía de Mariño. Además, Jesús Guerrero es cofundador de la Fundación Cultural Fundacochochón y de la Fundación Pueblo, Voz y Folclor.

**Florencio Ruiz, carpintero**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito
Arriba
| DIRECCIÓN | Calle principal

Carpintero y criador de ganado. Desde niño trabajó junto a su padre y vendía la leche que era producida en su casa. Salía de madrugada en burro y luego regresaba para ayudar a su padre en la carpintería. Desde los quince años comenzó a ejercer el oficio de carpintero. En esos tiempos no existían aserraderos y las familias mandaban a elaborar sus muebles con los carpinteros de la zona. Estos debían talar los árboles, labrarlos para los horcones y demás componentes de la estructura y aserrarlos para construir los inmuebles. Las maderas que usaban para los horcones eran puy y gaeo; para las urnas y los muebles lancre, pardillo, cedro y apamate. Florencio Ruiz construyó un gran número de muebles y casas y tiene muchas anécdotas por su andar como carpintero. La comunidad reconoce a Florencio Ruiz como un maestro de la carpintería, que ha transmitido sus conocimientos a muchos hombres del caserío.

León Muñoz, intérprete musical

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco de Irapa
| DIRECCIÓN | Al lado de la carretera nacional

Nació en el caserío Marenaito del municipio Cajigal. Su oficio ha sido el de agricultor y aprendió a tocar cuatro de manera autodidacta. No conoce la teoría musical, pero posee

una gran sensibilidad auditiva. Interpreta polos, gaitas orientales, galerones y aguinaldos. Es el acompañante musical en la parranda decembrina de los actos culturales y el velorio de Cruz de Mayo. Con sus modestos conocimientos ayuda a los jóvenes a dar sus primeros pasos enseñándole las notas para que aprendan a tocar el cuatro.

**Antonio Villegas, criador de gallos de pelea**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Lara

Antonio Villegas acostumbraba ir a las galleras de la zona y criar pollos y gallos junto a su padre Eugenio Villegas, criador de gallos de pelea para entretenimiento. Ejerció la docencia hasta hace pocos años y en su tiempo libre se dedicaba a criar animales de raza. Desde hace más de veinticinco años se ha dedicado a la cría organizada, comenzando con un padrote y cinco gallinas. Hoy en día cuenta con más de 200 gallos y algunos pollos de tamaños diversos. Compra los gallos padrotes en el estado Mérida a un gallero famoso que los vende de pedigrí y con placas enumeradas de identificación en las alas. La selección de las gallinas la hace de su propia cría, la prueba con un padrote y después de la primera reproducción les observa su comportamiento maternal y estudia la posibilidad de que se pueda transmitir la herencia, lo cual sabrá a los nueve meses cuando los hijos machos se suelten y comiencen a pelearse entre sí. Entonces los afeitan y los prueban en las peleas. Son seleccionados por su valor, fuerza y agilidad en los movimientos y el sostenimiento de la picada. Se alimentan con suplementos vitamínicos y algunas hierbas como la pira o fledo, cambiando el alimento según sean pollos o gallos. Las aves de Antonio Villegas son reconocidas y compradas por toda la gente del Oriente del país y se muestra satisfecho con la cría de estos animales, actividad que comparte con la de agricultor de una finca pequeña, que le sirve para separar los gallos.

**Del Valle Villegas, artista plástico**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Ayacucho

Nació el 29 de abril de 1979 y aprendió a pintar por iniciativa propia. Para realizar sus obras utiliza animes, madera,



telas, pinturas para telas, acrílicos, tempera, pinceles, brocha, exacto y sierra caladora. Las pinturas que elabora en anime y madera son moldeadas en los bordes con la sierra caladora y el exacto. Aplica la técnica de cortado, marcado y luego las pinta. Representa paisajes con figuras caricaturescas en medio de alguna actividad infantil. Utiliza colores cálidos y tonos pasteles. Es valorado por la comunidad por sus trabajos de manualidad y pintura, ya que son realizados para decorar en las fiestas, los jardines de infancia y habitaciones infantiles.

Ramón Hernández, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Junín, sector El Chuare



Nació en Irapa el 9 de julio de 1954. Es conocido en la población por sus trabajos en madera. Incurrió en las artes plásticas desde que era estudiante en el liceo. Aunque no ha recibido educación formal en esa área su intuición le ha permitido el uso de colores como expresión artística. Pinta figuras humanas y hace tallas en madera. También elabora imágenes en alto relieve, trabaja con materiales duros y blandos y elementos líricos, utilizando herramientas muy sencillas, con

las que transforma la madera y las piedras en figuras decorativas. Para la realización de sus tallas en madera utiliza la técnica de extracción de socados y cincelado, con el uso de algunas herramientas manuales. Además construye camas y piezas utilitarias decoradas con altos relieves. Ha participado en exposiciones pictóricas en la Casa de la Cultura de San Félix, estado Bolívar en donde obtuvo el primer y tercer lugar; en el Ateneo de Carúpano y en el Museo Histórico Irapari. Como muestra de su obra conserva una talla en madera de caoba que recrea a las figuras cinematográficas la Bella y la Bestia.

Inocente Carreño, Chente, poeta popular

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Lara

Inocente Carreño falleció a los cincuenta años. Era soldador de cañón, construía artefactos de uso práctico como embudos, lámparas de kerosén y carburo, entre otros. Estos objetos los vendía en las calles y el mercado. Transitaba diariamente por las calles del pueblo y, mientras, improvisaba versos de cada situación que le pareciera meritoria. Generalmente, improvisaba versos humorísticos y satíricos. Uno de sus versos más recordado se debió a una situación con el jefe civil del poblado, pues gritó "¡Viva Oropeza!" y, por ello, fue detenido. Compuso una copla que refiere la situación:

Si grito viva Oropeza
la policía me rueda
si entonces grito ¡que muera!
me cortarán la cabeza

Ignacio Muñoz, decimista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco
| DIRECCIÓN | Al lado de la carretera nacional

Ignacio Muñoz, conocido popularmente como *el ruiseñor de Oriente*, se dedica a la composición de décimas -combinación métrica utilizada en la interpretación del galerón, de diez versos octosílabos en los que rima el primero con el cuarto y el quinto; el segundo con el tercero; el sexto con el séptimo y el último y el octavo con el noveno-. Se inició en la composición de la mano de los cultores Andrés López Marín, Narciso Bello, José Farías, entre otros. Su técnica se caracteriza por una exacta medida, el uso de figuras literarias y el dominio de la rima. Su creación es solicitada por centros educativos, amigos y estudiantes. Es uno de los intérpretes más afamados de la música tradicional de Oriente. A continuación una muestra de su producción literaria:

I
Bola plátano y cazón
es un plato muy buscado
el sancocho de pescado
con esencia de limón
guarapita y canelón
se brindan en los altares
y se hacen en los hogares
mazamorra y majarete
que Judas y templete
son costumbres populares



II
Mencionaré en mi espinela
sobre el tema que les narro
aquel cachimbo de barro
donde fumaba mi abuela
qué útil fue la cazuela;
para cocinar,
nada fue más popular
que la famosa partera
y yo les tengo la estera
donde les voy a acostar

Andrea Noelia Cleman de Ruiz, promotora cultural

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa



Nació en Irapa el 30 de noviembre de 1959. Desde muy joven aprendió a cantar y a bailar tambor y calipso. Luego se dedicó a dar clases de baile y canto a niños de los sectores de Irapa. Organiza festivales y eventos culturales en los diferentes sectores del municipio y, en ocasiones especiales, presentan bailes, cantos y otros. Su labor es valorada por la comunidad porque contribuye a conservar las expresiones culturales del estado Sucre en lo referente a la danza y la música.

Eufrasio Ruiz, Pacho, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro
| DIRECCIÓN | Avenida Sánchez Carrero

Eufrasio Ruiz, conocido en Soro como *Pacho*, nació en San Antonio de Irapa y se residió en Soro hace cuarenta y ocho años. Es un cultor popular que se dedica a cantar aguinaldos en las parrandas decembrinas, en los actos del pueblo y en las instituciones educativas que necesiten acompañamiento musical. Es coautor de la música y la letra de la diversión *El Camarón*, creada junto a sus hermanos y algunos maestros de la comunidad. En ella se recrea la actividad de los lugareños relacionada con el camarón. Eufrasio Ruiz y su cuatro, también acompañado por sus her-



manos, no sólo musicaliza actos populares y canta aguinaldos, sino que también orienta a los jóvenes que desean aprender a tocar instrumentos. Valorado por la comunidad por la participación que tiene en todos los eventos que requieren de su presencia, se ha convertido así en un portador del patrimonio musical del estado Sucre.

Junior Morillo, ebanista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba
| DIRECCIÓN | A 4 km de Irapa



Nació en Maracaibo, estado Zulia, el 11 de octubre de 1942. Aprendió el oficio de ebanista con unos maestros en esta especialidad, procedentes de Táchira y residiendo en Maracaibo. Actualmente, trabaja en una carpintería como maestro, donde produce junto con sus ayudantes muebles de variados estilos, en los que plasma su capacidad de artista en el diseño y construcción de diversas piezas y conjuntos de madera de pardillo, cedro y caoba y otras maderas de menor uso. Para la elaboración de sus piezas utiliza técnicas de talla, labrado, torneado, calado, cepillado, pulimento, barnizado, ensamblado y pegado. Al mismo tiempo que fabrica sus muebles, enseña técnicas a jóvenes del caserío que trabajan con él. Muchos de estos han salido a trabajar y están desempeñando este oficio en empresas y pequeños talleres como profesionales de la carpintería.

Enriqueta del Carmen Rojas, creadora

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Alto Amara, vía nacional a Güiria



Enriqueta Rojas nació en el caserío El Curi de la parroquia Campo Claro el 15 de junio de 1957. Comenzó a desarrollar su arte en 1998, cuando realizó un curso con Pedro Villegas quien le enseñó a realizar diferentes piezas, a preparar el barro con las manos y a fabricar la plancha de secado de yeso. Desde entonces elabora piezas de barro como jarrones, vasijas, flores, adornos, fachadas y animales, entre

otros en su taller. Se inspira en la cultura indígena y como materiales utiliza barro, pintura, esponja, segueta, pinceles, plancha de yeso para el secado del barro, aguja, kemper y medias para colar. Se ha dedicado durante seis años a la comercialización de sus creaciones en las diferentes poblaciones y municipios de la Costa de Paria. Expone sus piezas en fiestas y celebraciones de diferentes municipios.

Beltrán Acosta, Correcaminos, poeta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Miranda



Beltrán Acosta nació el 19 de noviembre de 1941 en Güiria. Es conocido por el apodo de correcaminos el cual denota su espíritu aventurero. Desde niño le gustó la poesía y encontró en el verso octosílabo la vía ideal para expresar sus sentimientos e inquietudes. Comenzó a escribir versos y a declamarlos a los dieciocho años. Se integró a un conjunto musical, estudió locución y obtuvo un certificado como miembro del Colegio Nacional de Periodistas. En Zaraza tuvo un programa de radio, dedicado a la difusión de la música llanera con el nombre de *Venezuela en arpa*. Ha compartido el escenario con otros cantantes de música llanera como Reina Lucero, Magali Alvarenga, Celenia Salermo y Doris del Mar. Ha ganado en varios festivales del lla-

no como declamador y ha compartido con poetas famosos como Alberto Arvelo Torrealba y, en una ocasión, con Miguel Otero Silva, a quien le entregó una composición poética. En la Universidad Central de Venezuela recitó algunos de sus poemas dedicado a Simón Díaz. En el año 2001 escribió *Homenaje a Alberto Lovera, Décimas a Venezuela, Viejo Beltrán, Constitución y Costa pariana*, décimas de profundo contenido social.

Jhonny Marcano Matalón, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro

| DIRECCIÓN | Calle Miranda



Artista autodidacta inclinado, en sus inicios, a la representación de la naturaleza en la recreación de árboles con pájaros y nidos, ríos rodeados de vegetación, animales en manada, entre otros paisajes. Cuando tenía quince años se inició en la pintura de murales para sitios públicos y letreros para comercios. Actualmente, pinta al óleo sobre lienzos y murales en habitaciones y lugares públicos.

Tomas Anduja, fabricante de atarrayas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle La Marina



Tomas Anduja aprendió a tejer atarrayas a los veintiún años bajo las enseñanzas de Agapito Reyes. Las fabrica con fines comerciales para venderlas a los pescadores provenientes de otros lugares. Durante muchos años se ha dedicado a este oficio y ha trabajado en el mismo lugar, donde todos lo conocen con el apodo *el mudo*. Para la elaboración de las atarrayas usa una aguja de madera, nailon nº 12 o 15 y plomo. Se ha convertido en un apoyo para los pescadores artesanales, quienes lo solicitan para sus labores de pesca.

Juanita Chachá Ramírez, docente y promotora cultural

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Sucre entre calle Bolívar y Miranda

Juana Chachá Ramírez empezó sus estudios de docencia en Soro y luego se trasladó a Trinidad para continuarlos.



su valioso aporte en la educación y la cultura local. Falleció el 24 de agosto de 1961.

Luis Alejandro Alfonzo González, Tuyuyo, poeta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Nueva



Luis Alejandro Alfonzo González nació el 2 de febrero de 1941, en Altagracia, estado Nueva Esparta. Cuando tenía doce años se encaminaba por el sendero de los versos, siendo la décima la primera estrofa que recogiera su naciente expresión poética. Se graduó de maestro normalista en 1961 a los veinte años. La lectura de los poetas de todas las épocas, desde los clásicos griegos hasta los contemporáneos, le despertaron su pasión por la poesía. Mientras se dedicaba a la docencia y a la investigación de la historia local, fue desarrollando su talento literario que plasmó en sus cuadernos a través de décimas, sonetos y trovos. Escribe sobre el amor, el mar, el paisaje, la alegría, la distancia y el llano. Ha publicado tres libros: *Mar, Amor y Sentimientos* y *Recuerdo y Poesía*. A continuación unos versos de Luis Alejandro Alfonzo González, mejor conocido como *Tuyuyo*:

¡Madre! Mujer divina y amorosa
Madre del sufrimiento en el calvario
¡Madre! Princesa, reina y diosa,
Madre... Virgen de hermoso relicario

Madre del dolor infatigable
del hijo prodigo que regresa un día,
y la madre lo recibe con inmensa alegría
porque la madre es pura, perfecta y estable.

¡Madre! Mil veces madrecita querida
te adoré viva y después de muerta
cuando te pienso, te retrato despierta
¡Madre! Fuiste y eres, el amor de mi vida

Ylio Ribas, compositor e intérprete

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Meseta

| DIRECCIÓN | Calle San Martín



Ylio Ribas maneja la técnica de la décima, de la cuarteta, de los versos octosílabos y de hexasílabos. Compone décimas y canta aguinaldos. La composición de sus estrofas se centra en el lenguaje coloquial para registrar los acontecimientos de la localidad. Dos series de sus décimas revelan las tendencias de este creador, en una se refiere al saque de arena del río San Antonio, donde involucra a todos los actores y otra en la cual describe la recuperación de una niña que estuvo a punto de morir por una enfermedad. Comparte sus versos con la labor de agricultor.

María Josefa, escultura

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Final de la calle Sucre, plaza Bolívar



Esta obra fue un regalo de la escultora y pintora pariana Olivia Bello, graduada en la Escuela de Artes Andrés Eloy Palacios. Es una escultura de cemento y marmolina que recrea una figura femenina de cabello liso recogido a medias y con facciones propias de la mujer pariana. Presenta un vestido bajo el cual se asoman los pies descalzos y sostiene

un niño en los brazos acostado boca arriba. Está ubicada en la plaza Bolívar, sobre un pedestal de cemento en medio de un contexto de abundante vegetación. Fue colocada allí en 1987. Esta escultura ha originado una leyenda y un grupo de mujeres afirman que María Josefa era una mujer del pueblo que caminaba por las calles con su hijo en brazo.

Georgina Yáñez Alcalá, cantante

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Las Flores



Nació en Irapa el 23 de abril de 1938. A los siete años se interesó por las parrandas decembrinas y el canto de aguinaldos. Llegó a Soro y junto a sus hermanos creó una parranda, en la que se han ido sumando sus hijos y nietos, que la acompañan cantado y bailando.

Ha participado en las representaciones de teatro popular y en las fiestas de San Juan Bautista. Escribe estrofas denominadas ensaladillas, en las que registra los acontecimientos de la población, muy usadas en la poesía popular del siglo XX. Su trabajo contribuye a la conservación de las tradiciones locales. El siguiente fragmento de estas ensaladillas se refiere al robo de un cochino del lugar:

Se formó la samplablero
por la muerte de un cochino
dijo Josefina al "chino"
hijo de la tintorera.
Noemí subió en carrera
a la casa de Mayita:
hija traje una fresita
pero te quedas tranquila
todos iremos en fila
cuando llegue la patrulla
hasta que calme la bulla
a ver si se arregla esto
los demás quedan molestos
y que siga la cabuya.

Brígida Olivier de Caballero, docente

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba

| DIRECCIÓN | Calle principal



Brígida Olivier de Caballero inició sus actividades de docente en 1944, en la Escuela Unitaria de Río Grande Arriba en el área de educación primaria. Permaneció en esta escuela hasta la creación del núcleo rural N° 168, donde continuó su carrera hasta el año 1976,

cuando fue jubilada después de prestar sus servicios durante treinta y seis años. Recibió numerosas distinciones de los gremios docentes del estado Sucre y la nación, así como el reconocimiento de la comunidad y principalmente de sus alumnos, quienes la recuerdan como una profesional de alto nivel. La población la considera de gran relevancia por haber desempeñado un papel determinante en la educación de muchas generaciones y la asocian con la historia y evolución del caserío. No sólo fue educadora, también fue una cooperadora para la integración de la comunidad.

La parranda de Ñengo, agrupación musical

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

Con el nombre de *La parranda de Ñengo*, se conoció en Soro a un grupo decembrino, integrado, entre otros, por Luis Romero, varios y por un cuatro, maraca y tambor. La parranda de Ñengo representó el aguinaldo pariano por más de tres décadas, lo que constituyó, junto con otras parrandas tradicionales, una nota de alegría y expresión cultural. En sus versos y ritmos musicales recrearon los elementos recurrentes de la navidad y la tradición que Paria se niega a perder. A continuación una muestra del aguinaldo pariano de versos hexasílabos improvisado:

Mi canto es decoro
que a regalar vengo
recordando a Ñengo
parrandero e' Soro

Nohelis Josefina Vera Villaroel, tejedora

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba

| DIRECCIÓN | Calle principal, sector Pele El Ojo

Esta joven se ha dedicado a tejer con la técnica de macramé. Usa fibras de origen vegetal, tales como cachipo -láminas de sendotallo de las musáceas secadas al sol-, hojas de mazorca de maíz y de la planta de origen mexicano, conocida como bayoneta española -yuca-. Ha alcanzado una destreza que le ha permitido elaborar piezas de muy buenos acabados de uso práctico y decorativo, principalmente bolsos y sombreros. Confecciona diferentes modelos según sus propios diseños, principalmente por encargo. La comunidad la reconoce como una artesana local a quien recurren para encargar accesorios para el uso propio o como obsequios.



Héctor Velásquez, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Mariño con Carabobo, n° 72



Héctor Velásquez, de sesenta y un años, nació en Irapa. Desde hace más de cuarenta y cinco años se ha dedicado a la música, específicamente tocando el tambor. Ha amenizado festividades tanto familiares como patronales, además elabora sus propios tambores.

Ha recorrido casi toda Venezuela y se ha presentado en otros países como Colombia y Trinidad. Actualmente, desempeña el cargo de profesor de música en la Escuela Santiago Mariño de Irapa. Para la comunidad es famoso por sus tambores, ha sido un valuarte muy significativo, debido a que beneficia a niños y jóvenes en el arte de la música. Su casa es el lugar de concentración para todos los interesados en aprender y deleitarse con su música.

Ángel Félix Espinosa, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Independencia cruce con calle Lara



Nació en Irapa el 20 de noviembre de 1968. Desde joven se dedicó a la pintura por iniciativa propia, luego se trasladó a estudiar a Caracas en la Escuela Federico Brandt, arte, dibujo y pintura. En los talleres de arte de la Universidad Simón Rodríguez estudió serigrafía, grabado, modelado y trabajó diversos materiales como: arcilla, granito, yeso y resina. Sus maestros fueron Onofre Frías, Máximo Graterol, Jerónimo Bastardo, Nancy Maguense y Alejandro Bello, entre otros. En sus trabajos escultóricos utiliza resina, cemento, marmolina, cabilla, yeso, alambre, clavo, arena y agua. El proceso consiste en elaborar un boceto en papel bond y luego lo representa en la escultura con cabilla, alambre y clavos. Después le da forma con la arcilla y lo recubre con material aislante -vaselina-. Se dividen las piezas en varias secciones, se recubre con yeso la pieza completa y se deja secar por dos días. Posteriormente se juntan las piezas para

vaciarle la marmolina y elaborar el molde para obtener la figura. Estas esculturas son realizadas por encargo de algunas galerías de Caracas o cualquier otra institución que las solicite. Ha realizado exposiciones en el Museo Alejandro Otero de Caracas en la Segunda Bienal (1991-1992), en el Salón Cristóbal Rojas de Los Teques (1991-1992), en la Escuela de Artes Plásticas Tito Salas de Carúpano (1993), en la Alcaldía de Mariño (1991) y en el Museo Elías Bermúdez de Maracay, en homenaje al pintor Ángel Sanguino.

Amantes del ritmo, agrupación musical

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro

| DIRECCIÓN | Calle Monagas, n° 8



Fundado en 1967 por José Checo Marcano Castillo quien es su director. El grupo cuenta con un violín eléctrico, dos tumbadoras, una caja de resonancia, un timbal, un bajo eléctrico, un cuatro eléctrico, un par de maracas, un wuiro, un aparato de sonido, cuatro cornetas o altavoces y está integrado por nueve personas. José Checo Marcano toca el cuatro y el violín; José Gregorio Pérez es el cantante; José Marcano, el timbal; Salvador Barreto, la caja resonante; Rainero Velásquez, el bajo eléctrico; Pedro Marcano, las maracas; Natividad González, las tumbadoras; Mario Valdez, cantante y Cifredo Valdez en el coro. Amenizan las fiestas populares de la localidad. Todos los fines de semana tocan en los caseríos vecinos.

Apolonio Lárez, cantante

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

Cantante de gran referencia en el canto de aguinaldos. Las calles de Mariño, Bolívar, Sucre, Lara, Piar, Independencia, Bermúdez y Carabobo, fueron testigos del arte de la parranda navideña liderizada por Apolonio Lárez. Su vida en el campo le permitió emparentarse con formas musicales cultivadas en la zona, tales como la décima y el aguinaldo. Recorrió casi toda la Costa de Paria cantando en las comunidades de Tacarigua, San Juan de Unare y Santa Isabel, entre otras.

Guillermo Peña, agricultor

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Detrás del Mercado Municipal



Perito agropecuario egresado de la Escuela de Peritos Agropecuarios de la Providencia, estado Aragua, en 1966. Se inició en el campo de la capacitación en 1967 con la organización Compañeros Constructores, en aquel entonces Centro Caribo, ahora Centro de Formación Agropecuaria del Ince. Luego pasó a formar parte del equipo fundador del Fondo para la Investigación y Desarrollo del Coco y la Palma Africana, desde donde participó con el Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias en la realización del diagnóstico socioeconómico del estado Sucre en los años ochenta. Su labor es de mucha relevancia para el municipio Mariño y el estado Sucre en general, pues ha trabajado con todos los cultivos principales explotados en la región, dando importantes aportes en la localización de variedades de alto rendimiento en coco, cacao y aguacate. Se interesó especialmente por el cultivo de las especies registrando todas las plantas de este grupo en la Península de Paria. Experimentó su sistema de propagación y extendió sus conocimientos a los productores y técnicos que interactúan en la región. Actualmente, se dedica a la producción de cacao y frutales en su finca en El Paujil y lideriza una importante cooperativa de productos agrícolas en el municipio Mariño. Los productores de la Península de Paria lo valoran por sus importantes aportes en el campo de la capacitación e investigación, gracias a los cuales se conserva en la zona importante material genético de frutales y especies y se ha desarrollado el trabajo del campo, actividad primordial para los parianos.

Perito agropecuario egresado de la Escuela de Peritos Agropecuarios de la Providencia, estado Aragua, en 1966. Se inició en el campo de la capacitación en 1967 con la organización Compañeros Constructores, en aquel entonces Centro Caribo, ahora Centro de Formación Agropecuaria del Ince. Luego pasó a formar parte del equipo fundador del Fondo para la Investigación y Desarrollo del Coco y la Palma Africana, desde donde participó con el Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias en la realización del diagnóstico socioeconómico del estado Sucre en los años ochenta. Su labor es de mucha relevancia para el municipio Mariño y el estado Sucre en general, pues ha trabajado con todos los cultivos principales explotados en la región, dando importantes aportes en la localización de variedades de alto rendimiento en coco, cacao y aguacate. Se interesó especialmente por el cultivo de las especies registrando todas las plantas de este grupo en la Península de Paria. Experimentó su sistema de propagación y extendió sus conocimientos a los productores y técnicos que interactúan en la región. Actualmente, se dedica a la producción de cacao y frutales en su finca en El Paujil y lideriza una importante cooperativa de productos agrícolas en el municipio Mariño. Los productores de la Península de Paria lo valoran por sus importantes aportes en el campo de la capacitación e investigación, gracias a los cuales se conserva en la zona importante material genético de frutales y especies y se ha desarrollado el trabajo del campo, actividad primordial para los parianos.

Olegario Villegas Cedeño, artista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa



Olegario Villegas Cedeño escribió sus primeros versos a los doce años mientras culminaba el sexto grado de primaria. Desarrolló un gran interés por la investigación sobre los cantos tradicionales de Paria. Además del conocimiento que tiene respecto a la música y poesía

también compone e interpreta la música oriental en sus diversas expresiones: polo, galerón, gaita oriental y aguinaldo. Se inspira en toda la realidad que le rodea y en su lectura de grandes poetas universales como Pablo Neruda, Andrés Bello y José Martí. Olegario Villegas Cedeño afirma que su inclinación por la música y la poesía la heredó de su familia y del hecho de haber nacido en Paria, pues la belleza paisajística de ésta es fuente de inspiración. Sus

escritos permanecen inéditos. Es reconocido en el municipio Mariño por los músicos locales con quienes ha compartido diversas parrandas. Entre sus poemas más reconocidos están *Glosa siguiendo a Martí* y *Bolitas de cacao*. A continuación unos versos extraídos de *Glosa siguiendo a Martí*:

Mi verso es el albo nimbo
que flota ante el sol ardiente
y anda pegado a mi mente
como negro a su cachimbo.
Es umbela y es corimbo
y agua fresca en la totuma
para que no nos consuma
el ardor que quema el alma.
Es como hoja de palma,
Un abanico de pluma

Niurka Barreto, creadora

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Vericallar

| DIRECCIÓN | Al lado de la plaza Mariño



Niurka Barreto se inició en el oficio de artesana hace veintidós años, cuando apenas contaba con catorce años. Desde entonces, ha realizado numerosos cursos, para perfeccionar su técnica. Elabora piezas en arcilla y madera con fines decorativos y también para usos variados. Sus diseños son propios y, en ocasiones, son indicados por los clientes.

Feliciana del Carmen Díaz, cestera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Sánchez Carrero



Feliciana del Carmen Díaz nació en el caserío Chuparupal. Su infancia transcurrió entre tiras de caña amarga, urdimbre y cestas, de manera que el tejido de cestas era su juego, que más tarde se convertiría en su oficio. Las cestas las elabora por encargo y son de variados modelos, la mayoría son de tiras de lata, caña brava y mamue. Se casó con Otilio Córdova, agricultor y criador, quien le suministra la

caña amarga, de donde obtiene la materia prima para fabricar las cestas. El oficio de la cestería es muy valorado en la comunidad.

Mario Rondón, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Zea, n° 32



Músico y tamborero desde los doce años. Comenzó a tocar en el *Combo de Irapa* en los años sesenta, destacándose con el tambor, instrumento que aprendió a ejecutar por su propia cuenta. En los actuales momentos pertenece

al grupo *Tierra pariana* del municipio Mariño. Además ejecuta el bajo, interpreta y compone canciones como solista. Entre sus temas está *La sardina* y *Chicha tony*. Su casa es un sitio de concentración para los jóvenes de la comunidad, que acuden diariamente para recibir prácticas de música, labor que realiza junto a su hijo sin costo alguno.

Encarnación Barreto, poeta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Bolívar

Nació en Río Grande Arriba, realizó sus primeros estudios bajo la tutela del padre Bengoa. Gran parte de sus conocimientos los adquirió de forma autodidacta y por medio de su asidua lectura de obras literarias. Logró escribir y publicar cuatro obras poéticas: *Río grande*, *Rutas de Irapari*, *Garua en mi tierra* y *Surcos que germinan*. Esta última fue escrita en versos alejandrinos, que relatan la vida del mariscal Antonio José de Sucre, desde sus inicios como militar, hasta su muerte.

Endocio Salazar, Docho, intérprete

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Mariño, n° 91



Conocido popularmente como *Docho*. Nació el 1 de marzo de 1918 y es cantante de décimas desde los diez años. En la época decembrina además de cantar aguinaldos, se disfraza de toro o de mujer, con la finalidad de hacer bromas entre los compañeros. Acompañaba a Apolonio Lárez en las parrandas por toda la Costa de Paria y mientras cantaba aguinaldos citaba el siguiente polo: "De Cuba para La Habana navegaba una velera

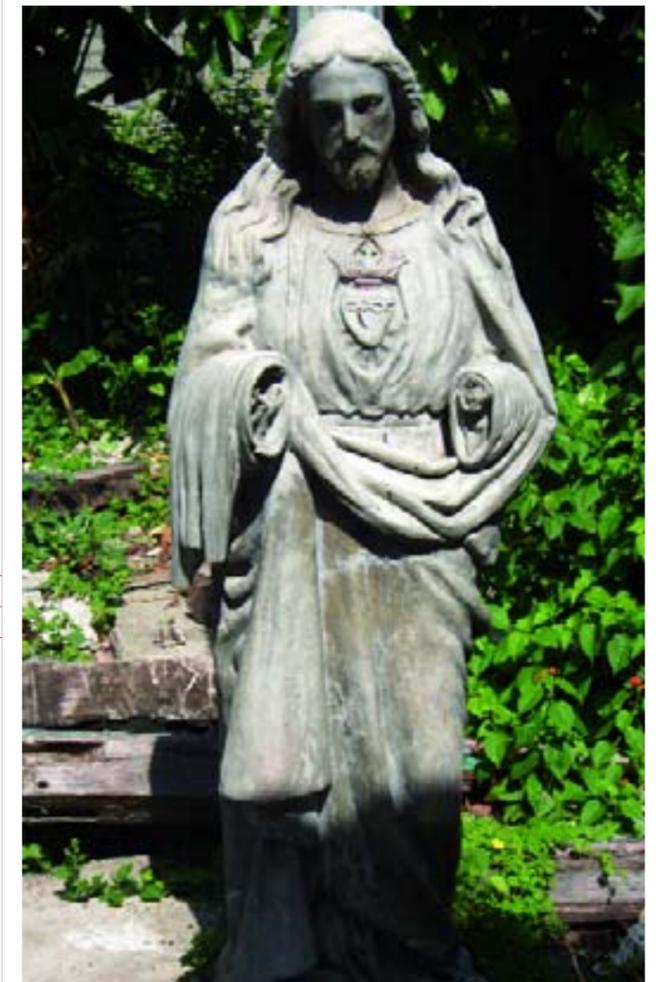
más fresca que una mañana en tiempos de primavera". La comunidad lo aprecia como un parrandero tradicional.

Corazón de Jesús, escultura

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| ADSCRIPCIÓN | Privada

| PROPIETARIO | Familia Crespo Nessi



Según los testimonios de los lugareños esta escultura fue realizada por un joven de la localidad, hijo de un escultor, de quienes se desconocen los nombres. Fue elaborada en una pieza de concreto y mide 1,75 m de alto. La imagen está representada de cuerpo entero, en posición pedestre, con el rostro ligeramente inclinado hacia la derecha, mirada hacia abajo, cabello largo, bigote y barbas en relieve. Presenta un corazón llameante en el pecho rematado con una cruz. Está vestida con túnica y manto, sugeridos en el mismo material. Es de color gris y presenta manchas de color rojo en el corazón. Para realizar esta obra se utilizó una cuchara de cocina, un cuchillo, un tenedor y una estampilla del Corazón de Jesús. Esta imagen estuvo ubicada en la casa de la familia Crespo Nessi y en la conocida panadería de Félix Crespo. Los adultos cuentan, que cuando eran niños e iban a comprar a la panadería, se acercaban al Corazón de Jesús se asustaban y salían corriendo sin comprar nada. Según la comunidad este santo no ha realizado ningún milagro, pero para la familia y

la población representa un incalculable valor. La escultura se encuentra en el mismo lugar donde fue realizada, en buen estado de conservación.

La Parranda de Candelaria, agrupación de parranda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Sánchez Carrero, sector El Maco



Con el nombre de La Parranda de Candelaria se conoce en Soro a una tradicional expresión cultural, donde la figura central es Candelaria Valdez, una entusiasta mujer del lugar, que durante la Navidad y el carnaval, sale por las calles a cantar aguinaldo pariano y a bailar la burriquita, tanto en el sector como en los poblados vecinos. Candelaria Valdez nació en San Antonio de Irapa, desde donde se trasladó a San Juan Bautista de Soro. Allí aprendió a cantar aguilados con Eufasio Ruiz, músico del pueblo, y formó un grupo de parranda en el que incorporó a Dionisio Ruiz, quien toca las maracas; a Israel Ruiz, tamborero; Flor Valdéz, que canta y baila y a Georgina Ruiz. Así nació La parranda de Candelaria. Este grupo de parranda se presenta en diversas fiestas locales desde hace mucho tiempo.

Venezuela no te vayas, canción

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

Merengue venezolano obra del maestro Nazario Barreto, quien compuso la música y letra. Está inspirada en los desastres, injusticias, tristezas y confusiones que ha vivido Venezuela. Se interpreta con cuatro, mandolina y maracas.

Atanasia de la Cruz Laffont de Pérez, docente

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Sucre entre calle Independencia y Cementerio

Conocida popularmente como *Cucha*, nació en Corozal de Río Chiquito Arriba el 2 de mayo de 1932. Comenzó

como maestra de primaria en 1948, cuando tenía dieciséis años, luego trabajó en las escuelas de Río Chiquito Arriba, Santiago Mariño, Santa Eduvigis de Güiria y La Meseta. Finalmente fue nombrada maestra nacional y trasladada al grupo escolar José Machado de Irapa. Terminó su brillante y elogiada carrera como educadora en 1982 cuando fue jubilada. En la actualidad se dedica a las labores domésticas y colabora en las actividades religiosas.



Juan Gualberto Rojas, ebanista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Sector San José

Juan Gualberto Rojas nació el 12 de julio de 1949. Además de ejercer el oficio de carpintero se dedica a la elaboración de obras artesanales desde que tiene dieciocho años. En cada obra utiliza diferentes herramientas y materiales como madera y barro. Para realizar sus obras se inspira en la naturaleza. Fabrica las piezas por encargo.

Pedro Marciano, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro

| DIRECCIÓN | Calle Román Valecillo



Aprendió a tocar el cuatro y a improvisar versos de aguilados de manera autodidacta cuando tenía dieciocho años. Desde entonces se ha dedicado a realizar parrandas navideñas y eventos en las fiestas del pueblo, donde participan los vecinos de la comunidad. Canta y toca polos margariños, gaitas y todo lo relativo con la música oriunda. Interviene en las parrandas escolares y enseña técnicas musicales a los niños.

Luis Villegas, tejedor de redes de pesca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Bermúdez, sector Brisas del Coromoto

Luis Villegas, conocido popularmente como *el ñeco*, tiene veinticinco años trabajando en la construcción de filetes o redes de pesca. Para elaborarlas utiliza una aguja de madera, un cuchillo, hilo de nailon, mecate, corcho, plomo y malla. El procedimiento es el siguiente: a una malla de 156 m la teje por ambos lados a lo largo con 312 m de mecate n° 9. El tejido consiste en pasar el mecate y el hilo con la aguja de madera por cada uno de los agujeros que conforman la orilla de la malla. Hace un nudo en cada agujero y le coloca, a un lado por cada tres brazadas, 6 m de plomo. Por el otro extremo de la malla realiza el mismo procedimiento y le coloca, por cada brazada, sesenta corchos, con la finalidad de que al ser lanzada la red al mar se hunda por el lado que tiene el plomo y flote por el extremo que tiene el corcho. Es importante señalar que el número de la malla, el hilo y el mecate depende de la red que se quiera tejer. Además, el número de nudos por cada agujero de la malla depende del pescado que se va a pescar. Para pescar macuro, zapatero y lisa se usa la malla n° 5, hilo n° 8 y el mecate n° 9. Para curbinas grandes, bagre amarillo, guasas y raya, usa la red tejida con malla n° 6 ó 7, hilo n° 27 y mecate n° 12. Su labor es significativa porque contribuye a la conservación de la tradición pesquera en Paria.

Vicmary Vizcaya, creadora

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Bolívar



Vicmary Vizcaya nació en Güiria el 21 de junio de 1977. Desde los nueve años comenzó a elaborar pequeños muñecos, utilizando materiales de desecho como cilindros de papel sanitario, cartón de cajitas de colores, almidón, maicena, papel sanitario y bombillos. En la escuela conoció otros materiales como fibras de cabuyas, goma de pegar y agujas especiales de tejer redes. Es reconocida en Soro por sus manualidades y artesanías en las cuales desarrolla elementos ornamentales de gran variedad.

Juan González, decimista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco

| DIRECCIÓN | Al lado de la Carretera Nacional

Nació el 17 de marzo de 1917 en Tunapuy, estado Sucre. Es conocido como *Juan Chenco*, por ser hijo de Chenco Granados, famoso curandero ya fallecido. Interesado por el canto del galerón, aprendió la técnica de componer décimas con el maestro y famoso cantor popular Tomás Rodríguez. Compuso su primera décima cuando en el pueblo se realizó un casamiento masivo en público y dice así:



Señores van a sabe de aquellas bellas casadas que hubieron en las cruzadas del pueblo e Santa Isabel allí se hubo de ver civiles y secretarios códigos y diccionarios casando a todo el mundo y casan en lo profundo a Maco y a otros varios

Desde entonces, comenzó a perfeccionar sus décimas y a ampliar su temática. Luego se incorporó al canto del galerón de forma definitiva y compartió escenarios con los más afamados cantores de la época. A la vez enseñaba la décima y el canto del galerón a los jóvenes aprendices, a quienes les prestaba sus escritos, entre ellos a Ignacio Muñoz, conocido como *el ruiseñor de Oriente*.

Neris Millán, cronista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Bolívar, n° 2

Nació el 19 de agosto de 1933 en Irapa. A temprana edad se interesó por los acontecimientos ocurridos en su pequeño pueblo y por la colectividad. Desarrolló una extraordinaria capacidad para memorizar, narrar y describir la historia de la ciudad. Ha estudiado las características históricas y los cambios ocurridos desde la primera mitad del siglo XX hasta el presente. Su memoria histórica lo ha convertido en una persona importante para la comunidad, ya que cuando alguna persona se interesa por conocer la historia local y sus acontecimientos, los pobladores hacen referencia a Neris Millán, a quien reconocen como el cronista del municipio Mariño.



Steel band Héctor y sus estrellas, agrupación musical

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Mariño, n° 23, cruce con calle Carabobo



Steel Band Héctor y sus estrellas fue fundado en 1982, por Héctor Velásquez. Formó una escuela y una vez preparados los niños y jóvenes comenzaron a presentarse en espectáculos públicos. Steel band y sus estrellas se compone de una pana o piano, una doble, dos panas guitarras, un bajo marca Steel Band y una batería.



La sede de esta banda se encuentra en la casa de Héctor Velásquez, donde ensayan y reciben clases los niños y jóvenes que quieren aprender a tocar un instrumento. La comunidad del municipio Mariño la considera una referencia importante por su destacada actuación musical en los eventos locales.

Fidel Antonio Galdea, fabricante de lanchas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle La Marina

Fabrica lanchas desde hace veinte años para los pescadores de la Costa de Paria. Aprendió esta profesión de su padre Antonio Galdea, quien se dedicó por muchos años a la fabricación de lanchas marinas. Los materiales que utiliza para fabricar las lanchas son madera de cedro y pardillo. Es

propietario de la carpintería Rivera, pero constantemente se traslada a otros municipios cercanos para la producción de lanchas. Para la comunidad es un ejemplo, ya que niños, jóvenes y adultos lo frecuentan con la idea de aprender a fabricar estas embarcaciones marinas. Su oficio es muy importante en la localidad, pues contribuye al desarrollo de la producción pesquera.

Fundación Pueblo, Voz y Folclor

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle La Marina, club Mariño



Fundada en 1991 por Josefina Bravo, Jesús Guerreño, Nazario Barreto, Beltrán Bravo, Vilma Romero y Maritza Guerra. Desde su fundación se ha dedicado a promover la cultura, por medio de eventos, talleres culturales y prestando ayuda a los cultores.

José Heriberto Marciano Castillo, Checo checo, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro

| DIRECCIÓN | Calle Monagas, sector Lagunillas



Conocido popularmente como Checo checo nació el 27 de agosto de 1929. Su interés por la música comenzó a los doce años, cuando fabricaba bandolinas con latas de sardina,

madera y cuerdas de pantano. Aprendió a tocar el cuatro por iniciativa propia. Cuando tenía veinte años aprendió a tocar el violín. Años después fundó el grupo musical *Los amantes del ron*, al que luego le cambió el nombre por *Los amantes del ritmo*. En este grupo se destaca como arreglista musical. Imparte clases gratuitas a los jóvenes y niños de la localidad. Ha recibido varios reconocimientos entre ellos en el Liceo Santiago Mariño en el 2003, en la Asamblea Legislativa del estado Sucre en 1999 y ganó el Festival de Aguinaldo en el 2003. Es considerado por la comunidad como uno de lo más grandes exponentes de la música en el municipio Mariño y la Costa de Paria.

Vidalina Rodríguez de Martínez, poeta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Vericallar

| DIRECCIÓN | Calle principal



Nació en Vericallar el 28 de abril de 1938, hija de Ceferino Rodríguez y Carmen de Rodríguez. Se inició en la poesía acompañada de sus hermanos Rosa y Freddy Rodríguez, quienes escriben poemas además de cantar. Sus primeros versos los escribió a los catorce años, donde describe en décimas a los visitantes del río Marabal, convirtiéndolos en testimonios del acontecer histórico local. Su obra escrita comprende décimas, estrofas y versos libres que escribe por inspiración o por solicitud de vecinos, asociaciones, estudiantes y maestros. Es considerada por la comunidad como la poetisa del pueblo, y acuden a ella para contarle historias que ella posteriormente representará a través de la palabra escrita.

Es considerada por la comunidad como la poetisa del pueblo, y acuden a ella para contarle historias que ella posteriormente representará a través de la palabra escrita.

Fundación Cultural Fundacochón

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Piar, n° 9

Fundación cultural instituida por Jesús Guerrero, Eudelis León, Neudelís Guacare, María Mata, Noreña Romero, Rosalía Bermúdez e Yramis Romero. Desde sus inicios su función ha sido dedicarse al impulso de la cultura. Su mayor objetivo es promover y desarrollar todo lo referente a las actividades culturales. Entre estas se dictan talleres, se celebran festivales culturales, y en especial el rescate de la fiesta de carnaval en el municipio Mariño. Entre las actividades a las que se dedica esta fundación está la realización de talleres sobre cultura, la organización del reencuentro de reina y mini reinas del carnaval e investigaciones sobre culturas ancestrales con el fin de rescatarlas y conservarlas.

Museo Arqueológico Irapari

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Cedeño, cruce con calle Zea

| ADSCRIPCIÓN | Pública

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Pedro Villegas



Institución fundada en la década de los noventa por Alejandro Rodríguez, Rafael Ordáz, Jesús Rondón, Omaira Gutiérrez, Freddy García y Pedro Villegas, quien es el encargado del museo desde hace cinco años. Fue creada con el objetivo de valorar y reafirmar la importancia del estudio arqueológico y antropológico en el delineamiento de la historia de Venezuela para la comprensión real de nuestro pasado y presente. Simultáneamente, conserva y resguarda el patrimonio arqueológico local y lo proyecta con el fin de concientizar al ciudadano. El Museo Arqueológico Irapari representa un valor significativo para los irapenses debido a que allí reposan colecciones arqueológicas encontradas en yacimientos propios de la localidad que develan la existencia de los antepasados indígenas irapari.

Robert Alfredo Rojas Rivas, conservacionista y ecólogo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Piar, n° 52



Dedicado al rescate y conservación de la ecología en toda la Costa de Paria. Se inició en un grupo de rescate como bombero voluntario y de allí nació su pasión por la naturaleza. Después de obtener el título como profesor de agricultura, tomó la decisión de integrar un grupo ecológico, junto al profesor Filiberto Carreño, ya fallecido, quien se dedica

ba en Carúpano a la conservación de la naturaleza. Desde 1974 se residió en Irapa para educar a los habitantes en la conservación y cuidado de la naturaleza, así como de los animales marinos y terrestres. Ha participado en encuentros nacionales, regionales y municipales. Está integrado al grupo de rescate y cuidado de los delfines y tortugas marinas; es coordinador y organizador de eventos para celebrar el día mundial de las plantas. Valorado por la comunidad por ser uno de los primeros fundadores de las escuadras ecológicas, las cuales son integradas por jóvenes estudiantes de los diferentes liceos de la zona. Se ha caracterizado por sus luchas de preservación y conservación ambiental.

Simón Bolívar, escultura

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Bolívar con calle Mariño, plaza Bolívar de Irapa

| ADSCRIPCIÓN | Pública

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del Municipio Mariño



Obra realizada en metal que representa al Libertador de cuerpo entero y en posición pedestre. Está vestido con traje militar y capa que cae desde el hombro izquierdo formando pliegues. En su vestimenta se pueden observar decoraciones en formas de hojas de laurel. Tiene el cabello en relieve y el rostro de frente, el brazo izquierdo flexionado y en la mano sostiene un pergamino enrollado y con la mano derecha empuña su espada desenvainada. Está colocada sobre un pedestal rectangular de inclinación vertical realizado en concreto. En la parte frontal está colocado el escudo de Venezuela y se puede leer lo siguiente: "República de Venezuela. Irapa Sucre". Esta es una de las piezas más significativas para la comunidad, puesto que representa al padre de la patria en honor a quien se rinde homenaje en las fechas que conmemoran sus hazañas.

Pablo Efrén González, boxeador

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Sucre, n° 40, al lado de la Casa Parroquial

Nació en el caserío Caño de Ajíes el 7 de junio de 1955. Se dedicó a la agricultura junto a su padre. Luego se fue al servicio militar y allí se dedicó a practicar el boxeo con el entrenador Irene Maestre. Participó en varias peleas en el municipio Baruta, en el encuentro nacional de Maracay, San Cristóbal y Barquisimeto obteniendo medalla de bronce. Luego en 1993 se retiró del boxeo y se residió en Irapa, donde presta su colaboración como entrenador de boxeo, en la Escuela de Boxeo Enrique Chafaldett.



Pastora Campos, cuenta cuentos

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba

Pastora Campos fue una de las primeras personas que habitó en el caserío Río Grande Arriba. Popular cuenta cuentos desde la década de los años treinta hasta mediados de los setenta. Tanto adultos como niños se reunían alrededor de ella para escuchar sus fábulas. Ella contaba historias para espantar a los muertos y relataba numerosas historias llenas de fantasía. Los sembradores de tabaco la contrataban para el proceso de clasificación de las hojas, labor que conocía y desempeñaba muy bien y también para disfrutar de sus cualidades como cuenta cuentos durante el oficio. Recordada por la comunidad por su capacidad narrativa.

Grupo Zoológico Cultural

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio

| DIRECCIÓN | Final de la calle Nueva

Organización cultural que nació en San Antonio de Irapa. Su actividad principal está relacionada con la diversión, música, poesía y teatro. Se ha dado a conocer desde hace más



de cinco décadas durante cada carnaval y en los festivales de aguinaldo. Su labor cultural constituye una atracción para las fiestas populares de los pueblos de Paria. Funciona abiertamente, permitiendo la participación de otros jóvenes en el grupo. El motivo central de las diversiones creadas por este grupo es animal, al cual se le canta, baila y recita mientras se le persigue. Está integrado por Juana Dominga Marciano, directora; Alejandro Marciano, en la musicalización y versificación; José Trinidad Pacheco como bandolinista; Carlos Bolaños en el tambor; Emiliano Guerra en la guitarra; Justo Moreno y Arturo Pacheco. La coreografía es realizada por Maricarmen Bolaños, Marcenis Bolaños, Del Valle Salazar y vecinas de San Antonio.

Juan José Lokivis Belmontes, boxeador

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Junín, sector El Chuare



Nació en Irapa el 12 de junio de 1951. Comenzó en la disciplina de natación, atletismo y boxeo, entrenado por Andrés Lara. Luego se dedicó por entero al boxeo y su entrenador Eli Montes del estado Sucre. Luego de mucho entrenamiento se fue al estado Carabobo y se integró a la selección nacional. Es considerado como un boxeador profesional y ha competido en diversas peleas en las cuales ganó

varios premios. Después regresó a su pueblo natal y fundó la Escuela de Boxeo Enrique Chafaldett, donde se dedicó a formar jóvenes en el boxeo, entre los que destaca Hildebrando Jiménez y Ángel José Rodríguez.

Wilder Antonio Rondón Bravo, bombero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Bolívar, N° 11, Campo Claro

Wilder Antonio Rondón Bravo nació en Caracas el 2 de abril de 1973. Realizó un curso de bombero y desde entonces se convirtió en un profesional y desempeña sus servicios en el área pre-hospitalaria. Se dedicó a luchar por la creación del cuerpo de bomberos del municipio Mariño el cual fue finalmente fundado por el alcalde Luis Villegas. En reconocimiento a su constancia fue nombrado comandante encargado del nuevo cuartel de bomberos. Fue el encargado de instruir a los nuevos efectivos en el área de disciplina y en la actualidad está formando brigadas juveniles. Es importante para la comunidad por ser el único bombero profesional con trayectoria en la zona.



Nemencio Darío Mendoza, decimista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Mundo Nuevo

| DIRECCIÓN | Calle principal

Reconocido galenista que nació en Campo Claro el 19 de diciembre de 1930. Conocido popularmente como *Mencho Mendoza*, este decimista aprendió de manera autodidacta a tocar el cuatro. Ha compuesto décimas y poemas, integrándose a un grupo de decimistas que solían improvisar. Sus letras están dedicadas al amor y a la naturaleza. Participó en festivales de galerones del municipio. Se ha destacado como un contador de chistes, músico en el canto del galerón oriental y narrador de historias de los pueblos y sus habitantes. Organiza las parrandas en las temporadas navideñas.

Olivia Bello Cariel, artista plástica

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Sucre, n° 79





Nació en Soro el 2 de febrero de 1952. Ingresó a la Escuela de Artes Plásticas Eloy Palacios de Maturín donde estudió pintura y escultura. Egresó de ambas disciplinas en el año 1966. De su producción artística donó dos obras al pueblo de Soro: *La Sagrada Familia* en alto relieve, ubicada en la Iglesia de San Juan Bautista y *María Josefa*, escultura de 1,60 m de alto, elaborada en cemento y marmolina, ubicada en la plaza Bolívar. Emplea diferentes materiales como el óleo y el acrílico. Sus obras ocupan espacios públicos y privados. El talento artístico de Olivia Bello Cariel la hizo miembro de la AVAP, Asociación Venezolana de Artistas del Fuego.

Mitza Bello, artista plástico

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

DIRECCIÓN | Calle Sucre, n° 79



Nació en Soro el 11 de abril de 1950. De niña acostumbraba a pintar superhéroes con la técnica de óleo en tela. Su obra actual tiende a la representación de paisajes y rostros. Utiliza pinceles, espátulas, óleo, acrílico y telas. Emplea las técnicas de puntillismo, trazos rápidos y acuarela.

Ángel Esteban Bello, tallista

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

DIRECCIÓN | Sector San José, Cerro Juajual

Nació en Irapa el 28 de noviembre de 1947. Elabora tallas en madera y máscaras de carnaval. Comenzó a desarrollar este arte desde joven, al encontrarse un tronco de madera seca en el camino al río. Desde allí empezó a tallar figuras zoomórficas, tales como pájaros y serpientes. Los instrumentos que emplea para la elaboración de sus tallas son: bejuco, aserrín, pega, cuchillos, navajas, lijas, serrucho, alambres, pinturas, pinceles y barniz. No utiliza una técnica definida para la realización de sus piezas, sólo les aplica relieves altos y bajos. La forma de sus máscaras está inspirada en películas de ciencia ficción, por lo que construye monstruos, brujas y animales feroces. Las produce en barro, cartón, madera, pega de harina de trigo y vela derretida. Fue el creador de las máscaras que se utilizaron en una comarsa en 1978 en Carúpano.



Santiago Mariño, busto

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

DIRECCIÓN | Calle Sucre con Cedeño y Carabobo, plaza Mariño

ADSCRIPCIÓN | Pública

ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del Municipio Mariño



Imagen masculina que representa al prócer Santiago Mariño (Valle del Espíritu Santo, 1788-La Victoria, 1854) con el rostro de frente, cabello en relieve y calvicie. La figura viste traje militar, el cual consta de camisa cuello alto, charreteras y una especie de capa que cae del hombro derecho de la cual está sujeta una boina. A la altura del pecho se pueden observar hojas de laurel como elementos decorativos bordeadas por un cordón en relieve así como medallas también hechas en relieve. La imagen reposa sobre un pedestal vertical realizado en granito.

Escuela de Boxeo Enrique Chafaldett

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

DIRECCIÓN | Calle Sucre, cruce con calle Anzoátegui



Fundada el 12 de octubre de 1996 por los promotores deportivos Juan José Lokiwis Belmontes, Wilfredo Brito, Humberto Rondón, Francisco Lasardy, Félix Espinoza, Enrique Villegas, Misael Márquez y Rogel Jiménez, quienes fueron los primeros entrenadores de la escuela. Funciona en una casa alquilada debido a que no tiene sede propia. A pesar de ser una escuela que forma campeones, carece de material deportivo. Su nombre hace homenaje al primer campeón de Venezuela en el peso *Walter Junior*. De esta escuela han salido varios campeones que han representado al estado Sucre y a Venezuela, en países como Ecuador, Colombia y Perú. Los entrenadores principales son Juan José Lokiwis Belmontes y Pablo Efrén González, ambos boxeadores retirados.

Si algo caracteriza al municipio Mariño, principalmente a la comunidad de Irapa, es el interés por las disciplinas deportivas y la participación en eventos de esta clase, entre las que sobresalen: el baloncesto, el béisbol, el atletismo y ma-

El deporte en el municipio Mariño

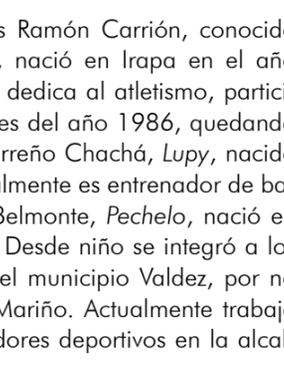
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Si algo caracteriza al municipio Mariño, principalmente a la comunidad de Irapa, es el interés por las disciplinas deportivas y la participación en eventos de esta clase, entre las que sobresalen: el baloncesto, el béisbol, el atletismo y ma-

yormente el boxeo. En esta tierra han nacido personajes importantes que han representado dignamente a la población del municipio Mariño y al estado Sucre en campeonatos municipales, estatales y nacionales. En la actualidad la mayoría de ellos se dedican al oficio de entrenador, de los niños y jóvenes de la comunidad ofreciéndoles una alternativa para el buen uso de su tiempo libre.

Destacan entre ellos: Iván José Ramos, nacido en el año 1964, y quien comenzó a practicar deportes desde niño en las calles y en el estadio de Irapa. En el año 1999 recibió una placa de *Reconocimiento a Lo Nuestro*. Es una figura del deporte que destaca en diferentes disciplinas como el baloncesto, voleibol, tenis de mesa y atletismo; Luis Rafael León López, nacido en Carúpano en el año 1968, conocido como *El Hueso*, desde niño se ha dedicado al deporte, iniciándose con el béisbol, luego el baloncesto y actualmente se dedica a dar clases de atletismo; Luis Ramón Carrión, conocido popularmente como *El venao*, nació en Irapa en el año 1968, desde los doce años se dedica al atletismo, participando en los Juegos Nacionales del año 1986, quedando en tercer lugar; Juan Darío Carreño Chachá, *Lupy*, nacido en Irapa en el año 1969, actualmente es entrenador de baloncesto; Pedro José Rondón Belmonte, *Pechelo*, nació en Carúpano en marzo de 1975. Desde niño se integró a los equipos menores de béisbol del municipio Valdez, por no existir equipos en la zona de Mariño. Actualmente trabaja como coordinador de entrenadores deportivos en la alcaldía de Mariño.

Entre los boxeadores destacan: Pedro Luis Mata Pérez, *el negro boxeador*, nacido en Güiría en diciembre de 1978, comenzó su entrenamiento con entrenadores como: Juan Belmonte y Clemente Márquez, actualmente se desempeña como entrenador; Hildebrando Jiménez, nacido en septiembre del año 1986, desde los doce años comenzó a asistir a la Escuela de Boxeo Enrique Chafaldett donde recibió entrenamiento de Juan Lokiwis Belmontes, lo que lo llevó a convertirse en un boxeador profesional, ganando varios campeonatos; Ángel José Rodríguez Mujica, nacido en noviembre del año 1987, se inició en la Escuela de Boxeo Enrique Chafaldett, en donde entrenó con Juan Lokiwis Belmonte, Clemente Márquez y Santos Azocar, al igual que Jiménez.



4 LA TRADICIÓN ORAL



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural; la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

4 La tradición oral En este capítulo se tratan los testimonios orales y discursivos sobre acontecimientos y conocimientos, significativos para una comunidad en particular, que se transmiten de generación en generación mediante la narración oral: cuentos, cantos, rezos, leyendas o las recetas curativas o culinarias.

Usos del taparo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El taparo -*crecientia kujete*- es un árbol pequeño cuyos frutos tienen múltiples usos domésticos según el tamaño. Los mariñenses pueden convertir el taparo rústico en diversos objetos de uso doméstico, habilidad que heredaron de ancestros indígenas. Platos, maracas, vasos, recipientes, cucharas y ornamentos son ejemplo de ello. Con los taparos grandes se elaboran recipientes grandes y hondos, para lo cual se limpia el interior del taparo con un palo filoso. Después se le saca la tripa, se lava y se deja secar al sol. Para hacer platos se corta la totuma en dos mitades con un machete, se limpia, se seca al sol y se raspa. Los pequeños son usados para fabricar instrumentos musicales de origen indígena como maracas. El taparo también es utilizado en la medicina popular, especialmente para el tratamiento de la papera o parotiditis, colocándose sobre la cabeza del enfermo durante algunas horas. El taparo es considerado por los mariñenses como una planta ligada a sus tradiciones medicinales y domésticas.

Pavo relleno

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Dulce tradicional preparado con 1 kg de harina de trigo, cinco cucharadas de mantequilla, dos tapas de leche, una cucharada de canela en polvo y un anís chiquito. Estos ingredientes se mezclan y amasan de quince a veinte minutos hasta formar una masa homogénea y consistente. Luego, ésta se coloca en una superficie plana y se estira con un rodillo hasta dejarla totalmente plana. A porciones de ésta se le agrega la cantidad deseada de cambur o coco rallado, se envuelve con la misma masa formando una bola y se lleva al horno por treinta minutos.

**Freddy Guerra, el chichero de Irapa**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Sucre, n° 6

Freddy Guerra, *el chichero*, como le dicen en Irapa ayudaba a su padre desde los doce años a preparar chicha criolla. Después del fallecimiento de su padre heredó el negocio de la chicha y continúa con la tradición. Para elaborar la chicha utiliza arroz, azúcar, estabilizante, vainilla, vainillina y leche en polvo. Se cocinan 3 kg de arroz durante tres horas, colocando debajo de la olla una lámina de metal para que no se queme y batiéndola por intervalos de tiempo. Luego se vacía en bandejas para que se enfríe, se pica en pedazos y se muele. Se coloca nuevamente en una olla, se le agrega la vainilla y se bate constantemente por treinta minutos hasta formar una mezcla uniforme. Después se le agregan 5 kg de azúcar, el estabilizante y la vainillina y se bate para eliminar los grumos. Por último, se coloca en el refrigerador añadiéndole agua sin batir. Al día siguiente se le coloca 1 kg de leche licuada y se bate mientras se le agrega hielo al gusto. Según Freddy, para que la chicha quede más sabrosa, el secreto está en dejarla de un día para otro sin adicionarle la leche. En el año 2001 recibió un reconocimiento, *Rescate a lo nuestro*, por parte de la alcaldía del municipio Mariño que lo hace acreedor de su popularidad.

Zulú de perica guará

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Perica guará es una planta rizomatosa, pariente de los capachos, conocida en otros países de América del Sur como achira. Sus rizomas se pelan con un cuchillo, se rallan y se coloca la masa obtenida en un colador. Se deja en reposo por treinta minutos. Después se cuelan los rizomas, se vierten en un envase grande y se exponen al sol para eliminarle la humedad. Al secarse, se vacían en un envase de vidrio o plástico. Para elaborar el zulú se hierve

agua, se le agrega leche en polvo y la harina de perica guará y se revuelve con una cuchara de madera hasta lograr la consistencia de la natilla. Otras veces se deja más líquido para dárselo a los niños en el tetero.

La piedra de la iglesia

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco

| DIRECCIÓN | Al norte del caserío, a 700 m de la carretera nacional



La piedra de la iglesia es una roca que, según los habitantes, tiene en la parte de abajo hacia el suroeste una cueva. En la parte del perfil que tiene la cueva. Es una especie de perforación horizontal por donde baja una quebrada. Encima se alza el perfil de la roca y los pobladores dicen que allí se pueden apreciar imágenes parecidas a las de una virgen. El nombre de cueva de la iglesia está relacionado con los dos orificios de entrada y salida los cuales los lugareños relacionan como puertas. Para los pobladores de Río Seco esta roca, además de ser un elemento de atractivo natural, guarda un significado místico por las siluetas que se vislumbran en ella.

**Edita Eredia, cocinera**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Mariño

Nació en Marabal y luego se mudó a Irapa. Aprendió a cocinar con su madre deliciosos guisos y empanadas con masa de maíz y harina de trigo, siendo éstas las empanadas más solicitadas de Irapa. A la masa de maíz le agrega una cucharada de azúcar por cada kilo de harina, dos cucharadas de harina de trigo y una cucharada pequeña de sal. A la harina de



trigo le agrega una cucharada de bicarbonato, una de sal y una taza de agua. Mezcla la harina sobre un mesón o escudilla con todos los ingredientes y agua, los amasa y pica en pedazos dejándolos reposar unos minutos. Luego la estira en forma de torta y la rellena, después las cierra uniendo los bordes y, por último, las fríe en aceite caliente. Para los irapenses, las empanadas de Edita Eredia son una exquisitez de la cual los visitantes no se pueden perder.

El noni

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Es una planta de origen exótico que se adapta a varias condiciones climáticas. La parte más usada de la planta es el fruto múltiple, que tiene de 7 cm a 8 cm de longitud, es de color verde blanuzco y está lleno de puntos o verrugas, cercado por líneas que forman figuras geométricas de cuatro a seis lados. Cuando está maduro adquiere un olor fuerte y penetrante a queso y en ese periodo es sometido a diferentes procesos artesanales para producir vinos y concentrados que son consumidos directamente en jugos, o con leche, agua y azúcar. En la comunidad de Mariño es usado principalmente como tratamiento para tumores benignos, cancerígenos o prostáticos, gota, reumatismo, problemas respiratorios crónicos y afecciones digestivas, entre otras. Esta planta naturalizada en el país, fue traída como árbol ornamental, sin embargo, el fruto es usado principalmente en la elaboración de productos medicinales. Se relaciona con extractos y vinos traídos del exterior como Tahití, La India, Estados Unidos y Trinidad. El uso del noni en el municipio Mariño ha alcanzado innumerables testimonios orales por su eficiencia como medicina popular, valorada por la comunidad como un recurso para la salud.

métricas de cuatro a seis lados. Cuando está maduro adquiere un olor fuerte y penetrante a queso y en ese periodo es sometido a diferentes procesos artesanales para producir vinos y concentrados que son consumidos directamente en jugos, o con leche, agua y azúcar. En la comunidad de Mariño es usado principalmente como tratamiento para tumores benignos, cancerígenos o prostáticos, gota, reumatismo, problemas respiratorios crónicos y afecciones digestivas, entre otras. Esta planta naturalizada en el país, fue traída como árbol ornamental, sin embargo, el fruto es usado principalmente en la elaboración de productos medicinales. Se relaciona con extractos y vinos traídos del exterior como Tahití, La India, Estados Unidos y Trinidad. El uso del noni en el municipio Mariño ha alcanzado innumerables testimonios orales por su eficiencia como medicina popular, valorada por la comunidad como un recurso para la salud.



Luisa Vizcaíno, curandera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Pasaje Piar, cruce con calle Pichincha

Luisa Vizcaíno, mejor conocida como *la curandera de Irapa* tiene más de cincuenta años de trayectoria. Es visitada por muchos pacientes en el mes de agosto, ya que debido al cambio de luna se cree que los parásitos se alborotan y buscan salir por cualquier parte del cuerpo, ya sea por la boca, nariz, oídos o ano, produciendo dolores abdominales fuertes. Para curar estos males de agosto, Luisa Vizcaíno reza la lombriz con la oración de San Pablo mientras soba el estómago de arriba hacia abajo. Luego le da al paciente una bebida de pasote. También reza la llaga para lo cual usa el nombre completo del enfermo, le coloca la mano en la cabeza y se llena la boca de aguardiente para luego lanzársela en forma de lluvia a la boca del paciente. Cuando las llagas empiezan a sangrar significa que comienza el proceso de curación. Este rezo se realiza por tres días consecutivos para sanar totalmente. También es conocida por sobar torceduras y ser partera.



Luis Otilio González, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Lara, n° 51



Luis Otilio González lleva más de treinta años ejerciendo el oficio de curandero en Irapa. Según los vecinos del sector, este curandero con sólo colocar la mano izquierda en la parte afectada de la persona y rezar sus oraciones es suficiente para aliviarlos de sus males. Tiene un cubículo donde atiende a las personas, el cual está lleno de una variedad de santos, flores y velas. Sus oraciones no las ha revelado, ya que éstas son el secreto para la curación de las personas. Es conocido en otras zonas del estado Sucre y su fama ha llegado a Maturín, San Félix y Margarita. Para la comunidad es un beneficio contar con este curandero, ya que es capaz de resolver los problemas de salud de los pobladores por medios tradicionales. Cura dolor de muelas, de oídos, ataques de lombrices, saca espinas y arregla huesos descompuestos, entre otras enfermedades.

Hierbas para curar la gripe

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para los trastornos respiratorios y sus síntomas, los habitantes del municipio Mariño recurren a varias hierbas curativas entre las que destacan el cariaquito y la santa maría. El cariaquito se toma como infusión para lo cual se extraen sus flores y hojas, se hierven durante quince minutos y se le agrega azúcar. La bebida resultante se le da a tomar al paciente aún caliente. Cura la tos de inmediato así como la gripe y es considerado un antiséptico. También se suele usar la hierba santa maría, de hojas y flores aromáticas. Ésta es administrada y preparada igual que el cariaquito y se usa para los mismos fines. El cariaquito rojo o cariaquillo de pava es otra hierba curativa preparada por los lugareños, aunque es poco conocida. De ésta se usan sólo las flores y se preparan como infusión para aliviar la tos, la fiebre y mejorar la respiración. Estas plantas son consideradas como un valioso recurso en la medicina tradicional mariñense.

El cacao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En el caso del municipio Mariño, se sabe que el cacao forma parte de su historia desde el siglo XIX. Para ese entonces, muchos jornaleros tanto nativos como otros provenientes de zonas adyacentes y de las Antillas llegaron a las plantaciones de cacao en busca de trabajo y se establecieron en

las tierras que actualmente pertenecen al municipio Mariño. Entre las primeras haciendas están la hacienda Zafarrancho, ubicada en las cercanías del caserío Río Chiquito Arriba; La Soledad en Campo Claro; Padovani, ubicada en las inmediaciones de la actual Irapa y la hacienda El Alto en Irapa. Una vez que los campesinos y peones decidieron convertirse en productores de cacao, se fueron extendiendo pequeñas plantaciones hasta el pie de monte, que fueron rodeando las cuencas hidrográficas y llegaron hacia el norte hasta los límites del actual Parque Nacional Península de Paria. En la actualidad, existen cerca de unas 2.700 ha sembradas de cacao, con una producción aproximada de 1.110.000 kg por año, lo que representa un gran ingreso anual. Además de ser un producto económico, el cacao representa para la comunidad un elemento natural que lo identifica culturalmente.



José Olegario López, dulcero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Junín, n° 38, sector El Chuare



José Olegario López, nativo de Irapa es conocido popularmente como *Olegario el dulce*. Tiene más de treinta años elaborando meriendas de distintas clases. Es muy famoso por la preparación de ponques, foro relleno, pavo relleno y cuca negra, los cuales vende en su residencia y los distribuye al mayor en casi todas las bodegas del municipio Mariño. Ha adquirido una gran popularidad en el pueblo, por la exquisitez de sus meriendas, además de que son vendidas a precios solidarios.



El coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La presencia de este fruto en la naturaleza mariñense ha permitido a esta población desarrollar toda una tradición culinaria en el uso del mismo. La mayoría de los platos se preparan con la leche obtenida de la pulpa de la almendra rallada, exprimida y cortada. Es usado en diversos platos, tales como sancocho de pescado salado con coco, cangrejo en salsa de coco, múcuro guisado con coco, plato emblemático de la gastronomía mariñense, bagre amarillo en salsa de coco así como toda la gama de pescado del Golfo de Paria; arroz salado con coco, funche con coco, cachapa y chivo en coco, entre otros. El aceite extraído de la almendra rallada se usa para freír tortillas, pescado, huevos y pasteles. En la dulcería también el coco tiene un amplio uso. Ejemplo de ello es el paté de coco, la empanada rellena de coco, turrón de coco con piña, arroz con coco, encaramao de coco, besito de coco, coquito y bolita de coco rallado cubierta en melao de azúcar. La comunidad considera el fruto de coco como un ingrediente que le da identidad y prestigio a su gastronomía. Además con este fruto los mariñenses le dan un gusto dulce a platos salados.

Marta Farfán Rodríguez, curandera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba
| DIRECCIÓN | Calle Bolívar, sector Pele El Ojo



Marta Farfán Rodríguez heredó sus conocimientos sobre sanación y curaciones naturales de su madre quien fue sobadora y partera. Ella dice que, en una ocasión, se encontró con un vecino que presentaba un fuerte dolor de cadera y algo en su interior le decía que podía sanarlo. Sobó al señor y éste le informó que el dolor había desaparecido. A partir de ese momento han sido muchos los que han acudido a ella con

esguince, mal de ojo, ataques de lombrices, picaduras de insectos y fracturas no abiertas. Para curarlos, les reza la oración a San Luis y pide a Dios que la ayude a sanar sus pacientes. Las prácticas medicinales de Marta Farfán Rodríguez son una fusión entre magia, religión y medicina, algo muy común entre los curanderos del municipio Mariño.

Jugo de noni de Lázaro Guzmán

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa
| DIRECCIÓN | Casa de Gumersinda Lezama, Altos de Gumersinda



Lázaro Guzmán, agricultor de San Antonio de Irapa, es una de las personas que se ha incorporado al procesamiento de los frutos de noni. A partir de éste elabora un jugo según lo desee el cliente. Para ello, recolecta los frutos a punto de madurar y los deja bajo la sombra en un recipiente abierto bajo el techo por dos días. Una vez que maduren los esteriliza en agua hirviendo, luego los licua, los cuela y los envasa en botellas de vidrio o plásticas. El noni era considerado un fruto venenoso y se usaban sus hojas para aliviar el dolor de cabeza y en algunas casas lo utilizaban para alimentar a los cochinos. En los últimos años se ha conocido sus múltiples usos en la medicina y se ha extendido su utilización como materia prima en productos artesanales e industriales. El jugo de esta planta es conocido y valorado en la comunidad por sus propiedades curativas.

José Espine, vendedor de aceites

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Centenario

Comerciante de veinte años que se ha dedicado a la venta de aceites. Ofrece una diversidad entre los cuales destaca el aceite de palo, de carapo, de ruda, de chicuari, de calú, de castor y la trementina. Son utilizados en remedios caseiros y son distribuidos en el municipio Mariño y otros pueblos cercanos. Los lugareños les dan múltiples usos.

Bola de plátano verde

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La preparación de la bola de plátano verde consiste en cocinar los plátanos con sal y luego tritularlos en un pilón hasta formar una masa homogénea. Los mariñenses lo sirven calientes como acompañante de sus comidas principales, especialmente del plato pariano por excelencia, múcuro guisado.

Aguedo del Carmen Ruiz Rodríguez, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba
| DIRECCIÓN | Calle Las Flores



Aguedo del Carmen Ruiz Rodríguez es reconocido como curandero de mordeduras de serpientes. Se inició en el oficio a los diecisiete años cuando su padre, Calixto Ruiz, le enseñó los secretos de la curación. Desde entonces, atiende casos de mordeduras de serpiente, ataques de lombriz y santigua a personas afectadas por mal de ojo. Utiliza

las oraciones a Santa Inés y San Pablo y plantas curativas para acompañar el proceso de curación.

Tratamiento para los parásitos

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En el tratamiento para los parásitos los habitantes del municipio Mariño utilizan hojas de cocuiza y miel de abeja. Se hace un preparado de hojas de cocuiza cortadas en trozos de 20 cm a 30 cm, se pasa por fuego lentamente varias ve-

ces hasta lograr que esté cocida, luego se exprime en un envase de vidrio hasta extraerle todo el jugo y éste se mezcla con una cantidad equivalente de miel de abeja. Para la curación se toman dos cucharadas diarias de la mezcla, una en la mañana en ayuna y otra en la noche antes de acostarse. El brebaje debe conservarse en un envase de vidrio cerrado en el refrigerador.

Este tratamiento es considerado por muchas personas de la comunidad como un recurso importante para la salud y ha contribuido a aumentar la siembra de la planta cocuiza en la zona.

Alicia Maya de Salazar, rezandera de culebrilla

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Ayacucho, n° 12, sector Colombia



Alicia Maya de Salazar tiene quince años rezando para la sanación de la culebrilla. Esta cura la realiza preparando una crema con aceite de coco, ácido bórico y zumo de hierba mora. Luego aplica la crema en la parte afectada y reza una oración. Dependiendo del tamaño de la culebrilla el proceso se realiza por treinta minutos durante ocho días.

Emetria Orfila, partera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Pueblo Viejo Arriba
| DIRECCIÓN | Carretera nacional

Nació en Alto Amaro el 15 de febrero de 1927. En su época las mujeres parían a sus hijos con ayuda de las parteras. Desde los años cincuenta practica el oficio de partera, asistiendo a una gran cantidad de parturientas. Se retiró cuando comenzó a sufrir de la vista.



Duendes

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Según los habitantes del municipio Mariño los duendes son hombrecitos pequeños, espíritus de niños muertos, no bautizados que se le aparecen a ciertas personas. Tienen preferencia principalmente por mujeres bonitas de las que se enamoran perdidamente y para estar cerca de ellas

rondan sus casas. También dicen que estos duendes se roban a los niños que no han sido bautizados y les traen frutas y obsequios que roban a las mujeres de las que se enamoran. Para librarse de los duendes las muchachas deben lanzarles agua bendita y a los niños hay que bautizarlos o echarles agua bendita para que los duendes no se los lleven.

Ilsa Margarita Rivera, cocinera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Sector El Chuare

Cocinera de gran trayectoria en Irapa. Su especialidad son los dulces criollos, siendo el de lechosa uno de los más populares. Para prepararlo utiliza lechosa verde picada en tajadas, la deja remojando hasta que bote la leche y le agrega una cucharada pequeña de bicarbonato de soda, le bota el agua y le añade papelón en trozos, con canela y vainilla. Cocina esta mezcla a fuego lento hasta que se ablanda. Este dulce lo prepara desde hace quince años, lo vende en las calles del poblado y por encargo de las familias o comerciantes de la comunidad. Otra exquisitez de Ilsa Margarita que goza de gran popularidad es la hallaca, que prepara con harina de maíz pilado, previamente sancochado, molido y amasado. Como relleno utiliza cochino y pollo previamente guisados con cebolla, ají, cebollón, aceituna, alcaparras y papas picadas. Además le da un toque especial con pimienta, huevo y pasitas, lo cual diferencia sus hallacas de las demás.

Leyenda del abuelo del monte

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba



Cuentan algunas personas que el abuelo del monte es un espíritu protector de animales, que puede aparecer en forma amenazadora en defensa de cualquier especie. Según dicen, no es un espíritu agresivo y toma forma de mamífero o ave. Se le aparece a los cazadores y estos

se percatan de su presencia cuando, al dispararle a su presa, no pueden herirlo y cambia de color o se transforma en

una silueta humana. Cuando los perros de caza se asustan y regresan aterrados, buscando refugio entre las piernas de los cazadores ante un peligro que no se puede ver, los cazadores intuyen que el abuelo del monte está presente y dejan de cazar durante un tiempo. Esta creencia es muy respetada por la comunidad y es contada para preservar la existencia de los animales que son cazados sin medidas de control, esto refleja el espíritu supersticioso de los parianos.

La mula, transporte rural

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Las mulas son animales fuertes, resistentes y soportan una carga de hasta 150 kg. Son capaces de transitar por caminos escarpados, fangosos y pendientes fuertes, difíciles de acceder para otros animales de carga. La agricultura del municipio Mariño se desarrolla en áreas de difícil acceso por su topografía. Es por ello que los agricultores encuentran en la mula un excelente medio de transporte para su producción. La utilizan desde los sembradíos hasta los caseríos, donde la carga es recogida por un vehículo rústico para ser llevada al mercado y transportar a los animales. La mula es vista como un símbolo de fortaleza y es valorada por los agricultores de la zona como un medio de transporte valioso y de vieja tradición.

Tratamientos para el pasmo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El pasmo es una enfermedad atribuida a los cambios de temperatura, a la humedad o a situaciones específicas como planchar y abrir inmediatamente la nevera o salir al sereno repentinamente, mojarse mientras se está sudando, elaborar el cacao en evolución de fermentación o tostar el café. Los síntomas presentados por aquellas personas que padecen de pasmo son dolor de cabeza, fiebre, parálisis facial, vómitos y tétano. Los lugareños recomiendan como

tratamiento untar una hoja de una planta trepadora, conocida como curichagua, con aceite de palo -aceite de capiba-, calentarla sobre el fuego y amarrarla en la frente con una cinta o pañuelo. También se complementa la curación con oraciones y algún brebaje preparado por algún curandero de la zona. Otra medida curativa usada por los mariñenses consiste en recoger una porción seca de excremento de burro, un pedazo de tela blanca y una taza de agua. Al excremento de burro seco se le amarra un pedazo de tela blanca, luego se hierve en una taza de agua a fuego moderado durante cinco minutos, se retira y se deja reposar. Se le da al enfermo con una pastilla para la fiebre y éste debe permanecer acostado y cobijado hasta que la fiebre baje. Estas recetas curativas son una muestra de las preferencias de los mariñenses por la medicina popular, herencia indiscutible de los indígenas y de los esclavos antillanos que poblaron la zona de Paria.

Chicha

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La chicha se prepara con los siguientes ingredientes: 1 kg de arroz, 3 kg de azúcar, ½ kg de leche en polvo, una lata de leche condensada, dos cucharadas de vainilla, 20 gr de vainillina, una pizca de nuez moscada y una cucharada de sal. Se remoja el arroz crudo durante tres horas, luego se licua con agua, por cada kilo de arroz se agregan 6 lt de agua y 3 kg de azúcar. Después se cocina a fuego lento y se deja hervir durante quince minutos, se retira del fuego y se deja reposar por media hora. Seguidamente se mezcla hasta que no tenga grumos. En otro envase se disuelve la leche en polvo, la vainilla, la nuez moscada, la vainillina, la sal y la leche condensada y se mezcla todo. Luego se agrega la mezcla anterior revolviendo hasta que se pueda consumir. La chicha elaborada por Mario Antonio Amundarain es una de las más famosas de la comunidad, tiene dieciséis años de tradición.

Alexi Caraballo, dulcera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco

| DIRECCIÓN | Calle Bella Vista



Alexi Caraballo nació el 3 de marzo de 1957. Elabora meriendas y postres, siendo el turrón de coco su especialidad. Para prepararlo, ralla el coco agregándole aliños dulces y azúcar. Lo coloca en el fuego y lo revuelve con una paleta hasta que esté en su punto. Aprendió a elaborar sus primeros dulces observando a una vecina, a quien le pidió que le enseñara a darle el "punto". Los ingredientes que usa son aliño dulce, azúcar y vainilla, las frutas son jobo de la india, jobo chiquito de río, pomalaca, parchita, coco, guayaba y piña y los prepara solos o en combinaciones de dos.

Plantas curativas para las afecciones de la garganta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Son varias las plantas que usan los mariñenses para curar las afecciones en la garganta. Entre las plantas usadas están el sangregao o sangre de drago, árbol al que se le extrae la savia a través de un corte en la corteza y con un hisopo de algodón se aplica la savia en las amígdalas; el aguacate, al que se le raya la semilla y se coloca en agua durante unas horas, luego se cuele y se hacen gárgaras; la sábila cuyos cristales se mezclan con miel y se toman; el jengibre, del cual se mantiene un rizoma en la boca y se traga con la saliva, también se elabora una infusión y se toma caliente; el aceite de la almendra del coco es utilizado como loción para untar en el cuello; la salvia se mastica fresca; el limón, el cual se mezcla con sal y se hacen gárgaras. Estas plantas son valoradas como un recurso para mejorar la salud por aquellas personas que han sido afectadas por inflamaciones o infecciones de la garganta y su uso es una tradición entre los lugareños.





Domplina

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este alimento, particularmente popular en Paria, es de origen inglés y llegó a la zona por medio de Trinidad. Su nombre proviene del inglés “dumplings”.

Es una especie de pan casero preparado con harina de trigo leudante, huevos, mantequilla y aceite. Se mezcla ½ kg de harina, un huevo, dos cucharadas de mantequilla y tres cucharadas de aceite y se le agrega un poco de agua. Se amasa hasta formar una masa suave y homogénea. Se corta en trozos pequeños y se deja reposar por unos treinta minutos. Luego se extiende la masa formando unidades circulares, al estilo de una arepa. Se cocinan en un aripo, fogón o budare hasta que tome una consistencia dura y se le forme una concha dorada.

Ensalada de mapuey

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para preparar esta ensalada se necesita 1 kg de mapuey, dos cebollas grandes, cuatro tomates, aceite, vinagre, sal y mayonesa. Se cocinan los mapueyes y se dejan enfriar para que no se rompan durante el corte. Luego se cortan en rodajas, se colocan en una escudilla y se le agregan los tomates y las cebollas picadas en rodajas, después se le agrega la sal, el vinagre y la mayonesa al gusto y se mezclan con una cuchara de madera. Algunas personas le agregan un toque de pimienta. Se puede comer de inmediato, a temperatura ambiente o fría. Esta ensalada es considerada un plato tradicional de la comunidad.

Medidas no convencionales usadas en el municipio Mariño

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Los pobladores del municipio Mariño utilizan formas de medir no convencionales que se encuentran generalizadas en el trabajo del campo. A continuación una muestra de las medidas autóctonas del municipio:

Tranco: La distancia existente entre un pie y otro al dar un paso. Se utiliza en la siembra para medir la distancia de raíces y tubérculos.

Geme: Es la distancia entre los extremos de los dedos índice y pulgar estirados en posición horizontal. No tiene uso específico.

Vara: Medida equivalente entre 80 cm y 83 cm, se mide del centro del tórax hasta el extremo de una mano. Puede ser mayor o menor y más ancha del brazo, dependiendo de quien mida. Es usada en la siembra de árboles frutales, forestales y musáceos y en la construcción de caney y ranchos de conucos.

Media: Es una medida de volumen y se usa para las semillas de cereales, caraotas y frijoles. Equivale aproximadamente a 1 kg.

Brazada: Distancia entre las dos manos con los brazos estirados. Se usa en la navegación y en la pesca para medir la profundidad, también para medir los cordeles de pescar.

Almua o almudo: Medida de volumen, equivale aproximadamente a 8 kg. Se usa para medir las semillas del maíz. Con un almudo de semillas se siembra un cuadro de tierra.

Cuadro: Medida de superficie en varas y equivale a 10.000 varas cuadradas, es decir, aproximadamente 64.000 m².

Hallaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Plato tradicional de la navidad de Paria como en toda Venezuela. Las formas de elaborarla varían de acuerdo al sector del municipio, pero los ingredientes fundamentales son siempre los mismos, siendo el principal la carne de cochino. Sólo algunas personas utilizan como relleno una mezcla entre carne de cerdo y pollo. Otros componentes que no pueden faltar son: ají, pimienta molida, pimentón, cebolla, ajo pelado y machacado, cebollín, pasas, aceitunas, alcaparras, aceite onotado, sal, harina amarilla precocida, hilo pabilo y hojas de plátano. Para preparar el relleno o guiso primero se deshuesa la carne de cochino y se pica en trozos pequeños. Se condimenta con cebolla, cebollín, ajo y pimienta, además se le añade aceite onotado, alcaparra y sal al gusto y se deja al fuego hasta que se forme una salsa densa. Por



su parte, la masa se prepara mezclando harina y agua en cantidades proporcionales junto a tres cucharadas de aceite onotado y se amasa hasta que esté suave. Las hojas se dividen en secciones cuyo tamaño pueda cubrir la masa rellena. Luego, se procede a la elaboración de las hallacas. Para ello, se extiende una bola de masa sobre la sección de hoja la cual se unta previamente con aceite onotado y sobre la masa se colo-

can tres cucharadas de guiso y se complementa con pasas, aceitunas y tiras de pimentón. Se cierra la masa sobre el guiso de forma rectangular y, finalmente, se cubre con la hoja y se amarra con el hilo pabilo en líneas horizontales y transversales. Para cocinar las hallacas sólo se necesita hervirlas por unos treinta minutos.

La Cayapa, institución

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Vericallar

La Cayapa fue una institución que funcionó hasta los años sesenta. Su actividad estaba relacionada con la producción agrícola, deforestación, quema para conucos, siembra, cosecha, despeje y limpieza de caminos. Los caseríos Las Melenas, Roma, El Chispero, Gaucho Seco, Barro Negro, Río Nuevo, Monacal, Puerto Escondido, Bucaral, Pozote, Más Nunca, Tumba Bigote y otros, mantuvieron La Cayapa para limpiar los caminos durante el invierno y cuando la vegetación crecía. Estos oficios se realizaban principalmente los sábados y servía de encuentro entre la comunidad y finalizaba en una comida colectiva e incluso en una parranda. La Cayapa es valorada por la comunidad como una institución de antecedentes muy importantes para el trabajo agrícola colectivo, que facilitó la formación de cooperación entre los productores.

Cuca negra, dulce

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Merienda o postre tradicional del municipio Mariño. Para su elaboración se derrite papelón junto a dos tazas de agua. Al derretirse se le agrega jengibre machacado y se le añade 1 kg de harina de trigo lentamente. Luego se amasa por unos veinticinco minutos y luego ésta se estira con un rodillo. Se corta la masa con una horma en forma de arepa, se colocan en una bandeja y se llevan al horno por treinta minutos. Este dulce ha deleitado el paladar de grandes y chicos en la comunidad de Mariño.

Besitos de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Es una merienda típica del lugar. Los ingredientes para su elaboración son: 1 kg de harina de trigo, una panela de papelón y coco. Su procedimiento consiste en rallar el coco. Luego, se amasa la harina con el melao hecho con el papelón. Diluyendo al fuego se agregan los clavos de olor, canela, anís chiquito, nuez moscada molida y la vainilla. Esta mezcla se amasa durante un tiempo hasta que esté lista. Se forman los besitos, colocándolos en una bandeja. Por último, se hornean durante media hora.

Conrada Aguirre, partera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro

| DIRECCIÓN | Calle Miranda

Conrada Aguirre nació en Cachipal de Yaracuy. Llegó a Campo Claro a los diecinueve años cuando ya estaba preparada para asistir a mujeres en labores de parto. A cada mujer embarazada a los seis meses le comenzaba un seguimiento hasta el día del parto. Durante este tiempo les rezaba y les soplaba la barriga, para acomodar al niño de manera que estuviese listo para su nacimiento. Falleció el 22 de diciembre de 2003 y es recordada en la zona como una de las más hábiles parteras.



Emeteria de Cariel, dulcera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Bolívar

Nació en Soro el 3 de marzo de 1931 y aprendió a elaborar dulces junto a su madre. Entre los dulces parianos que elabora está el paté de banana, co-

corron, bollo, tabletas, conservas de lechosa y tableta de castaña. La yuca, el coco, las especias y la harina de trigo, en las manos de Emeteria de Cariel se convierten en deliciosos manjares, conocidos en toda la población y fuera de ella, ya que se distribuyen en todas las regiones del país.

Cura del asma

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para curar el asma los mariñenses tienen una receta casera en la que se usa 1 ½ taza de azúcar, un cristal completo de sábila, tres cucharadas de orégano y dos tazas de agua. Se mezcla el azúcar con el agua, se cocina a fuego lento hasta lograr un caramelo, se retira del fuego y se deja reposar. Aparte se licua el cristal de sábila con el orégano, se cuele y se le agrega el caramelo, removiéndolo hasta unir la mezcla. Se deja enfriar por cuatro horas y se toma una cucharada tres veces al día.

Leyenda del rey de Guamachillo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa



Cuentan los pobladores de Irapa que el rey de Guamachillo era un espanto. Quien pasara por el sector de Guamachillo, ubicado al norte del viejo casco de la ciudad, corría el riesgo de ser atropellado por este espanto. Como testimonio de esta leyenda, existió un hombre llamado Eusebio quien caminaba tambaleante, apoyado de un bastón de madera que, según la gente del pueblo, fue atropellado y atrapado por el espanto en una ocasión que caminaba por Guamachillo. Al tercer día fue encontrado, lleno de rasguños, sin poder hablar ni moverse bien. Se cree que este es-

panto cuidaba por las noches la denominada sabana de Guamachillo y, por eso, asustaba a quienes deambulaban en las noches por sus cercanías.

Bolitas de cacao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El cacao es un fruto altamente cultivado en el municipio Mariño. Con éste los lugareños preparan, entre otros productos, bolitas de cacao. El procedimiento consiste en tostar las semillas de cacao secas en una paila o aripo y dejarlas enfriar. Luego se les desprende la cáscara y la membrana que recubre la almendra. Al día siguiente, se muelen las almendras en un molino junto a 1 kg de las semillas, se le agrega una papeleta de canela, clavos de especia molida, anís estrellado molido, nuez moscada, dos cucharadas de leche en polvo y una de vainilla. Se amasa hasta obtener una pasta uniforme que permita darle forma de bolitas. En Irapa son famosas las bolitas de cacao de Ángela Arcenia Ruiz quien las vende en el pueblo.



Cura de bicho

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Bicho es una enfermedad común en la zona de Paria. Se manifiesta a través de fiebre alta, diarrea e infección intestinal con llagas en el recto. Las personas que han padecido esta enfermedad recurren a Petra Ramos, quien es experta en la curación de ésta. Para la sanación, ella machaca hojas de una planta llamada bicho, le agrega jengibre dulce rallado, un pedazo de papelón y un pequeño trozo de cristal de sábila. Estos ingredientes se mezclan, se hacen pequeñas bolas y se introducen como supositorio en el recto del paciente. En un lapso de cuarenta y ocho horas el paciente debe estar curado. Este método curativo forma parte de las viejas tradiciones del pueblo referentes a la elaboración de medicinas naturales.

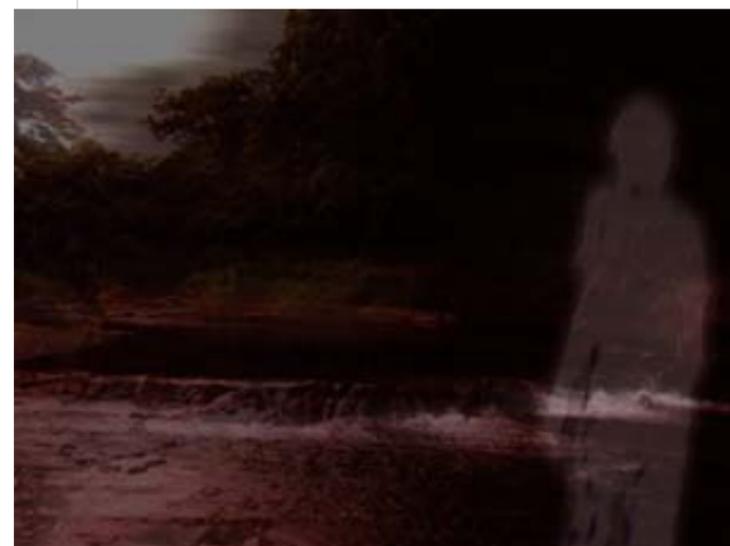
Pasta de caituco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

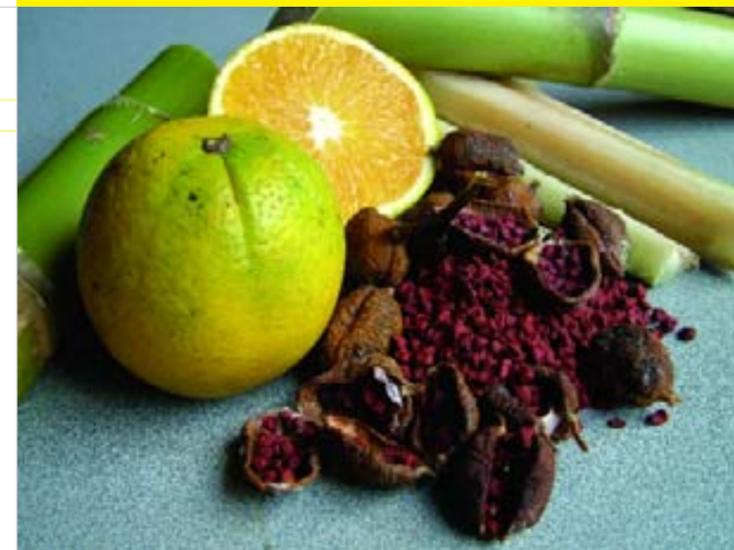
Para elaborar la pasta de caituco se extraen las semillas de los frutos maduros del caituco u onoto, se vierten en un recipiente, se les cubre con agua y se aprietan con los dedos hasta desprender toda la capa que las cubre. Luego se extraen las semillas y se hierva la suspensión agregándole sal al gusto. Se deja evaporar el agua hasta que forma una pasta o masa. Después se amasa para unirla y se le da forma de bollitos, se envuelven en papeles plásticos u hojas de cambur o casupo -onoto-. Se conservan en frascos de mayonesa u otro recipiente. Para agregarlo a las comidas se disuelve la pasta en aceite. En la comunidad del municipio Mariño es un condimento de consumo masivo en todas las familias. Su elaboración ha sido enseñada de generación en generación.

Espanto del maragüire

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba



Antes de llegar a la población de Río Grande Arriba, entre el centro del poblado y el sector La Sabana, existía un árbol de la especie maragüire, a orillas del viejo camino que ahora es la carretera rural del caserío. Cuentan que en este lugar aparecía un espanto que aterrorizaba a los transeúntes que pasaban de noche por el camino. Según la tradición oral, el espanto producía una tempestad con vientos que sacudían toda la vegetación del área y además impedía el paso de los caminantes acostándose adelante o detrás de las personas y desapareciendo de pronto sin tomar ningún camino. Se dice que dejó de aparecer después que instalaron la luz eléctrica y se pobló un caserío cerca del lugar. Sin embargo, la historia marcó la memoria colectiva de los lugareños quienes recuerdan el lugar del árbol como un espacio tenebroso.



Tratamiento para la hepatitis

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para el tratamiento de la hepatitis se utilizan onoto y ruibarbo. Se lavan las raíces recién cortadas y verdes, se hierven durante quince minutos, luego se sacan y se cuele el agua, dejándola enfriar. Una vez que el líquido está frío se vierte en una jarra y se da a tomar a la persona con hepatitis, como sustituto del agua hasta que desaparezca la enfermedad. También se utilizan trozos de caña la india y naranjas. Se mezclan y exprimen tres tallos de caña la india y dos de naranja y se le agrega una cucharadita de sal de epton. Se toma un vaso cada cuatro días para los adultos y para los niños medio vaso. Este tratamiento casero lo usa la comunidad desde hace más de sesenta años.

Olimpio Matthey, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa

| DIRECCIÓN | Sector Cordillera de la Costa

Descendiente de una familia fundadora del entonces caserío San Antonio de Irapa. A los diecisiete años se encontró el libro titulado *El heraldo del porvenir*, donde se relatan todos los secretos con que la Virgen María curaba a su hijo Jesús, historia que le despertó el interés por la curación de las personas y desde entonces, se ha dedicado a sanar. Para la curación se santigua, reza oraciones y se concentra en la fe de Cristo, coloca las manos sobre la cabeza del paciente y los envía a sus casas sanos y curados. De esta forma ritualística cura la amigdalitis, picadas de alacrán, mordeduras de serpientes, artritis, ataques de lombrices, traumatismos y otros males físicos.





Albina Villegas de Osuna, panadera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle pichincha, n° 158

Ejerce la profesión de panadera desde los cuarenta años y es conocida por todo el pueblo como *la viejita de los panes*.

Distribuye y vende sus panes por todo el poblado y esta actividad la convirtió en un personaje popular. Aprendió a hacer panes por iniciativa propia. Cuenta que el secreto de su pan está en el tiempo de reposo de la masa y cocción de la misma. Para elaborar los panes amasa la harina agregándole huevos, leche, azúcar y sal, la deja reposar por una hora y luego la vuelve amasar. Por último, la coloca en bandejas y la cocina en un horno casero. Prepara de diez a quince panes diariamente. Su casa sirve de panadería para los habitantes del caserío, quienes desde bien temprano acuden a retirar sus panes para desayunar o para revender.

Uso de la zarrapia

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

Con la zarrapia los irapenses preparan una receta curativa para tratar la diabetes. Se prepara con cinco almendras de zarrapia y 2 lt de agua, previamente hervida. Para su elaboración se machaca las almendras de zarrapia y se colocan en los 2 lt de agua. Se deja macerar por un día en la nevera. Luego, se toma como sustituto del agua durante veinte días, conservando las mismas semillas.

Leyenda de la ceiba

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba



El árbol de ceiba, ubicado en el caserío Río Grande Arriba, tiene una forma diferente a los demás árboles, pues presenta unos abultamientos laterales por encima del encuentro del cuello con las raíces. Cuenta la leyenda que ese abultamiento se debe a que una joven decidió comerse a su madre y no la digirió del todo y se convirtió en árbol. Dicen que esta metamorfosis fue un castigo de la Divina Providencia. Además se cree que en esta ceiba hacen parada las brujas durante su vuelo.

Expresiones lingüísticas del municipio Mariño

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Los habitantes del municipio Mariño utilizan expresiones lingüísticas que son conocidas por la mayoría de la población y oriundas del mismo pueblo. Éstas tienen un significado particular vinculado a la cultura de la comunidad pariana. Entre esos términos destacan los siguientes:

Bajumbal: Tierra baja y húmeda que se inunda con la lluvia.

Esbalazar: Digerir la comida.

Salir esmachetao: Salir a al carrera.

Guachapiar: Cortar el monte dejando los troncos visibles.

Jalao: Se dice de alguien que está demacrado.

Jacio: Cese momentáneo de la lluvia.

Juajua: Nombre que le dan los mariñenses al bambú.

Hacer un vagón: Juntarse en grupo para ir a algún lugar.

Mascar su grano: Tener poderes mágicos.

Viyualla: Hortalizas, raíces y tubérculos.

Erizon: Se dice de la persona que rehuye la pelea.

Ajilao: Terreno o siembra trazada simétricamente.

Aceite de carapa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este aceite es usado en la medicina popular para curar el asma, cicatrizar heridas, sobar lesiones, inflamaciones y para la tos. Para prepararlo se extraen las semillas de los frutos maduros del árbol de carapa. Se sancochan sin pelarlas y se almacenan en un recipiente cerrado en lugar seco por cuarenta días. Después se pelan y se extraen las semillas de la concha y se trituran hasta convertirlas en una pasta uniforme. Se coloca la masa en un pedazo de hoja metálica, de manera inclinada, doblando las orillas en forma de canal para que se escurra el aceite. El amasado se repite diariamente antes de exponerla al sol, realizando este proceso de ocho a veinte días, dependiendo del tiempo de exposición al sol, hasta que segregue todo el aceite y por último, se envasa el aceite en botellas.

Isaías el *culi*, el último carretero de Irapa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Zea

Isaías *el culi*, apodo que se les daba en Paria a todas las personas de origen hindú, tal como lo era Isaías. Su actividad era la de transportar variedad de mercancía, desde pescado hasta cemento, labor que realizaba en una carreta con arneses de tiras de cuero. El rechinar de las ruedas de su carreta y sus gritos de arreo eran conocidos por todos los pobladores de la época. Recordado por toda la comunidad como el último carretero del pueblo.

Martín Graciano Marcano, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Junín, n° 10, sector El Chuare



Martín Graciano Marcano, nació en Cantaura de Yaguaraparo el 11 de noviembre de 1931. Timoteo Flores, curandero oficial de Yaguaraparo, le enseñó a los trece años a rezar ataques de lombrices. A los dieciocho años se radicó en Irapa y es allí cuando comenzó a sobar huesos descompuestos, curar dolores de oído, de espalda, a detener hemorragias, curar las llagas de la boca, el mal de ojos y a sacar espinas, rezando la oración de San Beltrán para todos los padecimientos.

El bejuco de la perdedera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El bejuco de la perdedera es una planta rastrera que crece en el suelo de los bosques de Paria. Los agricultores tienen diversas creencias en torno a ésta. Comentan que quien pisa el bejuco pierde el sentido de orientación, no recuerda donde está el camino que seguía, ni por dónde puede regresar al lugar de origen. Algunos dicen que para reorientarse la persona se debe agachar, concentrarse con los ojos cerrados y rezar; al abrir los ojos sabrá dónde está y por dónde regresar. Otros dicen que si se conoce el bejuco se le arranca una ramita, se hace un rollo y se guarda en el bolsillo, y así aunque pise la planta el caminante no se perderá. Algunos agricultores recomiendan sembrarlo en los conucos, de esa manera quien entre y lo pise, será encontrado dando vueltas, sin encontrar la salida, y así evitar los robos.

Dulce de cerecita

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para elaborar el dulce de cerecita se necesita 1 kg de cerecitas o semerucos, 1 kg de azúcar, ½ panela de papelón grande, ½ papeleta de clavos de especia molida y una cucharada de vainilla. Se hierven las cerezas en agua, se agrega la azúcar, la panela de papelón y después de treinta minutos, el clavo de especia y la vainilla. Se deja hervir a fuego lento hasta que las cerecitas estén totalmente cocidas y se forme un sirop de la densidad de la miel de abeja. Se deja enfriar y se sirve o se envasa en frascos de vidrio bien tapados. El dulce de cerecita es de excelente sabor y de alto valor nutritivo, con contenido de ácido ascórbico. Esta planta es común en los patios y jardines de los caseríos donde se elabora el dulce, con algunas variantes propias de las personas que lo preparan.



Gregoria Marcano, empanadera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Bolívar



Un día, Gregoria Marcano se ubicó en la primera cuadra de la calle Bolívar de Irapa a preparar y vender empanadas y, desde entonces, su presencia allí se convirtió en algo indispensable para el paladar de los irapenses. Prepara 1 kg de harina precocida y le agrega dos cucharadas grandes de harina de trigo y ½ lt de agua en la que disuelve dos cucharadas pequeñas de sal y una cucharada de azúcar. Amasa la mezcla hasta lograr una masa suave, la divide en pedazos redondos de 5 cm de diámetro aproximadamente. Extiende cada uno de éstos en forma de óvalo hasta que quede en su mínimo grosor, luego le agrega una cucharada de cazón o queso, dependiendo de lo que pida el cliente y les da la forma final. Luego las fríe en un caldero con abundante aceite caliente y las saca cuando están doradas.



Ponqué

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Esta torta suave y esponjosa constituye una merienda tradicional en muchos hogares venezolanos. Para prepararlo se mezcla en un recipiente ½ kg de mantequilla con cuatro tazas de azúcar hasta disolverla en una especie de crema. Luego se agrega una cucharada de vainilla, una taza de leche, doce huevos y se bate por diez minutos. Después se le añade 1 kg de harina de trigo lentamente y se bate nuevamente. Se coloca en un molde previamente enharinado y enmantecado y se lleva al horno a una temperatura de 350° F, por al menos una hora o hasta que el ponque esté cocido por dentro. Se retira del horno y se deja enfriar antes de desmoldar. Se come como postre o merienda.

Las brujas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Según la creencia popular las brujas son mujeres que practican la magia negra. Se dice que vuelan en las noches y bajan a las casas a molestar a sus víctimas previamente escogidas y en ocasiones, les chupan la sangre mientras están dormidas. Una forma que tienen los mariñenses de prevenirse de ellas es colocando imágenes de Cristo o cruces

en la entrada de las casas, rezar y protegerse con amuletos. Dicen que el árbol de la ceiba es el único punto donde las brujas detienen su vuelo. Muchas personas del municipio recuerdan a las brujas y cuentan anécdotas referentes a ellas. Una de las más famosas es la de Juan Luis Hernández, quien cuenta que le dio una paliza a una bruja con palos de piñón. La comunidad también dice conocer a personas normales que se transforman en brujas.

Cura de la diabetes, ácido úrico y artritis

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para curar la diabetes, el ácido úrico y la artritis se necesitan tres limones grandes, un cristal de sábila y una cucharada de azúcar. Se exprimen los limones hasta obtener ¾ de jugo. Se licua el zumo de limón junto al cristal de sábila por dos minutos y luego se le agrega la azúcar. Se toma un vaso en ayunas durante quince días, luego se pasa siete días sin tomarlo y se comienza nuevamente a beberlo por quince días más hasta curarse de la enfermedad. Esta receta curativa confirma la inclinación que sienten los parianos hacia la medicina natural.

José Bermúdez Farias Vizcaíno, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Sector San José

Comenzó a realizar sanaciones a los doce años, cuando su padre le enseñó las oraciones adecuadas para cada enfermedad. Cuando va a rezarle a alguien se quita el sombrero antes de comenzar a trabajar con el enfermo. Para el mal de ojo reza cruzando con una hoja o rama dependiendo del grado del mal; para los huesos descompuestos soba la parte afectada y reza la oración correspondiente tres o cuatro veces; cuando se sube la matriz reza sobándola hacia su lugar, durante tres o cuatro días seguidos. Según la comunidad este señor ha salvado a muchos niños y adultos con sus oraciones y ritos.



Mabi, bebida

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Bebida refrescante a la que le atribuyen diferentes efectos. La consideran un reconstituyente, un estimulante de la fertilidad, un regulador del azúcar en la sangre y depurativo. Para preparar esta bebida se necesita palo de mabi, corteza de guayacán, aliños dulces -anís, nuez moscada, clavo de especia y canela-, papelón, azúcar y jengibre. Se hierven 10 lt de agua y se vierte un trozo de palo de mabi de 5 cm de espe-

sor por 20 cm de largo y se divide en astillas de 1 cm de grueso, picado en trozos sin la corteza. Se raspa la corteza de guayacán y se agregan 150 gr de clavos de especia, 100 gr de anís chiquito y 50 gr de anís estrellado. Se deja hervir durante dos horas a temperatura alta hasta que el líquido merme a 8 lt, luego se añaden 100 gr de jengibre machacado y se deja enfriar. Luego se agregan de 30 gr a 50 gr de levadura y se deja fermentar hasta el día siguiente. Cuando una capa de espuma cubre toda la superficie está lista. Después se le añade un papelón picado y azúcar morena hasta lograr el punto adecuado. Se envasa en un frasco de vidrio o plástico. Si se deja por cinco días en refrigeración, se puede obtener una bebida tipo champaña; por el mismo tiempo a temperatura ambiente se convierte en un líquido avinagrado. Esta receta es de origen caribeño y llegó a Paria a causa del intercambio con las poblaciones de Trinidad y Curazao. Es solicitada por muchas personas, especialmente los pescadores quienes consumen este líquido diariamente al regreso de sus faenas. El mabi de Adelaida Betancourt, quien prepara la bebida desde hace más de veinte años es uno de los más famosos de la comunidad.

Pez múcuro

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Golfo de Paria



Pez pequeño, familia de los bagres, que mide 35 cm de largo. Habita en el Golfo de Paria, al sur de los municipios Mariño, Cajigal, Benítez y Libertador del estado Sucre y el Caño San Juan del estado Monagas. Su cuerpo está cubierto de una sustancia gelatinosa de color amarillo, el vientre es blanco y el dorso y los costados son de color gris. El exquisito sabor de su carne bien condimentada, lo ha calificado como el plato típico más sabroso de la gastronomía mariñense. Cuando el múcuro es guisado y acompañado con bola de plátano se obtiene lo que se puede calificar como el mejor y más autóctono plato del municipio. De hecho, su fama dio lugar a dos máximas: "quien no ha comido múcuro, no ha ido a Irapa" y "quien come la cabeza de múcuro, se queda en Irapa". Este pez, además de formar parte de la comida local, es reconocido como un símbolo natural de la zona y forma parte del imaginario colectivo.

Antonio Manuel Martínez, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Marabal

| DIRECCIÓN | Sector la Playita de

Marabal, calle principal



Nació en Irapa el 20 de octubre de 1931. Aprendió a través de libros de oraciones curativas y se ha dedicado a curar enfermedades como los ataques de lombrices, huesos descompuestos o luxados, picadas de animales ponzoñosos, mordidas de serpientes, mal de ojos y las llagas en la boca. Reza el *Gran Poder de Dios* y la oración a San Pablo para curar los ataques de lombrices; emplea las cruces en la barriga y en la espalda; masajea frotando ajo macerado y kerosén; receta té de plantas curativas para las picadas de animales ponzoñosos; para el mal de ojo santigua con una piedra traída de las minas de oro del estado Bolívar; para las llagas reza la oración de San Francisco y utiliza ron; para enfermos de huesos descompuestos o luxados, reza la oración de Santa Genoveva o la oración del Cristo y recomienda bañar la parte afectada con brebajes de plantas antiinflamatorias, como la árnica y la hoja de mango chiquito.

Posesión por espíritus

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es común escuchar en Paria que a una mujer joven y soltera se le ha "metido un espíritu". La posesión de espíritus se reconoce porque la persona afectada convulsiona, cambia la voz, dice incoherencias y su comportamiento se altera. Algunas veces el espíritu puede identificarse, pues puede tratarse de una persona fallecida cuya ánima no ha descansado en paz, otras veces se relaciona con la necesidad sexual de la afectada y, en ese caso, se le recomienda buscar pareja. Generalmente, los poseídos acuden a curanderos o, en última instancia, al sacerdote de la localidad para ser exorcisados. Los curanderos se sirven de ritos mágicos y remedios caseros para regresar al poseído a su estado natu-



ral. Estas situaciones sobrenaturales son comunes en la zona de Paria y, para los lugareños no es objeto de asombro un poseso, forma parte de su cotidianidad.

La mata de pajuí

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Vericallar
| DIRECCIÓN | Calle principal, plaza Mariño



En la plaza Mariño de Vericallar se alza este árbol de la especie pajuí. Conocido por todos los pobladores como referencia de ubicación y, según la tradición oral, se encuentra allí desde el siglo XIX. Está plantado en la plaza Bolívar de la ciudad y es considerado como el árbol más antiguo del pueblo. Para los pobladores es una reliquia natural con la cual se han identificado todas las generaciones del lugar por más de cien años.

Corbullón de camarón

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Corbullón es un plato de origen francés famoso en la cocina pariana, introducido en Oriente por inmigrantes corsos. Se elabora con 1 kg de camarón pelado, tres cebollas grandes picadas en pedazos pequeños, diez ajíes picados en pedazos pequeños, una cabeza de ajo, pelada y triturada, ½ lt de zumo extraído de ½ coco rallado, dos cucharadas de aceite y sal al gusto. Se colocan los camarones en un caldero, se le agregan los condimentos,

la sal, el aceite y la leche de coco. Se mueve la mezcla para que no se corte y se deja cocinar por treinta minutos a fuego lento. Este mismo plato se puede preparar con mero en vez de camarones. Evila Marcano es muy conocida en la localidad por preparar este succulento plato.

Mazamorra

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Postre de sencilla preparación elaborado con el maíz tierno, clavo de especia, canela en rama o molida, anís chiquito, nuez moscada y azúcar o papelón. Para prepararlo



se muele o ralla el maíz, se pasa por un colador y se amasa; si el maíz está muy seco se le puede agregar agua. Se hierva agua y se le agrega azúcar al gusto o papelón picado hasta que se convierta en un melao, se le agrega la masa y los demás ingredientes, a excepción de la canela molida, que se espolvorea cuando ya está lista para servir. Se cocina la mezcla a fuego lento removiendo constantemente con una paleta de madera hasta que se convierta en una suerte de crema, la cocción puede durar hasta treinta minutos. Se sirve en plato hondo o en una taza. Este postre es considerado por los sembradores y campesinos como un plato muy especial, no sólo por su exquisito sabor, sino porque las familias se reúnen para elaborar una mazamorra y permite la convivencia entre vecinos, amigos y familiares.

Narcisa Valentina Rivera, curandera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Junín, sector El Chuare



Nació el 29 de octubre de 1950 y se ha dedicado a trabajar como obrera de la plaza de la Iglesia de San José de Irapa durante veinticinco años. Aprendió a rezar para curar enfermedades junto con su esposo Eleazar Vizcaíno, ya fallecido. Con él aprendió técnicas de medicina popular y actualmente sabe curar varios males. Para curar los ataques de lombrices reza las oraciones de Cristo y San Pablo, coloca la mano sobre la cabeza del enfermo y hace varias cruces en distintas partes del cuerpo; para las llagas de la boca reza una oración y se sopla con ron; para santiguar el

mal de ojos utiliza una ramita de piñón y para detener la hemorragia coloca la mano en la herida y reza una oración.

Mario Antonio Amundarain, Tony, chichero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
| DIRECCIÓN | Calle Bolívar cruce con calle Monagas



Nació el 29 de marzo de 1964 y desde 1988 comenzó a vender chicha. Aprendió a preparar esta bebida criolla gracias a una señora que le dio la receta y lo ubicó en el sitio donde la vende actualmente donde ha permanecido durante dieciséis años. Conocido como Tony por los pobladores y visitantes de la zona, cuando se ausenta el chichero por algún inconveniente, la gente empieza a preguntarse "¿qué le sucederá a Tony?". Además de vender chicha también vende empanadas.

Vino de arroz

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro



El vino de arroz se prepara con 4 kg de arroz, 4 kg de azúcar, 8 lt de agua y un pedazo de levadura en panela. En un botellón de agua mineral se vierte arroz crudo, azúcar, levadura y agua. A la tapa del botellón se le hace un agujero y se coloca una manguera que llegue hasta el fondo del mismo. Se toma una botella llena de agua y se le ha-

ce lo mismo en la tapa y se introduce el otro extremo de la manguera de manera que llegue hasta el fondo. Esto se realiza para que los gases producidos por la fermentación salgan. Se deja fermentar por veintiún días, luego se saca, se cuele y se almacena en botellas para el consumo. Este procedimiento se puede utilizar para los frutos de pomalaca y piña. Heriberto Marcano, conocido popularmente como Checo, prepara este tipo de vino que es muy apetecido por los lugareños.

Sancocho de gallina

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este plato tradicional se prepara de la siguiente manera: se limpia y se corta la gallina en presas. Se hierva en una olla grande junto a los aliños -media cabeza de ajo, una cebolla, un pimentón verde, dos tomates y sal al gusto-. Cuando la gallina se ablande se pasa por un colador el caldo y se monta de nuevo al fuego, agregándole las verduras enteras o en trozos -1 kg de papa, 1 kg de apio, 1 kg de ñame, ¼ kg de ocumo, ½ kg de mapuey blanco, ½ kg de yuca y dos jojotos cortados en trozos-. Se continúa la cocción hasta que las verduras se ablanden, se corrige el punto de sal, se añaden dos ramas de cilantro y dos de perejil. Se monta nuevamente sobre el fuego para que hierva un poco más. Luego se baja del fuego y se tapa. Este plato es consumido con frecuencia por los lugareños, especialmente en las fiestas colectivas como parrandas de aguinaldo y fiestas de santos.

Talkarí de chivo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Península de Paria

Plato proveniente de la India que llegó a Paria a través del contacto establecido con Trinidad. Se prepara con carne de chivo, 1 kg de cebolla, 1 kg de tomate, 12 gr de ajo, orégano, pimienta brava, clavos de especia, vinagre, caldo de carne y masala -condimento en polvo similar al curry el cual se elabora a partir de una mezcla de hierbas y especias aromáticas y picantes-. Para su preparación se lava la carne de chivo con agua y limón y se corta en pedazos. Se le agrega

la cebolla, el tomate -previamente lavado y pelado-, el ajo, el orégano, clavos de especia, la pimienta, el vinagre y el caldo de carne. En un caldero se coloca aceite y masala y cuando calienta se le agrega la carne y se deja cocinar. Antes de retirarlo del fuego se le agrega berenjenas, trozos de ajíes dulces en tiras. En algunas ocasiones, se cocina el guiso en zumo de coco ligado con agua en vez de aceite. Este plato es una muestra del sincretismo cultural existente en las tierras parianas.

Leyenda de la puerca con los puerquitos

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba



Los viejos pobladores de Río Grande Arriba hablan de la puerca con los puerquitos como si se tratase de una realidad paralela y citan lugares y caminos donde según, aparecía la puerca y su cría. Cuentan los habitantes del poblado que antiguamente a los caminantes

nocturnos se les aparecía en el camino una puerca gruñendo, muchos no podían ver sino sólo escuchar sus gruñidos y el roce con los árboles, los cuales se estremecían como agitados por el viento. Al rato aparecían los puerquitos, con sus gruñidos y aumentaba el ruido aterrador y el roce con el monte, pocas veces eran visualizados los animales, por lo que el caminante sentía que era una aparición sobrenatural y sólo podía huir o rezar. Algunos arriesgados caminantes no le temían y les gritaban y lo hacían desaparecer con sus oraciones, pero más de uno prefería no aventurarse a tomar los caminos en la noche ante el temor que en cualquier momento se le apareciera la puerca con sus puerquitos. Estos sucesos sobrenaturales han permanecido en la memoria de los lugareños quienes no pueden evitar aterrarse al pasar por los caminos durante la noche.

Colibrí tijereta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El colibrí tijereta *-hylonympha macrocercaes-* es una diminuta ave de singular belleza, por la mezcla y brillo de su plumaje. Éste es de múltiples colores: negro en el vientre; morado negro en la cola y morado resplandeciente en su corona que termina en negro; verde oscuro en el lomo y en el cuello. La parte superior del pecho es verde esmeralda resplandeciente y el centro es blanco. Su cola es muy larga, la parte dorsal es verde oscuro y por debajo es

blanca con aros verdes brillantes. Esta ave tiene la capacidad de desplazarse a gran velocidad y se caracteriza por mantenerse inmóvil en el aire al batir rápidamente sus alas. Se alimenta del néctar de las flores. El colibrí es emblemático de la Península de Paria y se encuentra en los límites del municipio Mariño y Arismendi. Forma parte del imaginario local de la población.

Múculo guisado

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El múculo constituye uno de las comidas más exquisitas de la zona y una de sus formas de preparación es guisado. Para ello, se rallan dos cocos y se vierte el rallado en un vaso de agua, se cuele hasta extraer toda la leche y ésta se cocina a fuego lento. Una vez que hierve se agregan los aliños bien cocidos: cebolla, ají, tomate, pimentón, curry, sal, aceite y cilantro. Luego se agrega el múculo, previamente lavado con limón y sal, y se deja cocinar de treinta a cuarenta minutos aproximadamente. Cuando se retira del fuego se le agrega jugo de limón. El pescado se puede servir completo o en ruedas. El múculo se acompaña con bola de plátano, que se prepara de la siguiente manera: se pelan los plátanos verdes y se sancochan por treinta minutos, luego se trituran en un pilón hasta convertirlos en una masa, se amasan, se le agrega sal al gusto, y se hacen bolas. Este plato es especialmente conocido en la zona de Paria, Irapa y Güiría de la Costa donde es considerado el plato de mayor exquisitez.

Tableta de castaña

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La tableta de castaña se prepara con 2 kg de castañas sancochadas y peladas, dos panelas de papelón, cuatro o cinco astillas de canela en concha y diez clavos de especia. Se pican las panelas o el papelón y se le agregan cuatro tazas de agua. Junto con los clavos y la canela se hierven en un recipiente hasta que se convierte en un melao, luego se cuele y se vacía en un envase limpio. Se muelen las castañas sancochadas y peladas, el melao se vierte en un calde-

ro, se coloca al fuego y se le agrega la masa de castaña, moviendo la mezcla con una paleta de madera hasta unirla. Luego se baja del fuego y se revuelve hasta que esté a temperatura ambiente, inmediatamente se vacían y se extienden en una bandeja o batea de madera en una capa uniforme no mayor de 1cm de espesor. Luego se cortan en cuadritos o rombos y se sirven.

Lázaro Guzmán, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa

| DIRECCIÓN | Altos de Gumersinda, al final de la calle principal



Lázaro Guzmán es un agricultor nacido en San Antonio de Irapa el 17 de diciembre de 1962. De los rizomas de perica guará -nombre que se le da en Paria a una planta exótica de origen asiático- extrae el almidón por medio de un proceso que consiste en rallado, colado y decantación, obteniendo una harina llamada zulú, que sirve de alimento para los niños. Esteriliza, tritura y cuele los frutos del noni y prepara un jugo medicinal para curar múltiples enfermedades. Sus productos los vende en la zona y en Caracas por encargo. Su labor contribuye a mantener la tradición que tienen los parianos en cuanto a la elaboración de

productos naturales se refiere.

Los naufragos del Congo Belga, anécdota

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

En 1998 la aparición de una balsa fue anunciada por los vecinos del pueblo. Se corrió la noticia de que en la playa Champán yacía un grupo de hombres deshidratados y quemados por el sol. Los pobladores socorrieron a los naufragos, les proporcionaron agua y comida sin lograr comunicarse, pues no hablaban español. Las autoridades locales los trasladaron hasta la capital del municipio y buscaron intérpretes. Entonces se enteraron de que los naufragos eran congoleños que habían huido de la guerra, en busca de refugio y que fueron detenidos por las autoridades hasta que la embajada africana se hizo cargo de ellos y le fue concedida la condición de refugiados de guerra. Según se cuenta, entre los refugiados había profesionales en agronomía e ingenieros petroleros. Esta anécdota es muy conocida entre los lugareños y forma parte del imaginario local.

Guillermina Marciano, cocinera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco

| DIRECCIÓN | Sector Campo a Juro



Nació en Río Seco el 10 de enero de 1958. Aprendió desde joven a preparar dulces criollos, empanadas, hallacas y sancocho de gallina. En los eventos de Río Seco se presenta con sus dulces y platos típicos para venderlos. Una de las recetas con las que se inició como

cocinera popular es el sancocho de gallina el cual es considerado como uno de sus platos más exquisitos. Para prepararlo utiliza los siguientes ingredientes: dos gallinas, 8 kg de verduras surtidas, diez ajíes dulces, una cabeza de ajo pelado y triturado, dos cebollas grandes picadas, ocho hojas grandes de culantro picado, una cucharada de pimienta negra triturada en la casa y cuatro cucharadas de aceite. Se pelan las gallinas y se pican en presas medianas y se vierten en una olla de 20 lt, se le agregan todos los aliños y el aceite y se sofríe la mezcla durante diez minutos moviéndola para lograr uniformidad de cocción y mezcla. Luego se le agrega el agua y se deja hervir hasta que se ablande la carne. Después se le agregan las verduras peladas y picadas y el plátano en trozos pequeños y se deja hervir nuevamente hasta que se ablande la verdura.

Papelón

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campo Claro





La preparación del papelón consiste en cortar las cañas y molerlas en un trapiche para extraer el guarapo que se vierte en una paila. Se cocina el guarapo y cuando está a punto de melao se retira del fuego y se vierte en otra paila, donde se bate con paletas grandes de madera. Luego se coloca en moldes de barro cocido durante quince minutos y cuando se solidifique se retira de los moldes. La elaboración del papelón es importante para la comunidad, por haber sido una de las primeras fuentes económicas y de empleos. Fue elaborado por las primeras veinticinco fábricas que existían en el lugar, donde trabajan casi todos los hombres de la región. Este producto era distribuido en botes peñeros y camiones a toda la Costa de Paria. Aunque su distribución ha disminuido sigue siendo una bebida tradicional.

Uso de plantas turara

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Las plantas turara son especies a las que los mariñenses le atribuyen poderes sobrenaturales. De éstas se sirven los hechiceros, brujos y curanderos para perjudicar a las personas o para curarlas de algún mal. Entre estas plantas se encuentran las siguientes: tua tua morada, curia, picatón, ocumillo morado, trinitaria, piñón, lengua de suegra y sábila. Muchas creencias giran en torno a estas plantas, por ejemplo, se dice que a quien tenga trinitaria sembrada en sus jardines se le complica la vida y que con los palos del piñón se puede golpear a las brujas. Para los pobladores de Paria es importante conocer sobre estas plantas, ya que con ellas pueden protegerse de los males.

La historia de Carmen Bron Malavé

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba



Inició su labor de comerciante en los años cuarenta, expendiendo pan en una cesta por todos los dispersos y pequeños caseríos de Río Grande Arriba donde se residió. Años después instaló su bodega en la que se dedicaba a la elaboración de pan casero, conocido popularmente como domplinas. Lo preparaba con harina

de trigo y un toque de bicarbonato de soda. También vendía algunas galletas y chucherías. La bodega creció hasta convertirse en la Bodega de Carmita, donde se vendía ro-

pa, zapato y hasta pescado salado y productos de talabartería. La comunidad la recuerda por su contribución al crecimiento de la población, ya que su actividad comercial era productiva para la comunidad.

Personajes desaparecidos de Irapa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

En la población de Irapa hay varios personajes que son recordados por sus peculiares oficios, entre ellos están:

Gusta: Vendedora de meriendas en el sector El Chuare. Todos los días recorría las calles del pueblo a la hora del medio día, ofreciendo dulcería típica como paté de banana, de coco, piñonate, turrón de coco con piña, tableta de maní con leche y pilili cabeza colorá.

Compañero: Era un hombre alto de contextura fuerte, de caminar tambaleante que vendía dulces a Maloisa, una de las más famosas dulcerías del pueblo. Las entregaba en cestas cubiertas con un paño impecable. Era conocido y esperado por todos por sus dulces.

El rey de Guamachillo: Hombre de piel oscura y de baja estatura que caminaba por todas las calles del pueblo que se hizo muy popular en Irapa.

Se comprende: Personaje que se dedicaba al oficio de cerador de pescado en el Mercado Municipal de Irapa. Era de trato agradable lo que lo hizo un hombre conocido entre todos. Usaba una vestimenta extravagante y llamativa, un saco de color oscuro, sombrero de pelo y una bufanda, era la atracción del Mercado Municipal de Irapa. La gente lo recuerda por la alegría que le daba al mercado, algunos visitaban el lugar para conocerlo y gritarle "se comprende" y para escucharle responde "felipin". Su apodo proviene de un juego tradicional de la zona, en el cual se utilizaban las palabras "se comprende" y "felipin", quien no las usaba oportunamente, perdía lo que había acordado en el juego.

Juan Papito: Hombre soreño de buen vestir que siempre andaba con un cuartito de ron en el bolsillo. Por su gracia y carisma era solicitado por los pobladores del lugar de cualquier posición social. Cuando oía que había llegado algún soreño de relevancia profesional o algún político comentaba "deja ir a vestirme que ahorita vienen los jala bolas a buscarme". Decía que era rico y estaba en todas las fiestas, pues le encantaba bailar, en cuya práctica dejó una anécdota y un refrán: recién llegada al pueblo la canción de vallenato conocida como Las tapas, Juan Papito la oyó y bailó a su son y al terminar la pieza exclamó "de saber que las tapas eran tan buenas, no bailo el higerón". Se cuenta que siempre iba a misa bien vestido, llevando en el bolsillo trasero un cuartito de ron y cuando el sacerdote tomaba el vino él decía en voz alta, dirigiéndose al cura "ah usted se va a tomar su vino, yo también".

Yamagui: Llegó a Soro a finales del siglo XIX en un barco procedente de Mozambique. Allí fue canjeado a un hacendado por dos barriles de plátano, pero al tiempo se fugó y llegó a Soro e instaló un trapiche en la vía que conduce a Juan Pedro. La comunidad lo describe como un hombre de tez oscura que llevaba un anillo en la nariz como parte de su atuendo, usaba una faja de cuero muy ancha en la cintura, con muchos bolsillos de diferentes tama-

ños donde guardaba el dinero que obtenía de las ventas del papelón. No recibía billetes y cuando algún cliente se lo ofrecía le decía "yo no quiera billeteazo, yo quiera moneda que suena žtu ve a pagriba?, va a llové, billeta moja y echa a peldé, fuelte que suena moja y siempre ta buena".

Mañingo: Fue la rezandera del lugar por décadas. Cuentan que ante la posibilidad de que alguien muriera ella se acercaba a la casa del enfermo, cocinaba y preparaba café para atender a los asistentes. Al mismo tiempo, se encargaba de decir los rezos e inventaba refranes. Cuando conversaba con alguien refiriéndose a una tercera persona y alguien pasaba cerca de ella decía "cuando las cosas son ciertas, aunque sea el perro de la casa pasa". Esta costumbre se quedó entre la gente del poblado y cuando se refieren a alguien y pasa cerca un pariente, dicen "iMañingo!", recordando a la curandera y su refrán. Los lugareños esperan que las autoridades del municipio construyan el boulevard Mañingo en homenaje a esta mujer.

La comunidad recuerda a estos personajes por su presencia diaria y notoria en la población.

Bofló con coco, dulce

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Emetria de Cariel prepara una de los mejores boflós con coco de la comunidad. Para elaborar esta receta se usa 1 kg de harina de trigo, la almendra de dos cocos rallados, dos panelas o un papelón grande, tres huevos, una cucharada pequeña de soda, tres o cuatro cucharadas de mantequilla, una cucharada de esencia de vainilla, una papeleta de canela en polvo, quince clavos de especia, una cucharada de anisillo, una nuez moscada rallada y la concha de un limón rallado. Se hierve 1 lt de agua junto a los clavos de especia, el anisillo, la mitad de la canela y el papelón, hasta que se convierta en un melao, se deja enfriar y se cuece en un recipiente. La harina de trigo se vierte en una batea de madera o bandeja y se mezcla con el coco rallado, el resto de la canela, los huevos, la soda, la mantequilla, la concha de limón y la nuez moscada. Se revuelve, se agrega el melao y se bate con una paleta de madera hasta lograr una mezcla homogénea. Después se extiende la mezcla en una bandeja para hornear, previamente untada de mantequilla y espolvoreada con un poco de harina. Se coloca en el horno durante cincuenta minutos. Pasado este tiempo se retira y se pica en cuadros o triángulos.

Influencia del ciclo lunar en la agricultura

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Según los agricultores mariñenses la siembra debe realizarse cuando la luna está menguante, de lo contrario las plantas producirán muchas raíces y follaje, y en el caso de las raíces y tubérculos, el rendimiento del fruto será menor y el arranque más difícil. Afirman además que las raíces suculentas florecen más delgadas y que la yuca nace con pezones muy grandes. El plátano y otras musáceas se pueden sembrar en creciente si los brotes fueron sacados en menguante, pues así cicatrizan más rápido los cortes y la pérdida es menor. Si los brotes se arrancan y cortan en creciente los racimos tendrán dedos más separados, es decir, menos dedos por racimos; la corteza o concha será más gruesa y el vástago más largo y resistirá menos peso. La madera cortada en luna creciente es más susceptible de ser atacada por insectos taladores que la puedan reducir a polvo. Este conocimiento -transmitido a través de las generaciones desde los ancestros indígenas- es respetado por la mayoría de los productores agrícolas.



El cundeamor

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El cundeamor es una planta tipo enredadera de tallo fino, muy apreciada en Paria por su efecto curativo y usada de muchas formas en la medicina popular. Para limpiar heridas se hace un preparado con sus hojas, tallos y frutos. Estos se trituran sobre un trozo de tela limpia, se limpia la herida y se coloca la masa fijándola con una tira de tela. De esta manera, la hemorragia se detendrá de inmediato y cicatrizará sin ningún otro tratamiento. Para preparar el zumo de cundeamor se trituran las hojas y tallos sobre una tela limpia, luego se exprime el líquido en un recipiente y se mezcla en igual cantidad con aceite de comer. De la mezcla se

toma una cucharada diaria como tratamiento para curar la malaria. Para controlar el nivel de azúcar en la sangre -diabetes- se prepara la infusión de tallos y hojas en una taza, con ½ lt de agua y se toma una taza diaria

El árbol más viejo de San Antonio de Irapa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa

| DIRECCIÓN | Calle El Mango, vía hacia el río San Antonio



Es una planta de la especie de mango de hilacha o pecho e' paloma. Su altura es de aproximadamente 30 m. Los pobladores dicen que fue sembrado en los años veinte y, desde entonces, bajo su sombra se realizan juegos de trompos, pichas o metras y otras recreaciones practicados en la región; también actos religiosos como misas y bautizos, fiestas o celebraciones de grupos; peleas de gallo; presentaciones de grupos de canto y parrandas decembrinas. La calle El Mango, donde se encuentra ubicado el árbol, lleva el nombre en honor a éste. La presencia de esta planta es un hecho importante para los habitantes de San Antonio, pues su antigüedad la ha convertido en una suerte de símbolo natural del poblado.

Cura de gripe y tos

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caserío Punta Brava

Para curar la gripe y sus afecciones los habitantes de Punta Brava recomiendan una receta casera que consiste en una infusión preparada con algunas plantas silvestres comunes en los jardines parianos. La receta comprende tres cogollos de antucay, tres de rabo de alacrán, tres de santa maría y tres angelora morada. Se hierven las plantas durante quince minutos y se dejan enfriar por el mismo tiempo hasta que estén a temperatura ambiente. Se le da a tomar al enfermo una taza de la infusión, agregándole tres gotas de aceite de oliva, la cual debe tomarse al momento de acostarse. Si el enfermo es un niño se prepara sólo con un cogollito de cada una de las especies.

Historia de Tomás Reyes Figueroa, el indio Tomás

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Alto Amara

El indio Tomás nació en el caserío La Canela, de la parroquia de Soro en 1932. Según cuentan los pobladores, era un personaje místico con poderes extra sensoriales que hablaba y vivía rodeado de duendes. Tenía poderes para calmar a las fieras y a personas enfurecidas, curar enfermedades, deshacer hechizos y alejar a malos espíritus. También se comenta que los duendes lo cuidaban donde estuviera, si se quedaba dormido y hacía frío, éstos le buscaban cobijas y lo protegían, le tejían moños en su larga cabellera y se los unían a un moño que le llegaba hasta la cintura, el cual escondía dentro de un sombrero. Lo mismo hacían con el pelo de su caballo a lo largo de la crin, el cual lo obedecía como si fuera un humano. Todos estos hechos se lo atribuían a que el indio Tomás nunca fue bautizado, ni presentado ante el registro civil, razón por la cual nunca tuvo partida de nacimiento. Falleció en el pueblo Juan Pedro, el 24 de diciembre de 2003, a los setenta y un años, lo que causó consternación entre los pobladores. Comentan los habitantes de Alto Amara que después de su muerte el caballo blanco falleció a los cinco días y a los ocho días su fiel perro, animales que lo acompañaban a todas partes. También se dice que, a veces, es posible ver al indio Tomás galopando en su caballo blanco. Su imagen permanece viva en la memoria colectiva de los lugareños y forma parte de las tradiciones orales de éstos.

Leyenda de la cachicamera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba



La cachicamera es un espanto de Río Grande Arriba, que dicen aparece de noche en los caminos. Le dicen cachicamera porque se manifiesta en forma de un cachicamo grande, y en vista de que la carne de este animal es comestible, los caminantes nocturnos intentan atraparlo. Al intentar atraparlo aparecen cachicamos pequeños por todos lados, que se cree que son los hijos de los cachicamos adultos. Según los testimonios, las víctimas se percatan de que se trata de una visión o espanto, se asustan y entran en pánico,

perdiendo incluso el sentido de orientación. En ocasiones, las personas rezan un Padre Nuestro o muerden una hoja de metal y los cachicamos desaparecen. Esta leyenda es conocida y contada por los aldeanos que aseguran haber sido víctimas del espanto de la cachicamera.

Cocorron, dulce

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro



El cocorron es elaborado a partir de almidón de yuca junto a los siguientes ingredientes: ½ lt de aceite, una cucharada de anís chiquito, una de clavo de especia molida y una de canela molida, dos huevos criollos y una panela de papelón. Se coloca al fuego en un recipiente con agua, se le agrega la canela, el anís y la panela de papelón. Se hierva hasta hacer un melao. Por otra parte, se coloca el almidón en una superficie lisa y se le vierten dos huevos, el aceite y el melao y se unen moviéndolo con las manos hasta que la mezcla quede como la masa para hacer bollos de maíz tierno. Se divide en pedazos pequeños y se vierte en una tortera o bandeja, se llevan al horno y se retiran cuando están duros.

Un tigre derrotado a mapirazos, narración

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

En una mañana de agosto de 1944 el pueblo irapense sufrió la inundación más grande de su historia. Para cruzar la calle ataron una cabuya de un extremo a otro, para así poder agarrarse y no correr peligro de ser arrastrado por las corrientes. Cuando bajó el nivel del agua el señor Andrés Meneses, un habitante de la comunidad, regresó a su casa

para verificar cuál era el estado de ésta después de la inundación. Al entrar fue sorprendido por un tigre que se había refugiado cerca de la letrina, ambos se asustaron y corrieron confundidos. El tigre logró encontrar la salida sin tropiezos, saltando hacia el otro lado de la calle y entrando en la primera puerta abierta que encontró. Entró en la casa de Manuel Antonio Pacheco, jefe civil del pueblo, quien al ver el animal sacó su revolver e intentó dispararle, pero el tigre fue más rápido y con su pata le golpeó la mano y la cara, dejándolo mal herido y desarmado. El animal huyó de nuevo a la calle, encontrándose con Víctor Lugo, quien pasaba por el lugar, atacó al hombre, lo derribó para matarlo, pero Chiro Nessi, quien venía del mercado con su mapire terceado, al ver a su vecino en peligro, atacó al tigre a mapirazos, logrando que huyera. El animal asustado por tantos encuentros y sobresaltos corrió de nuevo hacia la casa de Andrés Meneses, refugiándose en una de las habitaciones cercanas a la calle, desde donde los asustados vecinos oían sus rugidos. Ya organizados decidieron solicitar un arma larga en el resguardo. Cesar Mújica, con la ayuda del resto de la comunidad, se subió al techo de la casa, abrió un agujero y a través de éste, localizó al animal y le dio muerte de un solo disparo. La poesía popular de Irapa plasmó este acontecimiento en los siguientes versos hexasílabos:

El tigre serrano
que mandó Matoño
pa que se comiera
a Manuel Antonio

El espanto de El Otro Lado

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Vericallar



El pueblo de Vericallar tiene un sector denominado El Otro Lado, ubicado al noreste del pueblo. Su nombre se debe a que para llegar hasta el lugar hay que atravesar una pequeña quebrada. Los viejos pobladores cuentan que en el paso de la quebrada salía un espanto que asustaba a cualquier persona que frecuentara por allí a partir de la 6 de la tarde. Hay numerosas anécdotas de personas que fueron asustadas por la aparición fantasmal. Se dice que caminaba sin poner los pies sobre el suelo e iba vestido de blanco,

no mostraba el rostro y cercaba el paso hacia El Otro Lado. Dejó de aparecer cuando el sector comenzó a poblar-se y tuvo energía eléctrica, sin embargo, la espeluznante historia sigue invadiendo la imaginación de los lugareños.

Venancio Alfonso, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Meseta

| DIRECCIÓN | Sector Las Malvinas



Venancio Alfonso es agricultor de profesión, pero maneja conocimientos para la cura del mal de ojo y de los ataques de lombrices. Desde los treinta años se ha dedicado a esta tarea, la cual ejerce sólo para ayudar a los niños. En su ejercicio de sanación se persigna, toma una ramita o un poco de aceite y traza cruces desde la frente, pasando por la garganta hasta llegar al ombligo del infante. Los habitantes valoran a Venancio Alfonso como un amigo de los niños, en el que

tienen fe y acuden para que los santigüe.

Cura de daño

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco

En la Península de Paria y en otras regiones del país se conoce como daño un mal que es transmitido a las personas a través de poderes sobrenaturales, que se manifiesta de diversas maneras y puede producir la muerte o la locura. La cura de daño es realizada por un curandero a través de prácticas ancestrales diversas. Pueden ser con el rezo de oraciones o con bebidas preparadas a base de plantas, esencias y otras sustancias específicas, como guaco morado y blanco, cogollos de piñón, caña brava negra, vino tinto, aceite de tembladora, caimán amarillo, cajaro blanco, azogue negro, incienso de mirra y estoraque. Para preparar este jara-be se machacan los ingredientes sobre una piedra o trozo de madera y se vierten en un recipiente de loza tipo botella, el cual debe estar dentro de una olla, de manera que si la botella explota no se pierda el preparado. Luego se le agregan los otros componentes y se termina de llenar con ron fuerte, se tapa con un corcho y se deja fuera de la casa. Sólo el curandero sabe cuándo puede administrar el preparado a la persona y qué cantidad. Una vez que conozca el tipo de daño le hará tomar al enfermo cuanto él decida, de acuerdo al problema y el afectado quedará curado con una sola toma. La cura del daño es una vieja tradición que se ha transmitido en la comunidad de generación en generación y los lugareños confían en su efectividad.

Cura de fracturas y torceduras

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco

Entre los curanderos de Río Seco se cree que para sanar una torcedura o esguince sólo se necesita destreza y rezar la oración de Santa Genoveva; si es una fractura además de la oración se utiliza un trozo de tela de algodón y un pedazo de queso que se pueda rallar. Cuando es un esguince el curandero se hace la señal de la cruz y toma la parte afectada del paciente y reza la oración a Santa Genoveva, al mismo tiempo, presiona con las manos hasta llevarla a la posición. Si es fractura cubre el hueso con una tela la cual cubre con queso rallado, dejándola fija para inmovilizar al enfermo, colocándole un cabestrillo para que el hueso quede en su lugar y reza la siguiente oración: "Amado mío, señor Jesús Cristo, dame tu ayuda y tu poder para curar a ... -dice el nombre del lesionado-. Dígnate Santa Genoveva, perfectísima por el bendito poder que te dio nuestro Señor Jesús Cristo para curar huesos quebrados, coyunturas salidas y por ese bendito poder me postro ante ti. Como haya huesos quebrados lleguen a su lugar, como llegó Judas Izcarote al árbol de su horca. Carne partida y cuerdas desmontadas lleguen al lugar como sanó nuestro Señor Jesús Cristo las llagas de Jacobo. Santa Genoveva, bendita eres siempre y serás Tú potestad divina no deje caer a esta criatura en la tentación, que yo te bendigo con los siete viernes con que bendigo a nuestro Señor Jesús Cristo a la Santa Cruz, viernes de consagración, viernes de la amargura, viernes de concilio, viernes de redimir santo, viernes de los dolores, viernes de redimir a nuestro pecadores. Amén". Este método curativo refleja la gran influencia que tiene la religión y la espiritualidad en la medicina popular del municipio Mariño.

Influencia del ciclo lunar en la pesca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Los pescadores del municipio Mariño han heredado de sus antepasados una gran sabiduría referente a los ciclos lunares y sus influencias en la vida del pescador. La luna es un ente fundamental en su oficio, pues, de acuerdo a las creencias, se puede sacar mayor o menor provecho en la navegación y la pesca de acuerdo a su ciclo. En el caso de la na-

vegación se cree que la luna permite aprovechar el llenante y el bajante, salir con mayor facilidad desde los fangos o atracaderos o entrar a los mismos e ingresar a zonas específicas de pesca en las que sólo se puede acceder bajo determinadas condiciones. En la pesca hay especies como el merogusa, que después de ser capturado, si es expuesto a la luz de la luna, se descompone. Para transportarlo vivo al mercado sin que se dañe se le debe introducir una manguera por el recto y sacarle el aire, así el pez se hundirá en el agua y no será iluminado por la luz lunar.

Basiliza Matthey, dulcera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa

| DIRECCIÓN | Sector Cordillera de la Costa



Nació el 18 de noviembre de 1945 en San Antonio de Irapa. Desde joven aprendió a preparar meriendas que actualmente ofrece al público local y los pueblos vecinos. Entre sus variedades ofrece paté de coco, de banana y yuca, bofló, besos de coco, gofio, enrollado y cortao. La comunidad la valora por su ininterrumpida actividad culinaria la cual viene realizando desde hace veintitrés años y vende todas las tardes en las calles del pueblo.

El caro de Santamaría

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Placer

Es un árbol que tiene más de dos siglos, ubicado a las orillas de la vía nacional, en el sector El Placer, en la entrada de la destilería El Paujil. Su imponente copa se extiende cubriendo con su sombra gran parte de la zona que lo rodea. Se ha dicho que debajo de este árbol descansaron diversas batallas, libradas en esta zona, por los próceres de la independencia venezolana. En torno a él se han tejido leyendas de aparecidos.



Destapado de escopetas y de perros cazadores

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Tapar o taparse para los cazadores parianos significa la pérdida de la capacidad del perro para encontrar la presa y en, el caso de las armas tapadas, éstas hieren al animal pero no lo matan al momento, por lo que la cacería se pierde. Para los cazadores mariñenses si se deja armada una escopeta, si se manipula la carne del animal cazado con el arma o si se falla el tiro más de tres veces el arma se puede tapar. Para destapar la escopeta se hierva agua con tres cogollas de piñón y tres de tua tua morada en una olla grande, durante quince minutos. Luego se introduce el cañón de la escopeta en el agua, primero por el extremo donde se coloca el cartucho y después por donde sale el tiro y se expone al sol con la boca hacia arriba. En cuanto al tapado de los perros, se cree que esto sucede cuando se comete un error al picar la carne de los animales cazados por el perro; porque una mujer, en su período de menstruación, pasa sobre el animal cazado o cuando alguien realiza un rito mágico para tapar el perro. En estos casos se realiza un ritual para destapar el animal cocinando cogollos de tua tua morada y piñón, se baña el perro con esta agua y se le echa un poco en la nariz, volteándolo hacia arriba en posición vertical. De esta manera se destapan las escopetas y perros y se puede ir en búsqueda de una buena presa. La creencia de que los perros y armas se tapan refleja la superstición de los parianos en la práctica de la cacería.



Jugo de chinchamochima

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba

Chinchamochima es un arbusto que crece a orillas del río Chiquito. Los mariñenses preparan un jugo a partir de sus hojas y lo utilizan como depurativo para el organismo. Para la elaboración del mismo usan 22 lt de agua, 2 kg de planta de chinchamochina, 4 kg de azúcar, 7 kg de limón y hielo picado. El monte es recogido en horas de la tarde para dejarlo reposar hasta la mañana siguiente. Se hierven las plantas y, por último, se agrega el jugo de limón, el azúcar y el hielo picado. Luego se cuele y se sirve.

Elaboración de aceite de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para elaborar el aceite de coco se extrae la almendra de coco de la cáscara dura, se ralla, se exprime y se cuela para extraer el zumo, el cual se recoge en un recipiente y se guarda en el refrigerador. Al día siguiente la capa densa que está en la superficie del líquido se cocina a fuego lento moviéndola constantemente. Cuando las partículas del fondo están doradas el aceite está en su punto de cocción. De esta forma el aceite se cocina en menor tiempo y es de mejor calidad. El aceite

de coco es utilizado entre los pobladores de la Península de Paria para múltiples procesos curativos, en la elaboración de alimentos y tratamientos de estética. Petra López prepara un aceite de coco muy reconocido en Soro.

Historia del Juajual

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba

Un señor de la localidad llamado Florencio comenta que cuando tenía doce años su padre le había asignado la tarea de llevar todos los días, en horas muy tempranas, la leche hasta una bodega del pueblo, para luego regresar y ayudar en las tareas de la casa. Una madrugada, aproximadamente a las 4 de la mañana, Florencio ensilló su burro, le colocó los cántaros llenos de leche y salió a cumplir con su oficio. El viento fresco soplaba sobre la hierba y acariciaba su cara, todo era silencio, sólo se oía el canto de los gallos. En la sabana de Corozal la noche era clara y se oscureció al pasar bajo la sombra de los algarrobos. Al entrar en la hacienda Paduare el camino se perdía en la oscuridad, pero el burro lo conocía. Un ruido rompió el silencio y el juajual comenzó a retorcerse como sacudido por un huracán y agitarse al margen derecho del río. El burro se asustó y Florencio comprendió que algún espíritu en pena quería asustarlo. Soltó las riendas del burro y lo dejó correr a todo galope. El ruido del juajual lo perseguía y llegó, exhausto y sin burro, hasta la Cruz del Chuare. Allí todo volvió a la quietud, el burro tomó unos sorbos de agua y Florencio respiró profundo y miró hacia atrás. Luego montó el animal y pasó por la calle El Chuare y llegó hasta la bodega. Al llegar a su casa le contó a su padre lo sucedido y éste le respondió que eran los araguatos.

A la madrugada siguiente iba acompañado por su hermano y al pasar por el mismo lugar, sucedió lo mismo ante lo que su hermano lanzó una botella y oyeron unos gritos cada vez más fuertes. Cuando llegaron a su casa le contaron a su padre y éste los invitó a la hacienda Paduare y mientras caminaban oyeron el ruido de las ramas y al mirar descubrieron una manada de araguatos. Florencio y su her-

mano no dijeron nada, pero para ellos esos animales no fueron los que habían sacudido esas noches el juajual en la hacienda Paduare.

Calalú de Paria

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Península de Paria

Guiso que se compone de carne de chivo o de gallina, según la preferencia del cocinero, quimbombó, hojas de ocumo o de col y leche de coco. Para elaborarlo, se hierve en poca agua el quimbombó -previamente lavado y cortado en rodajas- junto a las hojas de ocumo o de col cortadas. Cuando hierva se le agrega sal, ajo, cebolla, tomate, pimentón y ají dulce, todo bien picado. Por último, se le añade la carne y se deja hervir. Unos minutos antes de retirar el caldero del fuego se le añaden dos tazas de leche de coco. Este plato es uno de los más representativos de Paria.

Bagre amarillo en salsa de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este plato es uno de los más importantes de la gastronomía local irapense. El bagre amarillo es uno de los peces de más sabrosa carne que se encuentra en el Golfo de Paria y es de mucho agrado para el paladar de los lugareños. Para prepararlo en salsa de coco se requiere: dos tazas de leche de coco, cuatro cebollas grandes, tres tomates picados, diez ajíes picados, dos papeletas de pimienta, ½ taza de jugo de limón, ½ taza de aceite, una pizca de onoto y diez alcaparras. El primer paso de la elaboración es picar el pescado en trozos y marinarlo con jugo de limón. Se vierten todos los condimentos en un caldero, bañados en la leche de coco y se sofríe durante unos minutos. Luego, se le agrega el pescado y se deja cocinar por treinta minutos hasta formar una salsa gruesa. Se acompaña con arroz o bola de plátano.

Jaiba en salsa de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Las jaibas -cangrejos- en salsa de coco constituyen un plato tradicional en la gastronomía pariana. En su preparación se utilizan tres cebollas grandes, una cabeza de ajo, una cucharada de aceite, 200 gr de ají dulce picado en tro-

zos pequeños, leche de almendra de un coco grande, sal al gusto y diez jaibas o cangrejos grandes. Se separa la almendra de la cáscara dura del coco, se ralla, se exprime en un trozo de tela sobre un recipiente y se recoge el zumo. Por otra parte, se pelan los ajos y se trituran, las cebollas se pican finamente en julianas o trozos pequeños. Las jaibas se limpian con un cepillo de lavar, se quitan las patas y las tenazas, desechando los extremos y se pican en trozos. Las jaibas se colocan picadas en una paila o caldero, a fuego lento, agregándole todos los ingredientes. Luego se le añade en pequeñas porciones la leche de coco y se mueve constantemente mientras se deja cocinar por cuarenta minutos aproximadamente. El plato de jaiba en coco es valorado por los parianos por su exquisito sabor. Generalmente, se acompaña con bola de plátano y jugo de frutas como bebida.

Leyenda de Melesio Torres, el tigre palenque

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

Cuentan los habitantes de Irapa que había un hombre llamado Melesio Torres, que tenía poderes extrasensoriales, pues podía trasladarse de un lugar a otro en fracciones de segundos y también se convertía en tigre palenque. Vivía en la hacienda El Vigía o Bajo Seco a unos 4 km de Irapa a orillas del Golfo de Paria. Comentan que cuando la gente llegaba al rancho no se veía ni un solo objeto casero, pero luego éstos iban apareciendo repentinamente, el fogón encendido, las sillas, los utensilios de cocina y otros. Este personaje nunca usó zapatos, pesaba aproximadamente 110 kg y poseía más de cien perros y cuando no tenía comida les ordenaba que fueran a cazar animales del monte. Comentan que el día en que iba a morir, le dijo a su hija que la muerte los había sorprendido.

**Agustín López, curandero**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Marabal

| DIRECCIÓN | Sector La Playita de Marabal, calle principal, n° 29, bodega Milagros

Nació en Marabal el 3 de agosto de 1950. Desde joven aprendió a rezar para curar varias enfermedades. A través de la oración de San Cipriano, cura huesos descompuestos o luxados; santigua para curar el mal de ojos; da masajes en

áreas inflamadas y cura los ataques de lombrices, haciendo cruces en la barriga y en la espalda, frotando con ajo y kerosén quemado.

Conserva de batata

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



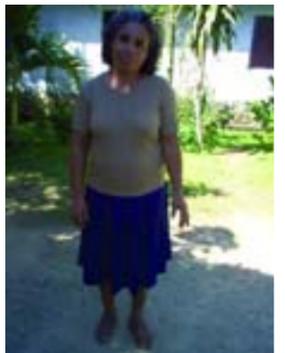
La batata, también conocida en paria como chaco, es utilizada en numerosas formas en la región, siendo la conserva de batata una muy común. La receta de este postre tradicional es la siguiente: se pica el papelón o las panelas y se vierten en una olla con 1 lt de agua, se le agrega hojas de guadén -hoja de una especie de pimientillo utilizada en Paria para sazonar- y se deja hervir hasta que se forme un melao a punto de hilo. Algunas veces los parianos utilizan astillas de canela en vez de hojas de guadén. Por otra parte, se pelan las batatas, se pican en trozos pequeños, se vierten sobre el melao y se dejan cocinar a fuego lento. Deben voltearse frecuentemente con cuidado. Cuando los trozos de la batata estén blandos se retira la olla del fuego y se dejan enfriar. Luego se envasan en frascos de vidrio de boca ancha.

Blasona García de González, dulcera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco

| DIRECCIÓN | Calle Las Acacias, sector Campo a Juro

Nació en Yaguarapo en el estado Sucre. Los primeros dulces que aprendió a preparar fueron el turrón y el coco con piña o con guayaba. Luego aprendió a hacer dulces a partir de harina de yuca, tales como naiboa y barriga de vieja. Asimismo, experimentó con el maíz e hizo majarete, mazamorra y gofio, entre otros. En su dulcería utiliza los llamados aliños dulces -clavo, canela, azúcar, anís y nuez moscada, papelón, frutas criollas como la guayaba, lechosa y cerecita entre otros, harina de trigo, maíz cariaco y maíz criollo.



Valorada por la comunidad por mantener la tradición de la dulcería criolla y por transmitir sus conocimientos a la nuevas generaciones locales.

Buñuelos salados de yuca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para preparar este plato se necesitan los siguientes ingredientes: 1 kg de yuca sancochada, ¼ kg de carne molida, una cebolla grande, ½ taza de ají dulce, cuatro dientes de ajo triturado, cuatro hojas de culantro, ½ pimentón, una taza de aceite y sal al gusto. La yuca sancochada se muele en un molino de maíz y se divide en pelotas pequeñas. Los aliños se pican en trozos menudos y se mezclan con la carne molida y se le agrega sal al gusto. Se rellenan las tortas de yuca con la carne

molida preparada, se envuelven en forma de bolitas y se fríen en aceite caliente, dejándolas hasta que se cocinen bien y se doren. Se pueden servir con salsa agridulce.

Influencia antillana en el municipio Mariño

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La primera oleada de inmigrantes antillanos llegó a la Península de Paría a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX. Para aquel entonces, los colonos franceses y españoles, junto a sus esclavos, abandonaron la isla de Trinidad y Tobago después que éstas fueron ocupadas por los ingleses. Después de 1850 los antillanos inmigraron hacia la península de forma independiente. Luego, entre los años treinta y cuarenta del siglo XX, se intensificó la llegada de afrodescendientes. Fue así como la cultura negra logró colarse en las tierras orientales.

La población inmigrante se integró a la estructura socio-económica de Paría aportando su mano de obra en calidad de esclavos para las plantaciones de cacao, caña de azúcar y algodón así como también para la construcción de puertos. Gracias a la presencia de la mano de obra negra en las haciendas cacaoteras, los hacendados parianos y orientales en general, sembraron cacao proveniente de Trinidad porque el fruto trinitario era más resistente que el venezolano al ataque de las plagas y era más productivo. Los hacendados lo mezclaban con el cacao criollo en el momento de la cosecha y, de esta manera, aumentaban su productividad. Sin embargo, la presencia de los negros trascendió los límites impuestos por la estructura social de la época y llegó al ámbito religioso-espiritual, musical, lingüístico, culinario, arquitectónico y a la tradición oral.

Los frailes españoles fundaron cofradías tanto para

negros libres como esclavos con el objetivo de fomentar la devoción católica, pero en el seno de las mismas los negros conservaban sus tradiciones religiosas ancestrales, tal como la ejecución de tambores y la realización de danzas en honor a los santos, hecho que aún se preserva en las manifestaciones religiosas. Mientras que antiguamente esto era una forma disfrazada de rebelión y protesta ahora es una expresión cotidiana. En la medicina tradicional y en las creencias de los mariñenses también se aprecia el acervo religioso de los africanos, pues se encuentra ligado a la magia negra. En vista de que para la época no había médicos titulados la comunidad recurría a curanderos o hechiceros, costumbre que aún se conserva. Dichos curanderos utilizan hierbas y plantas medicinales y acompañan sus curaciones con sortilegios y oraciones que no obedecen a métodos científicos ni preceptos católicos sino a ritos espirituales de origen africano. Las supersticiones referentes a espíritus y brujerías son también una influencia del acervo espiritual africano. En cuanto a la música, la raza negra se hace palpable a través de los instrumentos, específicamente los tambores. La forma artesanal de elaborar éstos fue una enseñanza de los africanos así como también la manera ritualística de interpretarlos, bailarlos y los cantos que acompañan su son. En el arte culinario los antillanos dejaron sus huellas mediante el uso de hierbas y especias aromáticas como el jengibre, el quimbombó y la masala -condimento similar al curry-. El talkarí, el corbullón y las domplinas son algunos de los platos que muestran el sincretismo cultural de los parianos. Las casas también registran la influencia antillana, caracterizada por un exuberante colorido, profusión de vanos a lo largo de las fachadas con el fin de que circule brisa, la presencia de balcones y aleros, celosías de madera, buhardilla y el uso del sistema llamado localmente "concreto armado", sistema constructivo en el que se forma una estructura vertical de horcones de madera y luego se vacía entre éstos, a modo de cerramiento, un concreto con poco cemento y rico en arena y piedra el cual es traído de Trinidad y Tobago.



La presencia de los antillanos en Paría pasó de ser un simple intercambio comercial a un evento histórico de gran relevancia, ya que la raza negra forma parte de la identidad cultural de los parianos.

Barriga de vieja

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El uso de la yuca es muy variado, tanto en los platos salados como dulcería, siendo la barriga de vieja un ejemplar de los postres tradicionales a base de yuca. Se prepara con seis tazas de yuca rallada y exprimida, quince clavos de especia o una papeleta, cuatro pedazos de jengibre de 15 cm triturados, la almendra de dos cocos medianos picados en trozos pequeños, dos papelones pequeños o ½ panela pi-

cada en trozos pequeños, ½ papeletita de anís chiquito y ½ taza de sirop. Para preparar la yuca se ralla y se exprime en un pedazo de tela, torciéndola hasta que la masa deje de botar líquido. Para el sirop se coloca un papelón o ½ panela picada en pedazos pequeños en un recipiente con agua y se deja hervir hasta que sea un melao. Para elaborar la barriga de vieja se vierte la masa de yuca en un recipiente, se le agregan todos los aliños y la panela o el papelón y se mezclan, amasándolos suavemente hasta lograr una masa uniforme. Seguidamente, se pasa la mezcla por un molino para maíz, luego se extiende sobre un budare o aripo, sobre el cual se coloca previamente una capa de hojas de plátano o cambur, se le da forma con una paleta de madera hasta lograr una torta redonda de 1 cm de espesor.



Una vez que la mezcla se cohesiona con el budare se levanta y se corta en trozos de un mismo tamaño, de un largo no mayor de 10 cm ó 12 cm y se termina de cocinar en una parrilla o en el horno durante diez minutos. Luego se colocan sobre una bandeja, se bañan con el sirop, se dejan escurrir y luego se colocan en otra bandeja.

Luisa Salazar, empanadera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Zea, n° 52

Luisa Salazar prepara y vende empanadas desde hace cuarenta años. Comenzó vendiéndolas por las calles del poblado y actualmente tiene un kiosco situado en la calle La Marina al lado del Mercado Municipal de Irapa. Allí despacha sus empanadas, que prepara con guisos como el cazón de Irapa, la carne molida, el queso, la raya salada y fresca y la empanada explosiva que contiene caraota, carne mechada y chorizo. La harina la prepara con una taza de harina de trigo, una cucharada de azúcar y sal al gusto.

Bofló, dulce

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El bofló forma parte de la merienda tradicional pariana, conocido y elaborado principalmente en los municipios Mari-

ño y Valdez. Es una especie de galleta hecha con harina de trigo, bicarbonato, sirop o melao de papelón, esencia de vainilla, clavo, anís chiquito, canela y especias. Puede tener formas variadas. Su elaboración consiste en mezclar en una bandeja o sobre una mesa limpia 1 kg de harina de trigo, dos cucharadas rasas de bicarbonato, ½ papelón grande diluido en agua, una pizca de anís chiquito y de clavo de especia molido, una cucharada de aceite y una de vainilla. Se amasa agregando un poco de agua hasta lograr una masa uniforme y homogénea, luego se pica en pedazos, se colocan en la bandeja y se presionan hasta llenar todo el espacio interior del recipiente y se tapan dejándolos reposar por una hora. Pasado el tiempo se introduce la bandeja al horno y cuando se dore o esté semi dura de manera que no se hunda al contacto con el dedo, está lista, se retira del horno y se pica en cuadros. Los orientales también preparan una variante del bofló con coco.

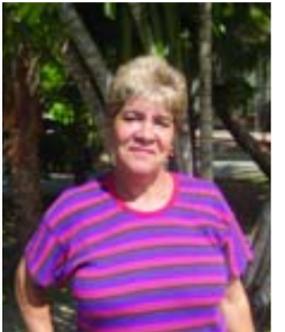


Leobalda Prisca Rojas, dulcera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Marabal

| DIRECCIÓN | Calle Mariño, n° 22

Nació el 18 de enero de 1948. Desde muy joven se dedicó a elaborar dulces, oficio que aprendió por iniciativa propia y con la ayuda de libros de cocina. Los primeros dulces que preparó fueron de lechosa y guayaba, los cuales se hicieron famosos en el municipio Mariño y son reconocidos como los dulces de Prisca. Los envasa en frascos de vidrio y luego los distribuye por las calles y oficinas de la localidad. Prisca ha participado en exposiciones realizadas en Irapa relacionadas con la dulcería criolla.



La tizana de Georgina

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Las Flores

La tizana de Georgina Alcalá es un preparado a base de raíces de plantas de coco, botonera, verbena blanca, brusca, curia, citronera, nigua nigua, yuquilla, raíz de mato, pedazos de concha de árbol de naranja, una papeleta de clavos de especia enteros, papelón al gusto, cuatro pedazos de jengibre, una papeleta de ruibarbo, cremor, sen, sal de epon y 1 l de agua. Se lavan bien las raíces, se trituran con un mazo o piedra lisa, se vierten en una olla con 8 lt de agua junto al sen y el papelón y se deja hervir du-



rante treinta minutos. Luego se saca el agua, se cuele y se añaden 3 lt más de agua y se deja hervir nuevamente durante quince minutos. Después se retira del fuego y se deja enfriar. Cuando ha enfriado se vuelve a colar y se agrega el contenido del resto de las paletas, se mueven con una paleta de madera y luego se envasa en botellas. Este brebaje es consumido por las mujeres que no logran quedar embarazadas, además de servir para limpiar la sangre. Forma parte de las tradiciones curativas de Soro.

Camarón en salsa de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este plato típico se prepara con 1 kg de camarones pelados, una cucharada de aceite con onoto, dos cebollas grandes, la leche o zumo de un coco pequeño rallado, una cabeza de ajo, diez ajíes dulces picados en trozos pequeños y sal al gusto. La preparación consiste en extraer la leche del coco, separar la almendra de la cáscara dura, quitar la membrana oscura que cubre la semilla y luego rallar. Se coloca sobre un trozo de tela y se tuerce sobre un recipiente para recoger la

leche. Las cebollas se pican en pedazos pequeños o en julianas, se pelan los ajos y se trituran, se lavan los camarones pelados y se vierten en un caldero agregándole la cebolla, los ajíes, el aceite con onoto y sal. Esto se deja cocinar a fuego lento durante quince minutos. Luego se le agrega la leche de coco y se mueve la mezcla constantemente con una cuchara de madera o tapara. Se deja cocinar por quince minutos más y se retira con suficiente caldo. Petra López es muy reconocida en Soro por su exquisita receta para este plato.

Cómo obtener los poderes de San Gregorio

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Juan González cuenta que para utilizar la orina como medio de curación se debe saber el secreto de San Gregorio. Éste se obtiene de la siguiente manera: el interesado debe esperar a que un adulto de la localidad esté en agonía para tomar una pequeña cantidad de su orina y guardarlo. Una vez recolectada se enciende una vela y, cuando se ha-

ya consumido hasta la mitad, se apaga y se conserva, marcándola para saber a quién le corresponde. Cuando la víctima agonizante muere, el aspirante debe asistir al entierro para saber hacia dónde enterraron la cabeza del cadáver. Este mismo procedimiento se debe seguir con el cadáver de una mujer, pero deberá enterrarse al lado de un hombre. Una vez cumplido este rito, un Viernes Santo por la noche se llevan los dos frascos con los orines al cementerio, se acuesta boca abajo sobre la tumba del hombre y lo llama siete veces por su nombre, entonces oírás que el muerto le responde, se retirará de espaldas retrocediendo siete pasos, luego se detendrá a esperar que los muertos salgan de su sepultura, quienes sacarán primero sus pies. El aspirante deberá esperar sin moverse hasta que la figura del hombre le diga "un momento" y tome la mano de la mujer y se alejen hasta perderse de vista. Esperará en el mismo sitio durante una hora hasta que aparezca por el mismo rumbo donde desapareció la pareja de difuntos una figura varonil de piel blanca y vestido de blanco quien será San Gregorio a quienes los difuntos fueron a solicitar. Ésta traerá en la mano un candelabro, se acercará al aspirante y se detendrá a una distancia de siete pasos y le dirá como debe proceder para detectar los males de los enfermos, que palabras le dirá, cómo curarlos y qué debe rezar todos los días como devoción. También le recomendará no cobrar por sus servicios y de hacerlo será una pequeña cantidad. Cumplido todos estos requisitos el aspirante tendrá los poderes de San Gregorio para detectar males a través de la orina. Este rito se ha transmitido de generación en generación en la comunidad y devela la inclinación que sienten los parianos hacia los fenómenos sobrenaturales, lo cual adoptaron de su convivencia con la cultura antillana.

Creencias relacionadas con la cacería

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La cacería se practica en el municipio Mariño como medio de subsistencia y pasatiempo y está rodeada de numerosas creencias que son respetadas por la mayoría de los cazadores. Entre ellas están las siguientes: a la persona que cace excesivamente le puede salir el "abuelo del monte", espíritu que cuida los animales; una mujer con la menstruación no debe manipular la carne producto de la cacería, ya que se *tapan* las armas, las trampas o los perros cazadores, es decir, pierden eficiencia; cuando se va de cacería no se deben colocar recipientes boca abajo, porque esto evita que la caza sea exitosa; no se debe colocar la carne de cacería sobre el pilón para cortarla, ya que se *tapan* los perros, armas o trampas; si un perro persigue a un animal y mientras lo hace se coloca un envase boca abajo al oírlo ladrar, el perro perderá su olor y el rastro; si un perro va de caza más de tres veces y no levanta un animal significa que está *tapado*; una mujer no deberá pasar por encima de un perro cazador, de la cacería, ni de las armas, pues éstas se *taparían*; si se le dispara a un animal entre los árboles y éste no cae al momento, se colo-



ca la punta del cañón del arma en tierra y éste caerá. Estas creencias se han transmitido a través de muchas generaciones que se han dedicado a la caza desde tiempos inmemoriales y constituyen un importante legado para los cazadores actuales.

María Gómez de Marín, partera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba

| DIRECCIÓN | Calle principal



María Gómez de Marín, nació en la colina de Barro Negro en las cercanías de Río Chiquito Arriba el 4 de agosto de 1938. Desde muy joven se fue a vivir al caserío El Mango y allí empezó a trabajar como partera. Su buen trabajo la hizo merecedora de invitaciones para observar los partos en el hospital de Güiría y allí aprendió las normas sanitarias fundamentales. Después de pasar una temporada en dicho hospital le dieron un diploma que la calificaba como partera. Es valorada en la comunidad por su labor realizada.

Zenaida Cariel, dulcera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Andrés Eloy Blanco



Desde temprana edad aprendió a elaborar meriendas para ayudar a su familia. Realizó cursos en la localidad y fue aumentando sus conocimientos hasta conocer la variedad de dulces parianos. Entre sus meriendas están: paté de coco, de banana, cuca, cocorron, suspiros, besitos de coco, tabletas de leche, dulce de cereza, conserva de lechosa, de batata, de guayaba y otras mezclas de frutas en forma de conservas o tabletas las cuales vende en cestas por las calles de Soro. Estas meriendas las prepara en su casa diariamente y es una referencia culinaria al igual que su canto y su imagen.

Dulce de tamarindo culí

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para elaborar el dulce de tamarindo se utilizan estos frutos maduros, un jobo de 10 lt, 1 kg de azúcar, clavos de especia, 50 gr de anís y una cucharada de vainilla. A los frutos maduros se le cortan los filos de las costillas y el extremo donde se adhiere el péndulo para disminuir la acidez. Luego se hierven hasta que estén totalmente blandos, se bota el agua y se colocan en un caldero sobre fuego. Se le agrega el azúcar, los clavos y una cucharada de vainilla y se vuelven a cocinar tapados a fuego lento durante una hora. Terminada la cocción se dejan enfriar a temperatura ambiente y luego se envasan.



Marcelina García Rojas de Gracia, curandera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Pueblo Viejo Arriba

| DIRECCIÓN | Carretera nacional, calle principal



Nació en San Juan de los Galdonas en el estado Sucre. Es curandera de úlceras, erisipelas y saca espinas de la garganta. Sólo usa el rezo para las curaciones, en el caso de la erisipela reza un *Padre Nuestro* y luego le pide a Cristo y a Dios que sane al enfermo colocando la mano en la parte afectada sin utilizar ningún producto. Para sacar las espinas de la garganta, sólo coloca la mano en el cuello y reza un *Padre Nuestro* y luego reza: "Señor ayuda a esta criatura a curarse de su mal, no lo dejes padecer". En el caso de la úlcera la cura la realiza con varias sesiones de rezos y si hay inflamación manda al paciente a colocarse una hoja de curichagua, pasada previamente por aceite caliente para que se ponga suave y se adhiera en la parte afectada.



Espíritu del paso de Macho Muerto

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba

El paso de Macho Muerto está en un sector de densa población de árboles, de gran tamaño, en el camino que conduce de Río Grande hacia el caserío El Chispero, centro de producción agrícola de Río Grande. Cuentan los transeúntes que han pasado por el lugar después de las 6 de la tarde que se les ha aparecido un espíritu aterrador. Creen que se trata del espíritu del señor Bauza, quien un día salió de su casa y no regresó. Según los vecinos alguien le dio muerte y lo enterró cerca del camino y de las ruinas de la casa, donde estuvo la bodega del señor Miguel Barreto, propietario de una hacienda vecina de nombre Macho Muerto. Esta leyenda es muy popular entre los habitantes de Río Grande Arriba.

Sancocho de pescado salado con coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Esta receta se prepara con los siguientes ingredientes: una taza de leche o zumo de coco, seis ajíes dulces, seis dientes de ajo triturados, una cebolla grande picada en rodajas gruesas, una cucharada de orégano, 2 kg de verduras como ocumo, plátano, auyama dura, tres topochos pelados y picados en trozos pequeños, 1 kg de pescado salado que puede ser lebranche, bagre o jurel. Se remoja el pescado salado para bajarle el nivel de sal. Por otra parte, se ralla, se exprime y se cuele la almendra del coco en un trozo de tela o colador fino. Se vierte en una olla la leche obtenida y se agregan todos los aliños, se pone al fuego y se revuelve con un cucharón de madera. Luego se añaden 3 lt de agua y las verduras y se deja hervir. Cuando la verdura está cocida se le agrega el pescado en pedazos grandes y se hierve durante diez minutos. Generalmente, se acompaña con bolas de plátano verde. Este plato forma parte de la tradición culinaria pariana y es un ejemplo típico de ésta, pues conjuga armoniosamente el sabor dulce y el salado. Una de las personas que mejor prepara este plato es Rosiris Dicurú.

Desde pequeña ha cultivado el arte de cocinar, ha llegado a conocer los ingredientes y ha preparado dulces de frutas. Elabora el popular majarete en donde el coco, el maíz y las especias, se combinan para ofrecer un delicioso manjar que nunca falta en su casa. En su cocina se pueden encontrar los platos que ella prepara para quienes le solicitan, entre los cuales se pueden hallar comidas a base de cangrejos y pescados de la zona así como la famosa bola de plátano, acompañante del plato típico de la región, múcuro guisado con coco. Los platos con cangrejo azul que prepara son especiales, ya que los cangrejos los alimenta con ají dulce y después de purgarlos los alimenta con almendras de coco. Su arte culinario es reconocido en toda la comunidad.

Paté de banana

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para preparar esta receta se utilizan cinco plátanos grandes y bien maduros, 1 kg de azúcar, una cucharada de vainilla, 2 kg de harina de trigo y ¼ lt de aceite o manteca de cochino. Para el relleno se pelan los plátanos, se trituran con un tenedor y se colocan al fuego en un caldero. Se le agrega azúcar y vainilla y se deja cocinar mientras se remueve constantemente con una paleta de madera hasta que se forme una especie de melao. Para elaborar la masa se vierte la harina en una batea de madera o bandeja, se le agrega la manteca y se remueve con una paleta de madera hasta formar una mezcla uniforme. Luego se cubre con papel parafinado o plástico y se deja en refrigeración hasta el día siguiente. Luego se corta la masa en pedazos o bolitas de no más de 30 cm de diámetro, se estiran sobre una bandeja de superficie lisa y se le colocan dos cucharadas de la pasta de plátano, se envuelven como una empanada y con un tenedor se presionan los bordes. Se unta la superficie de las empanadas con clara de huevo con una brocha o pincel, se introducen al horno y se cocinan hasta que se doren, se retiran y se dejan enfriar. El resultado es una especie de empanada dulce que cubre un relleno de plátano o banana, exquisita merienda tradicional de la población.

Luisa Fermín, cocinera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

| DIRECCIÓN | Calle Andrés Eloy Blanco



Desde pequeña ha cultivado el arte de cocinar, ha llegado a conocer los ingredientes y ha preparado dulces de frutas. Elabora el popular majarete en donde el coco, el maíz y las especias, se combinan para ofrecer un delicioso manjar que nunca falta en su casa. En su cocina se pueden encontrar los platos que ella prepara para quienes le solicitan, entre los cuales se pueden hallar comidas a base de cangrejos y pescados de la zona así como la famosa bola de plátano, acompañante del plato típico de la región, múcuro guisado con coco. Los platos con cangrejo azul que prepara son especiales, ya que los cangrejos los alimenta con ají dulce y después de purgarlos los alimenta con almendras de coco. Su arte culinario es reconocido en toda la comunidad.

Marcia Carrión, dulcera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Cerro Colorado, sector El Paisa

Vendedora de gran variedad de dulces criollos elaborados por ella misma, los cuales prepara por encargo de los revendedores de Irapa y otras zonas de Paria como Güiría, Yaguarapo, Tunapui y Río Caribe. Esta labor la desempeña desde hace diecisiete años siguiendo la tradición de sus padres. Entre los dulces que prepara está el turrón de coco, el gofio, el dulce de lechosa, el bocadillo de guayaba y el de plátano. Para elaborar estos dulces utiliza coco, lechosas verdes, plátano, papelón, cristal de guayaba, harina de trigo y aliños como la vainilla, el anís chiquito, los clavos, la nuez moscada y otros que son el secreto para darle el toque personal.

Tabletas de semillas de mamón

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Grande Arriba



Para preparar las tabletas de mamón se limpian las semillas frescas, se tuestan en un caldero y luego se les quita el resto de las conchas y se trituran en un pilón o mortero. Por separado se elabora un melao con papelón, se le agrega canela, clavos de especia, anís y nuez moscada rallada, se le añaden las semillas trituradas y se mezclan con una paleta de madera para lograr una mezcla uniforme. Luego se vierten en los moldes o en una bandeja plana, dándole forma con la paleta, se deja enfriar y están

listos para servir. La creación de este dulce se le atribuye a Fulgencia Rodríguez en la segunda mitad del siglo XX. La comunidad considera este dulce como un aporte a la tradición culinaria de la región y se sienten orgullosos de que haya nacido en el caserío de Río Grande Arriba.

Mandelys Nesis, dulcera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Sector Cerro Colorado, aproximadamente a 1 km de

la Capilla El Maco

Esta vendedora de dulces ofrece una variedad de delicatesses criollas, que elabora por encargo y para distribuirlos en Caracas, San Félix y Margarita así como en abastos y bodegas de la misma comunidad. Hace dieciocho años que desempeña esta labor, siguiendo la tradición de sus abuelos. Los dulces que más vende son el turrón de leche y de coco, la leche con vainilla, la piña con coco y los besos. Los ingredientes que usa son: harina de trigo, coco, piña y pa-

pelón, y los aliños son: canela, vainilla, clavos, anís chiquito, soda en polvo, nuez moscada y otros.

Turrón de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa



Esta variedad de postre con coco se prepara con tres cocos pelados, 1 kg de azúcar blanca y vainilla al gusto. Se ralla el coco y se le agrega la azúcar y la vainilla, se pone a fuego lento por cuarenta y cinco minutos, batiéndolo lentamente con una paleta de madera. Luego se retira del fuego y se vacía en una bandeja cuadrada, se deja reposar hasta que enfríe y después se corta en cuadros pequeños. Es la única variedad de turrón que no utiliza almendra o cualquier otro fruto seco como materia prima, pues se compone solamente de coco y azúcar. Los irapenses preparan una variante de turrón en el que mezclan el coco rallado con piña, previamente rallada también.

Gofio de maíz cariacó

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Punta Brava

Se prepara con 1 kg de maíz tostado y molido (harina de maíz cariacó), tres pedazos de jengibre de 2 cm, una papeleta de canela en polvo o cuatro astillas bien trituradas, ½ papelón grande o una panela y diez clavos de especia bien triturados o una papeleta de clavo molido. Se tuesta el maíz en un caldero, aripo o budare hasta que dore, se revuelve con una paleta de madera para que no se quemé, luego se muele dándole dos pasos en un molino para que las partículas de harina sean lo más pequeñas posibles. Por otra parte, para hacer el melao se vierte en un recipiente 1 lt de agua junto a la



panela o el papelón en trozos pequeños y los aliños dulces. Se hierve hasta obtener un melao. Para preparar el gofio se vierte la harina en una bandeja o batea de madera, se agrega el melao y se amasa hasta obtener una mezcla homogénea uniforme. Luego se vuelve a espolvorear la batea con harina de maíz y se extiende la mezcla elaborada, con un espesor de 1,5 cm. Después se dividen en cuadros de aproximadamente 5 cm y se espolvorea nuevamente con la misma harina.

Polvorosas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La polvorosa es una merienda conocida en toda Paría. Se prepara con ½ kg de harina de trigo, 250 gr de azúcar, 1 ½ taza de aceite, una cucharada de bicarbonato, una cucharada de vainilla, una cucharada de clavo de especia molida, dos yemas de huevo y la cáscara de un limón rallado. Se vacía la harina sobre una superficie lisa y se le agregan todos los ingredientes y se amasa con movimientos suaves y uniformes. Luego se divide en pequeños pedazos y se colocan en una bandeja o tortera, previamente untada con aceite o mantequilla y espolvoreada con harina de trigo. Se introducen en el horno y se deja cocinar durante veinte minutos aproximadamente.

Tableta de lechosa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La tableta de lechosa es una de las meriendas tradicionales del pueblo. Para elaborarla se usan los siguientes ingredientes: seis lechosas verdes medianas, peladas y ralladas, 1 kg de azúcar y una cucharada de vainilla en polvo. Se pelan las lechosas y se dejan escurrir por unos minutos, luego se lavan para ser ralladas y se vierten en una paila o caldero junto al azúcar y la vainilla. Se coloca a fuego bajo y se revuelve la mezcla constantemente con una paleta de made-

ra hasta lograr una consistencia uniforme que no tenga burbujas. Después se vacía la mezcla en una bandeja o batea de madera con un espesor de ½ cm y se deja enfriar. Una vez que enfría se corta en cuadros o rombos de aproximadamente 5 cm. Las tabletas de lechosa de Zenaida Cariel son muy famosas en el municipio Mariño.

Bollitos de onoto

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La elaboración del bollito de onoto consiste en sacar las semillas de onoto de la maraca, colocarlas en un envase con agua y frotarlas con las manos hasta que boten todo el color y queden las semillas blancas. El agua teñida de rojo se coloca al fuego a hervir hasta que se seque y quedo solamente la pasta de onoto. Luego se retira del fuego y se deja enfriar por tres horas. Después se hace una masa de ha-



rina de trigo a la manera tradicional. Se mezcla agua, harina, sal al gusto y un chorro de aceite para suavizarla hasta que el amasado alcance su punto. Se forman bolitas y se aplastan deslizándolas en una tabla, para formar un rollito que será cubierto con hojas secas de cambur para su posterior venta.

Leyenda del paso de Chaguaramal

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Abajo

El paso de la ceiba de Chaguaramal está ubicado en una zona de naturaleza boscosa, rodeada de plantas de coco, donde se levanta un árbol de ceiba cuyo follaje oscurece el sector en las noches. Los vecinos comentan que en este lugar aparecía un perro o una cochina con varios cochinitos que surgían de pronto y se cruzaban en el camino, entre los pies de los transeúntes nocturnos, deteniéndolos y haciéndolos entrar en pánico. Santa Jiménez, una habitante de Río Chiquito Abajo, comenta que al parecer fue ella la última en ser asustada por algo extraño. Sin embargo, esta vez no fue un animal, sino una luz brillante que le cubrió cuando venía de Irapa en una noche oscura. También comentan que al instalar luz eléctrica en el sector, desapareció el misterio del paso de la ceiba de chaguaramal.

Arepa tibia

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La arepa es uno de los alimentos más sencillos que se elaboran a base de maíz en el municipio Mariño. Entre los distintos tipos de arepa destaca la arepa tibia en la que se usa todo el grano de maíz, incluyendo la concha la cual le da un sabor especial. Los ingredientes que se usan para prepararla son maíz seco, preferiblemente cosechado el mismo

año y sal al gusto. Se sancochan los granos de maíz, hasta que se ablanden, agregándole sal al gusto. Luego se le bota el agua y se deja enfriar, después se muelen en un molino, dándole dos pases sin quitarle la concha, se amasa y se moldea hasta lograr una torta redonda. Se cocina en un horno, budare o aripo hasta que se endurezca y, por último, se termina de cocinar en el arrimador -varilla de hierro que se coloca con los extremos reposando sobre dos piedras frente al fuego y sobre la que se acuestan las arepas-.

Conserva de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Las conservas de coco son un postre tradicional de la mesa venezolana. Su preparación requiere los siguientes ingredientes: cinco cocos medianos, ½ kg de leche en polvo, 1 ½ kg de azúcar y dos cucharadas de vainilla. Se extrae la almendra del coco, se le quita con un cuchillo la membrana oscura y luego se ralla. La leche se bate en 1 lt de agua y después se coloca a fuego lento, se le agrega azúcar moviéndola constantemente y se le añade el coco rallado y la vainilla. Se revuelve la mezcla hasta lograr una mezcla homogénea y se saca del fuego. Se vierte inmediatamente en una batea o bandeja y se extiende en forma uniforme en una capa no mayor de 1 cm de espesor. Al enfriarse se divide en cuadritos o rombos. Lidia Vásquez de Velásquez prepara una de las mejores conservas de coco del municipio Mariño.



Leyenda del encapotado del caro

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Valencia

| DIRECCIÓN | Cruce del caserío Valencia en la carretera de Marabal

El encapotado del caro era un supuesto espanto que tenía a la población de Valencia amenazada. El caro es un árbol grande ubicado en el cruce de la carretera, que va desde Marabal a Campo Claro, en el caserío Valencia. Los habitantes de la zona tenían la costumbre de parar a la sombra del caro y colocar allí las provisiones que traían del camino para descansar. En ese momento, aparecía súbitamente un hombre encapotado y asustaba a las personas allí detenidas y cuando salían corriendo despavoridas, el encapotado recogía los suministros y así robaba a todos los peatones del lugar. En una ocasión, uno de los afectados se armó de coraje y decidió desenmascararlo y traerlo al pueblo para darle una paliza por ladrón. Desde entonces, se acabó el mito del encapotado.

Paté de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio





La receta de este paté lleva 1 kg de harina de trigo, tres cocos grandes, ¼ lt de aceite, 1 kg de azúcar, una papeleta de vainilla y una barra de mantequilla. Se saca la almendra de los cocos, se le quita la membrana oscura, dejando totalmente limpia la parte blanca y se coloca al fuego en un caldero, moviéndola constantemente con una paleta

de madera, hasta que el azúcar se mezcle totalmente y se adhiera al coco, agregándole la papeleta de vainilla. Se vierte en una bandeja la harina de trigo y se le agrega la mantequilla, mientras se mueve la mezcla se le añade el aceite y un poco de agua hasta lograr una mezcla uniforme, homogénea y un poco dura. Luego se pica en pedazos formando pelotitas que se dejen reposar por treinta minutos. Después se estiran las bolitas de masa como si se fuera a hacer empanadas y se le coloca encima una cucharada de la mezcla de coco, se envuelven en forma de empanada y se llevan al horno hasta que se doren. Para consumirlas hay que esperar que estén frías. El paté de coco que prepara Basiliza Matthey es muy apetecido por los lugareños.

Leyendas del paso de la recta de la destilería El Paujil

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Placer
| DIRECCIÓN | Primera recta



La recta ubicada en El Placer en la vía nacional, al frente de la destilería El Paujil es un paso de escasa iluminación y población en torno al cual se han tejido varias leyendas, específicamente por donde se encuentra un caro. Entre éstas, se cuenta que dos jóvenes que venían caminando desde Irapa pasaron frente al árbol y, a su paso, vieron un féretro que se levantó a una altura aproximada de 1 m rodeado de velas encendidas y se desplazaba lentamente por la calle. Se oían voces, pero no se veían los cuerpos. Los jóvenes corrieron hasta sus casas y minutos después ardían en una fiebre que les duró toda la noche. Nacho, un señor de la lo-

calidad, comenta que una noche pasó en su carro por el caro y vio un perro blanco y negro en medio de la vía, trató de esquivarlo y sintió que algo muy pesado le abrió la puerta del carro. Cuando volteó hacia la parte trasera del carro vio al perro adentro. Al ver esto, el señor exclamó "¡Dios mío sálvame!" y comenzó a rezar. Continúo manejando hasta llegar a su casa y, al igual que a los jóvenes caminantes, le dio fiebre. También se cuenta que los duendes se van cantando detrás de las personas que pasan por la recta y también que han visto a una mujer vestida de blanco, peinada con un moño largo que camina delante de la gente que pasa por ahí.

Torreja

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Comida tradicional elaborada a base de harina de trigo muy apreciada en el municipio Mariño y en toda Paría. Se compone de los siguientes ingredientes: cuatro tazas de harina de trigo, dos tazas de aceite, una cucharada de sal, agua, 250 gr de azúcar, dos cucharadas de polvo de hornear o bicarbonato de soda y un huevo. Se mezcla la harina con sal, agua y polvo de hornear. Se amasa hasta formar una masa suave. Con ésta se forman bolas o pelotas y se extienden hasta formar una tela fina. Finalmente, se fríen en aceite caliente hasta que se doren. Una vez que estén listas se rocían con azúcar y se sirven



La parranda de Chica Guerra, grupo de parranda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

La parranda de Chica Guerra era un grupo de personas animadas por Francisca Guerra, a quien el pueblo conocía como Chica Guerra, que parrandeaba todos los días de Navidad. El arraigo que tuvo esta parranda en la comunidad propició el bautizo de la misma como la parrandera de chica guerra, la cual salía con su parranda todos los días de navidad, cantando aguinaldos con versos improvisados que fluían en estrofas de cuatro hexasílabos al son del cuatro, las maracas y el tambor. El aguinaldo era asociado con la personalidad carismática de Chica Guerra quien se convirtió en un personaje popular. Falleció en 1980, dejando como legado a los soreños el recuerdo de su parranda decembrina y la fuerza y humor de sus anécdotas. Es valorada por las familias del poblado como un personaje tradicional de la Navidad.

Espicias y frutos cultivados en el municipio Mariño

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En las tierras mariñenses se pueden encontrar una variedad de especies de árboles, hierbas y arbustos cuyos frutos, hojas, tallos, raíces y conchas o rizomas son usados en forma natural o semi procesados para condimentar los alimentos. Destaca el jengibre, la nuez moscada y la canela, utilizadas en alimentos, bebidas y pos-



tres; la cúrcuma se usa como mezcla de especias en las comidas; el caituco u onoto se usa en comidas y medicinas naturales; el fruto del clavo se utiliza en diversos platos y es un ingrediente básico en la preparación del curry; la pimienta de Jamaica, la cual tiene una mezcla de aromas de varias especias como la canela, el clavo, la nuez moscada y la pimienta



negra; el ají, usado en innumerables recetas y como mezcla de especias. El cultivo de estas especias es una vieja tradición que obedece a un mestizaje de diversas etnias que se integraron en el poblado de la zona, trayendo consigo la creación de una gastronomía variada.



En cuanto a los frutos cultivados en el municipio Mariño destacan el ponsigué el cual se consume fresco y maduro y en bebidas alcohólicas, lechosa, cerecita, malpigia, corcigera, merey, guanábano catuche, chirimoya, níspero, caimito, zapote, cotoperiz, curaparo, mamón o maco, parcha granadina y mango, utilizado cuando está verde, fresco y deshidratado en salsas para la comida y maduro para bebidas y frescos. Para la comunidad estos frutos so considerados un importante recurso alimenticio.



Pan frito

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es una merienda que forma parte de los dulces criollos del municipio Mariño. Para su elaboración se utiliza 1 kg de harina de trigo, anís dulce, vainilla, levadura, una pizca de sal, una panela de mantequilla y 1 kg de azúcar. Su procedimiento consiste en amasar la harina con el anís dulce, la vainilla, levadura y la sal. Luego de amasarla al punto, se pica en trocitos y se estira. Seguidamente se enrolla y se deja reposar hasta que estén leudados. Se fríen, después se espolvorean con azúcar y se sirven.

LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y del artículo 43, de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, la autoridad municipal, conjuntamente con la Zona Educativa del Ministerio de Educación que le corresponda y las organizaciones culturales del municipio, deberán establecer las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

5 Las manifestaciones colectivas Se incluyen en este apartado expresiones ceremoniales, festivas o de procesos productivos que abarcan a grupos de personas, comunidades o sociedades que comparten una historia y propósitos comunes. Lo fundamental es la significación que ellas tienen para esos grupos, caracterizándolos, cohesionándolos y dándoles sentido de pertenencia.



Cultivo de lairen o llairén

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El lairen o llairén -*calathea allouia*- es una planta cuya textura se asemeja a la de la papa. Su cultivo se realiza en pequeñas siembras y en terrenos arenosos y fértiles cercanos a las riveras de los ríos en los valles. Su siembra se hace a través de rizomas -tallos horizontales y subterráneos-, dividiendo las cepas. El ciclo del cultivo es de un año y la cosecha se realiza entre los meses de marzo y junio. Los pequeños tubérculos de esta planta son de gran valor alimenticio, se consumen en ensaladas o solos, previamente sancochados. Son vendidos en mercados, cines, plazas y otros lugares públicos. Esta planta forma parte de los cultivos tradicionales de Mariño y es considerada por la comunidad como una exquisitez local.

Fiesta de Santa Ana

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Marabal



Se celebra cada 26 de julio desde la primera mitad del siglo XX. Desde sus inicios se institucionalizó como el mayor evento de carácter religioso para los pobladores de Marabal. Aún cuando no existe una organización religiosa responsable del evento, todos los años se crea una comisión local para organizar la celebración en homenaje a la patrona Santa Ana. Se realizan misas y procesiones, que en ocasiones son oficiadas por la Iglesia Católica. También se imparten bautismos, confirmaciones y matrimonios. Además se organizan bailes populares en las calles y

en los locales se preparan comidas y bebidas típicas. Sirve como ocasión de reencuentro entre los pobladores de la comunidad y los pueblos vecinos. La comunidad la valora como una de las fiestas religiosas y sociales más importantes de la localidad.

Fiesta de San Juan Bautista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

Desde comienzos de febrero los habitantes de Soro inician los preparativos de la fiesta en honor del santo patrono del lugar, San Juan Bautista, lo que se viene realizando desde que se fundó el pueblo con el nombre de San Juan Bautista de Soro el 24 de junio de 1736. En la organización y realización participa la comunidad católica. El programa religioso es elaborado por el sacerdote de la parroquia y los actos populares por una comisión, en la cual participan numerosas personas. El Viernes Santo se realiza una tómbola en la que participa toda la comunidad católica, se venden las exquisiteces de la zona y el dinero obtenido es la contribución que aportan las personas para los gastos de la iglesia durante las fiestas. Las festividades duran entre tres y ocho días y los actos religiosos son realizados en su mayoría el día del patrono. En este día, 24 de junio, la iglesia es adornada y se abre la fiesta con mariachis y fuegos artificiales. La misa se realiza a las 10 de la mañana, luego se realizan los bautizos, confirmaciones, comuniones y otros actos de fe. A las 5 de la tarde se realiza la procesión que recorre las calles del pueblo bajo fuegos artificiales, música y el rezo del Santo Rosario hasta regresar a la iglesia. La fiesta popular contempla la realización de bailes populares, competencias deportivas, juegos populares, desfiles de bandas musicales de los pueblos vecinos y presentaciones de grupos de cantos, teatro de calle y danzas. También se contratan orquestas y grupos para que se presenten en el local más viejo de la ciudad, el bar Demócrata, ubicado en la calle Sucre del pueblo. Las dulcerías locales elaboran sus dulces, comidas especiales y el famoso mabi para ofrecer a los visitantes.

El múcuro, baile

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Calle Lara

Es un baile que consiste en el desplazamiento danzante de un niño que lleva en la cabeza un gran pez múcuro, elaborado con alambón y papel de bolsa. A su alrededor se ubican varias niñas vestidas con faldas largas y floreadas con blusas blancas y una polca. Se inicia cuando una niña aparece en el escenario, con una cesta de pescado, simulando ser una vendedora de pescado, anunciando su producto e invitando al público a llevar su múcuro para preparar un sabroso guisado. Luego las niñas danzan al compás de la música de cuatro, maraca y tambor. El niño que lleva el pez baila alrededor de ellas hasta que termina la presentación. En este baile se recrea al pez múcuro y las actividades que



los lugareños realizan en torno a él, tales como la pesca, la comercialización y el consumo del mismo, algo característico de la cultura pariana.

Cultivo de perica guara

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Perica guara -*canna edulis*- es el nombre que se le da en Paria a una planta exótica de origen asiático. Sus rizomas se consumen asados, sancochados, crudos o en ensaladas. Para sembrarlos se deforesta el terreno y luego se cultivan trozos de rizomas con yemas semi brotadas en hoyos hechos con una chícora metálica a una profundidad de 15 cm. La distancia de la siembra es variable entre 50 y 60 cm entre plantas. El control de la maleza es a mano. La cosecha se realiza a los ocho o nueve meses. Sus rizomas son

consumidos en Asia, África, América Central y Latinoamérica y sus hojas sirven de alimento para el ganado. Los campesinos valoran el cultivo de esta planta como un recurso alimenticio para los niños. En la actualidad se están formando cooperativas para fomentar la producción y procesamiento del rizoma de perica guara.

Exposición de Cruz de Mayo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Plaza de la Iglesia San José de Irapa



En este evento distintas personas e instituciones de la comunidad entregan cruces a la Iglesia San José de Irapa donde permanecen por un día. El día del evento -3 de mayo- se inicia con una misa y se bendicen las cruces, luego son sacadas en procesión hasta la plaza donde se realizan los actos principales, comenzando con un canto de galerón conocido como *Punto de llanto*, después continua el galerón oriental referido a la Cruz de Mayo, donde intervienen niños y adultos que cantan sus décimas. La celebración religiosa termina a las 6 de la tarde. Para las festividades se elaboran dulces y bebidas criollas, tales como cócteles, guarapita, guarapo de papelón con naranja y artesanías.



El conuco pariano

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El conuco pariano es un espacio en el que se siembran cultivos asociados, cuya compatibilidad ha sido experimentada por muchas generaciones. El cultivo puede estar integrado sólo por siembras temporales de ciclos cortos y anuales o permanentes como frutales, cacao o café. Las siembras de ciclos cortos y anuales usados en el conuco son: maíz, auyama, ocumo, ocumo chino, ñame, mapuey, plátanos, bananas y caña; y en menor cantidad, ají, tomate, berenjena y chimbombo. Las de mayor permanencia y mayor presencia son: cacao, café, aguacate, naranja y limón. En estos conucos se encuentra con mucha frecuencia la asociación conocida como trilogía azteca, integrada por los cultivos de maíz, auyama y frijol. La deforestación es manual, se siembra en hoyos excavados con una chícora y las semillas utilizadas proceden de selecciones locales, realizadas por los propios agricultores, a excepción del cacao, los cítricos y el maíz, para cuyo cultivo es frecuente el uso de semillas certificadas. Sembrar conucos es una actividad muy común para los mariñenses quienes lo utilizan como medio de subsistencia o como actividad complementaria.

El bizco, juego

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Juego en el que se reúnen varias personas y se marca un punto de partida, que puede ser un círculo o un elemento fijo -tronco o pared-. Se juega con una moneda con el fin de que el primero que no acierte el lado seleccionado -cara o sello- permanezca en el punto de partida. Luego, el resto de los participantes se esconden y el que se encuentra en el punto de partida deberá encontrarlos. Pueden llegar al punto de partida antes de ser encontrados diciendo "bizco". Quien sea tocado antes de llegar al punto se quedará en éste. Si todos llegan al lugar sin ser tocados por el participante que cuida el punto, el jugador que está en el punto de partida se quedará en él nuevamente. El juego finaliza cuando los participantes lo deciden. Esta actividad es valorada en Paria como una manera sana de divertirse y compartir con los jóvenes de las aldeas o caseríos.

Bating ball, juego

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El *bating ball* es un deporte introducido en Paria por personas provenientes de la isla de Trinidad. Las raíces de este deporte están en el juego inglés denominado críquet. El juego se realiza entre dos equipos en un espacio de 1,20 a 1,50 m de ancho por



25 m de largo. En los extremos del terreno se colocan tres estacas de madera, una al lado de la otra, alineadas en el sentido más angosto del rectángulo. Participan dos boleadores cada uno desde un extremo y los demás jugadores son bateadores. Se anota una carrera cuando los bateadores llegan a correr ambos extremos opuestos del campo o cuando la pelota sale por bateo y se pueden anotar hasta seis carreras. No se establecen *innings*, sino tiempo y gana el bateador que, terminado el tiempo del juego, haya anotado el mayor número de carreras. El bate utilizado mide 15 cm de ancho, la pelota es elaborada en látex de caucho o purgua. Este juego es una tradición, se practica con mucha frecuencia y es considerado por la comunidad como el deporte más importante de Paria.

Cultivo de aguacate

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El aguacate es un cultivo de gran importancia. Su época de cosecha es de junio a septiembre. Es cultivado con otros de permanente cultivo como el cacao, el café y frutales. Su desarrollo se limita a la selección de una buena semilla que se siembra a una distancia mínima de 7 m entre las



plantas. Su mantenimiento consiste en controlar las malezas y eliminar las ramas enfermas. La variedad de sus tamaños y formas es bastante amplia y se considera autóctona de Paria, formando parte de la dieta de los mariñenses. Todos los campesinos tienen estas plantas en sus conucos o en sus casas. La comunidad lo valora como una planta fundamental, no en vano hay un refrán que dice "más vale comé aguacate que acostarse sin cená".



Soco, juego

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Juego de metras en el que cada participante compite con su metra o picha. Para jugarlo se requiere de un espacio libre de vegetación, en el cual se cavan hoyos de 5 cm de diámetro y 3 cm mínimos de profundidad y se traza una línea recta de 4 ó 6 cm de distancia, la cual se marca con un trozo de rama, un clavo u otro objeto delgado. Cada uno de los participantes debe lanzar su picha desde el hoyo -llamado hueca- hasta la línea trazada en el piso. El participante cuya picha quede más cerca de la línea o sobre ésta, será el mano, es decir, quien juega de primero. Éste debe pegar con su picha a cada uno de los demás jugadores o por lo menos a uno. Si la metra que se busca tocar está cerca de un objeto que la pueda mover, pegándole a éste, el jugador ejecutante dirá "tuci y todo", y si se mueve, equivale para el jugador ejecutante a haber dado una picha; si un jugador da picha y queda cerca de la hueca mide una cuarta con la mano extendida y abierta y si la picha está a una cuarta o menos introduce su metra sin tirarla; si está a mayor distancia entonces lanza la metra con el impulso de sus dedos; si un jugador al dar hueca cae cerca de otra metra hace la misma maniobra, es decir, se acerca una cuarta y tira la metra a pegarle a la del compañero y, si la distancia es menor de una cuarta, se acerca y le pega a ésta, sosteniendo la suya. El juego finaliza cuando todos los jugadores, menos uno hayan dado picha y hueca. Entonces cerrará una mano y pondrá el puño en el suelo para que cada uno de los participantes le de el número de socos -cada golpe de picha- con los dedos índices y meñique, contando desde uno hasta el número que se haya acordado.



Elaboración de pelotas de caucho y de purgua o purguo

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

En Paría se utilizan principalmente dos plantas para la elaboración de pelotas de bating ball -deporte parecido al críquet muy practicado en la comunidad- que son caucho y purgua o purguo. El caucho es una planta arbórea que, según la tradición oral, llegó a la región por medio de los cultivadores de cacao hace varios siglos. En cuanto a la purgua o purguo, se caracteriza por alcanzar una altura superior a los 15 m, crece en bosques húmedos tropicales y el fruto que produce es consumido por diferentes animales y humanos. Los habitantes del municipio Mariño elaboran a partir de estas plantas pelotas para jugar *bating ball*.

Los procedimientos para fabricar las pelotas, ya sea con caucho o purgua, son similares. Se extrae el látex de la corteza del árbol a través de pequeños cortes a manera de canales en el tallo, se recoge en un envase y se extiende sobre una tabla de madera en capas delgadas. Luego se deja secar al sol y después se corta en pequeñas tiras longitudinales a la tabla. Se enrollan las tiras, dándole vueltas hasta formar una bola totalmente redonda, de un tamaño aproximado de 5 cm. Para darle un buen acabado el artesano se unta las manos con kerosén y masajea la pieza. La diferencia entre las pelotas de caucho y las de purgua es que ésta última rebota menos que la de caucho y golpea más fuerte, es decir, es más dura.

Elaboración de máscaras de Carnaval

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa



Las máscaras de Carnaval se elaboran con barro, papel de bolsa, esperma derretida, pinturas y almidón de maíz. Se realiza una horma de barro redonda y se marcan los rasgos de la cara, luego se expone al sol, se derrite la esperma y se cubre la horma para que no se pegue el papel y se deja secar. Después se comienza a pegar el papel de bolsa, picado en cua-

drillos, se adhiere con el almidón de maíz y se deja nuevamente secar al sol. Por último, se retira la horma, se pinta la máscara y se deja secar otra vez. Los lugareños utilizan estas máscaras para salir a las calles de la ciudad y celebrar la fiesta del Carnaval sin ser reconocidos.



Reconocimiento a lo Nuestro, premio

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa
 DIRECCIÓN | Calle La Marina, club Mariño
 ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO | Fundación Pueblo, Voz y Folclor

En este evento se congregan personajes importantes de la comunidad que se hayan destacado en alguna labor, arte o campo de conocimiento. Se realiza en el mes de agosto, pero con un tiempo previo, los organizadores entregan invitaciones a los nominados y se escoge un padrino para cada uno y éste manda a elaborar una placa para su ahijado. El día del evento se inicia la fiesta de gala, luego se realizan las presentaciones y se anuncian los ganadores, haciendo referencia al trabajo que realiza y, por último, se menciona el nombre del ganador. El padrino es quien le entrega la placa de reconocimiento al ahijado, después se escoge un ganador entre los ganadores y es premiado con una copa de triunfo. Finalmente, se celebra un agasajo para los ganadores. Este evento, además de ser una motivación para el desarrollo profesional y cultural de Irapa, se ha convertido en un espectáculo para los lugareños quienes disfrutan de los reconocimientos allí otorgados.

Cultivo de ocumo chino

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Planta cultivada en suelos húmedos. Su siembra se realiza con las semillas del rizoma a una distancia variada de 10.000 a 12.000 plantas por hectárea. Se siembra en dos épocas: en invierno que según la mayor o menor humedad del suelo es de marzo a junio, y la de verano, de octubre a

inicios de noviembre. Las semillas se siembran en hoyos de aproximadamente 15 cm de profundidad, hechos con una chícora metálica en suelos duros y una chícora o púa de madera en el caso de los suelos muy húmedos. Para mantener la plantación libre de maleza, se utiliza el machete o se aplican herbicidas con el uso de asperjadores de mochila. La cosecha se recoge con una chícora o machete y se hace a partir de nueve meses a un año de la siembra. Se obtienen frutos entre 10.000 y 15.000 kg por hectárea y puede llegar hasta los 25.000 kg. El ocumo se consume sancochado, frito, en sopas, tortillas, merengadas y es el acompañante principal de las carnes asadas. Sus hojas son usadas en la preparación de un plato tradicional de Paría llamado calalú.

Cultivo de plátano

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Se cultiva en siembras comerciales, en conucos pequeños para el consumo familiar y en jardines de las casas rurales y urbanas. La siembra se realiza en hoyos a una distancia de 3 m de largo por 3 m de ancho y una densidad aproximada de 1.100 plantas por hectárea. Se siembra cuando la luna está menguante, sólo se siembra en creciente si las semillas fueron cortadas en el ciclo menguante. Generalmente, estas siembras son asociadas a cultivos de ciclo corto como el ocumo, ocumo chino, café y frutales que sirven de sombra temporal y son relacionadas con el ciclo lunar. El mantenimiento de la plantación consiste en controlar malas hierbas, fertilización, la limpieza de la planta eliminando hojas viejas y la extracción de los retoños para mantener las cepas con tres plantas. Para preparar el terreno se deforesta el área y repican los restos de árboles y arbustos con el fin de facilitar la siembra y mantenimiento. La siembra se realiza con los retoños de la base, escogiendo los más sanos extraídos de las plantas con palas rectas, previa selección de las cepas adultas y de una altura superior a 1 m o más. Se revisa la base de unión con el cormo de la cepa adulta, si tienen heridas son desechados, ya que indica que hubo insectos que depositaron sus huevos o larvas no visibles que dañarían la planta. Algunos productores antes

de sembrar los brotes los bañan con una solución desinfectante que contiene insecticidas y fungicidas. La cosecha se recoge después de nueve meses de la siembra, en algunas áreas donde la temperatura es baja se realiza después del año. El plátano es un producto fundamental para el venezolano por sus múltiples bondades alimenticias. En la zona de Paría se consume de diversas formas: maduro, frito, sancochado, horneado y en platos autóctonos como pasteles de chucho, raya y sopa.

La siembra en el Día de los Muertos

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Aún cuando el mes principal de siembra de la época norte verano es octubre, los campesinos le dan mucha importancia a la realización de un pequeño cultivo el 2 de noviembre, cuando se celebra el Día de los Difuntos o los Muertos. Algunas veces asocian dos, tres o más cultivos y otras siembran uno solo. Los cultivos escogidos son preferiblemente maíz, yuca, auyama y otros como ají, chimbombo, tomate y berenjena. Esta siembra la realizan los campesinos basándose en la creencia de que resulta productiva. Por ello, muchos agricultores aún cuando rinden tributos en los cementerios alumbrando las tumbas de sus familiares fallecidos, madrugan para realizar el cultivo del Día de los Muertos.

Pelado del coco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

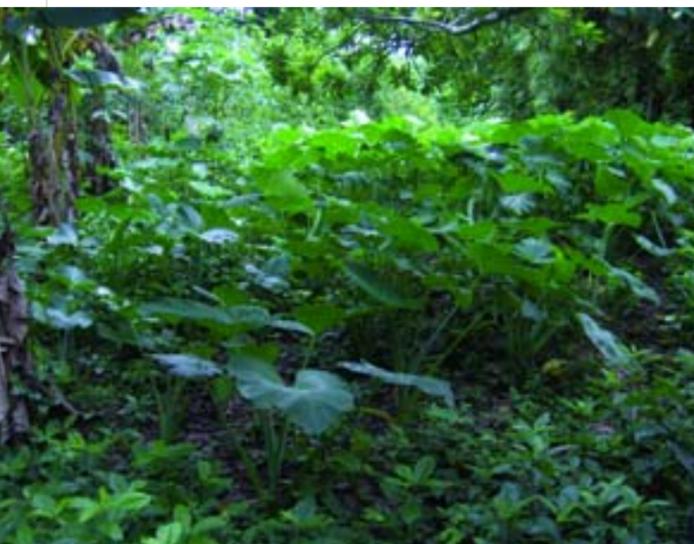


Proceso que consiste en eliminar la cáscara fibrosa del fruto de la palma de coco o cocotero. Esto se hace con el fin de satisfacer un mercado que utiliza el agua y elabora productos con la pulpa fresca. El procedimiento es sencillo, se toma un tubo de hierro cortado en bisel en forma convexa, se agarra el coco, se golpea sobre la superficie cortante y se presiona hacia delante o hacia atrás, dividiendo la concha en tres secciones y separando la concha fibrosa, dejando el fruto limpio sólo con la cáscara dura. Estos cocos también se venden a las merenderas y cocineras que usan la pulpa seca y fresca. El pelado del coco se ha convertido en un método tradicional en los últimos años como respuesta

a un mercado que requiere de las almendras "en pelota" con la cáscara dura, en lugar de la tradicional copra que usan las industrias productoras de aceites y jabones.

Cultivo de ocumo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La siembra de esta planta comestible se realiza con los brotes de la base que nace alrededor de las plantas adultas seleccionadas para este fin. Se realiza en la época de invierno durante los meses de abril y junio. También se cultivan en menor escala en la llamada época norte verano, entre los meses de octubre y noviembre. Los agricultores prefieren cultivarla bajo una luna menguante, sólo se siembra en creciente si las semillas fueron sacadas en menguante. El terreno se prepara deforestando el área en grandes extensiones de bosques, pues cada espacio sembrado es usado solamente una vez, generalmente se espera por lo menos cuatro años para sembrar en el mismo lugar. También se quema la vegetación en caso de que sea alta y dificulte la siembra. Las semillas se colocan en un hoyo de una profundidad entre 15 y 20 cm. Luego, se afloja el terreno para facilitar el desarrollo de las raíces. Los suelos preferidos para este cultivo son livianos con buen drenaje, es decir, con suficiente capacidad de retención de agua y fértiles. La densidad de la siembra es de unas 10.000 plantas por hectáreas y los rendimientos varían entre 6.000 y 20.000 kg por hectáreas, debido a que el cultivo puede ser afectado por falta de lluvia, por baja calidad de la semilla o por enfermedades. La tecnología usada en la siembra es tradicional, pocas veces se usa insecticidas o fungicidas, sólo herbicidas para el control de la maleza y estos se alternan con la forma manual, en la utilización de machetes o arrancando los matorrales. El ocumo es consumido en sopas, sancochos y platillos como el acrás -pastelito pariano de ocumo blanco rallado-, tortillas y otras delicias.

Fiestas de Santa Rita

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Abajo

Hace más de cuarenta años, antes de construir la capilla, los pobladores de Río Chiquito Abajo tenían una pequeña imagen de Santa Rita, a quien eligieron como patrona del lugar. Desde entonces se inició la celebración en su honor cada 22 de mayo. En este día la imagen es rotada por las casas dentro y fuera de la localidad. Desde el inicio del mes de mayo se comienza con los preparativos que incluyen la realización de algunas acciones para obtener fondos. La fiesta dura tres días y comienza dos días antes o el mismo día de la santa, en caso de que la fecha corresponda al día viernes. Durante esos días la imagen es movilizada entre los vecinos. Los actos religiosos incluyen la celebración de misas, bautizos, comuniones, confirmaciones y se realiza una procesión partiendo de la capilla hacia la calle principal hasta llegar a la hacienda Jay Luis, para luego ser retornada a la capilla. Los actos generalmente son presididos por un sacerdote de la parroquia y contemplan bailes con minitecas, degustación de comidas típicas, actos públicos y, por lo general, se realizan competencias de *bating ball*. La fiesta termina con el retorno de la imagen a la capilla al finalizar la procesión. Esta fiesta es valorada por la comunidad como la celebración de mayor tradición popular y religiosa.



Es organizada por la comunidad donde es nombrada una comisión principal responsable de la coordinación y de la administración de los recursos.

Cultivo de mapuey

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Las Melenas



Su cultivo es relativamente sencillo. Se realiza en suelos livianos bien drenados y ricos en materia orgánica. Generalmente lo siembran durante la época de invierno, utilizando la semilla de los tubérculos y los tallos de las cepas cosechadas. Se da bajo sol y sombra, es asociado con el cacao, café, frutales, yuca y ocumo. La siembra se realiza a los pies de plantas arbóreas o troncos de árboles y la planta crece enredada entre éstos en forma silvestre. El mantenimiento consiste en controlar esporádicamente la maleza, el follaje y las hormigas cortadoras -bachacos o chacaco-. No es sembrado en grandes cantidades, sin embargo, es consumido en la población y fuera de ella. Se consume en sancochos, sopas, purés y ensaladas.

La culebra, guaraña oriental

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

La culebra es una guaraña oriental interpretada por tres niños donde varias niñas bailan y forman una culebra. Los trajes que usan son fraccionados y al unirse forman la culebra, la cual llega vestida de flores. Esta diversión es musicalizada con cuatro, maraca y tambor. Fue creada por el maestro Nazario Barreto y la letra es la siguiente:

Cuidado con la culebra
que ya se quiere enrollar
porque se está preparando
para poderte picar

I
Esta culebra señores
ha salido de un pajar
viene vestida de flores
para bailar en Marabal

II
Los niños que la acompañan
con el cuatro y el tambor
pues le gusta su picada
porque tiene buen sabor
III
La culebra pa'lante
y regresa para atrás
al ritmo de los cantantes
ella se vuelve a enrollar
IV
Ya la culebra ha bailado
y ahora se va a marchar
será hasta el próximo año
que volvamos a regresar

Fiesta de San Antonio

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Antonio de Irapa



La fiesta de San Antonio se celebra cada 13 de junio y generalmente dura tres días. Nueve días antes del día 13 se realiza un novenario. La celebración religiosa comprende misas, comuniones, confirmaciones, bautizos y la procesión. Simultáneamente a la actividad religiosa se celebra la fiesta popular en la que se realizan actos públicos con cantos diversos y juegos populares, al igual que representaciones teatrales y bailes en las calles. En algunas ocasiones se han contratado grupo musicales reconocidos para que animen la fiesta.



Cultivo de maíz

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este grano es un elemento fundamental en la mesa venezolana y latinoamericana en general. La tradición de su cultivo se ha conservado a través de los siglos. El procedimiento de siembra empieza por deforestar el área y repicar los restos de las plantas, ya que éstas dificultan la labor de la siembra y su mantenimiento. Se siembran en pequeños hoyos a una profundidad no mayor de 0,05 m en los cuales se colocan de tres a seis granos de maíz, sembrando unos 10 kg de semilla por hectárea. Hay dos épocas de plantación: una en invierno, entre los meses de abril y junio y otra en época de norte verano, entre octubre y noviembre. La cosecha se realiza en forma manual cuando el maíz es un jojoto, excepto en las siembras que comprenden más de una hectárea. El control de la maleza se efectúa con machete y el uso de herbicidas e insecticidas de origen inorgánico. Con el maíz se elaboran arepas, cachapas, mazamorra y una gran variedad de formas de panes, tortas y pasteles.

El camarón, expresión musical

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Soro

El camarón es una expresión artística musical que se recrea en forma de teatro popular, baile, canto y poesía. Está muy ligada a la cotidianidad del pueblo y a las comunidades vecinas, especialmente en lo referente al consumo de esta especie del mar tan vinculado a la gastronomía pariana. Fue creada por músicos y maestros locales en 1976, en una ocasión que se celebró el primer reencuentro de los hijos de Soro. Se presenta durante las fiestas patronales de Soro. Para la presentación se confeccionan trajes con las características físicas propias del camarón. La letra está integrada por un estribillo formado por dos versos de arte mayor, seguidos de arte menor articulados en cuartetas con ritmo de merengue oriental:

Camarón que te duermes en la playa
camarón ten cuidado con la atarraya

Los camarones de Soro
un delicioso mayor
que en las fiestas de San Juan
te invitamos a probar

Ahí vienen los camarones
las guataneras también
con un mechón de mopa vieja
una pana y un sartén

El acompañamiento musical se realiza con tres instrumentos, cuatro, maraca y tambor. Los participantes llevan redes, tobos y mechones y bailan al ritmo de la canción, realizando una bella coreografía, en la que participan hombres y mujeres. Entre los creadores de esta diversión está Georgina Yáñez Alcalá, Eufrasio Ruiz, Adelaida Córdova y algunos maestros y maestras de la comunidad.

Fiesta de la Virgen de Coromoto

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caserío Punta Brava



Los pobladores del caserío Punta Brava, nueve días antes del 11 de septiembre, inician la celebración de las fiestas patronales en honor de la Virgen de Coromoto. La virgen es sacada de la capilla y colocada durante tres días en algún sector donde los feligreses le rezan y le ofrecen cantos. También presentan obras de teatro e intercambios deportivos con los

pueblos vecinos. El 11 de septiembre, con la presencia de un sacerdote, realizan misas, comuniones, bautizos y confirmaciones. Después sacan a la virgen en procesión desde la capilla hasta la carretera nacional, regresando hasta el final de la calle principal del caserío y luego la retornan a la capilla. Y, para finalizar, se efectúa un brindis con la participación del sacerdote y se dan por terminadas las fiestas.

Fiesta de San Rafael

CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Meseta



Cada 24 de octubre, Día de San Rafael, la comunidad celebra sus fiestas patronales. La junta procapilla se encarga de la programación religiosa con el sacerdote de la parroquia y algunos vecinos. Las actividades son integradas en un solo programa y nueve días antes del 24 se inician los actos de carácter religioso. Durante estos, el sacerdote oficia la misa en la capilla y la imagen parte de la capilla en procesión para ser paseada por la calle principal y la carretera nacional, se reza un rosario y, según los deseos de los feligreses, se realizan cantos populares. Una vez culminado los actos el santo es devuelto a la capilla. Las fiestas se extienden por tres días y comienzan

dos días antes o el mismo día del santo, en caso de que la fecha corresponda al día viernes. La celebración popular incluye competencias deportivas, juegos populares, bailes, presentaciones teatrales y grupos de cantos integrados por niños y adultos.

Festival Oriental Llanero

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

DIRECCIÓN | Paseo La Marina

ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO | Fundación Pueblo, Voz y Folclor

En este festival se realiza una competencia de canto entre adultos y niños donde participan todas las comunidades del municipio Mariño. Se organizan competencias deportivas y se invitan a los cantantes reconocidos y ganadores de festivales anteriores. Se elige un padrino dentro de la comunidad y un jurado calificador integrado por personas de la población y vecinos de otros municipios. Los premios son dinero en efectivo, instrumentos musicales y trofeos. El último día se realiza la premiación y el cierre se efectúa invitando a todos los participantes a que asistan el próximo año. Este festival es muy importante para la comunidad porque es una oportunidad para exhibir sus virtudes musicales.

Fiesta de San Pedro

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Chiquito Arriba

ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO | Virgilia Ruiz

La fiesta de San Pedro se celebra el 29 de junio en honor al patrono del lugar. Se celebra con una fiesta popular complementada con actos religiosos. La celebración dura de tres a cuatro días y el programa religioso se efectúa el día 29 con misas, bautizos, comuniones y confirmaciones y finaliza con la entrada de la procesión a la capilla. La fiesta popular incluye competencias deportivas, juegos populares y bailes. En las calles se venden comidas típicas, dulcería y bebidas espirituosas.

Proceso de elaboración del carbón

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para elaborar el carbón se abre un hoyo en la tierra en forma triangular de 1 ½ m de ancho por 4 m de largo. Se cortan trozos de madera verde gruesos y delgados, luego se cubre la superficie del hoyo con una esterilla o copa de madera verde delgada, después se coloca otra capa de madera verde gruesa, separadas una de la otra por ganí -troncos delgados de madera que se utilizan para separar la madera gruesa para que la llama pueda fluir-. Es necesario colocar el ganí para que circule el oxígeno y mantener la llama encendida. Luego se colocan cinco capas de madera verde gruesa las cuales van a formar el carbón. Inmediatamente éstas se cubren con hierbas verdes y con tierra dejando una parte descubierta, la cual se llena de leña seca y se enciende el fuego. Se envuelve con un pedazo de lámina de zinc y se abriga con tierra. Se realizan cuatro chimeneas laterales para que pueda salir el humo. Se deja durante diez o quince días dependiendo del espesor de las maderas. Después de los diez días se elabora el horno y se va probando con una estaca de madera introduciéndola en la tierra que cubre el horno. Si la tierra se hunde ya está listo para apagarlo. Para apagarlo se deja caer toda la capa de tierra que recubre el horno encima de las maderas encendidas. Después que se enfría, con una pala se lanza la tierra mezclada con el carbón sobre un cernidor grande, para separar los carbonos y, por último, se empaqueta en sacos para la distribución.



Cultivo de cacao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El cacao forma parte de la historia y la economía del municipio Mariño. El cultivo del cacao consiste en preparar la tierra húmeda para la siembra, eliminando toda la vegetación. Por otro lado, para asegurar el regadío se construyen acequias -ríos artificiales- los cuales consisten en un desvío cerrado con diques de piedra que se deja llenar con agua. Para que circule el agua se remueven las piedras y ésta llega a las raíces de los cacaotales. Se prepara el terreno de la siembra reduciendo la presencia de árboles, a una distancia de unas 30 unidades por hectárea. Las plantas de cacao que se van a sembrar se producen en semilleros -previamente trazados- y a los seis meses se pueden esparcir en el campo. La semilla es elegida por los productores o es seleccionada por técnicos e investigadores especializados en el cultivo. El cacao se siembra asociado al cambur, yuca, maíz, plátano o topocho como sombra temporal mientras crecen los árboles de bucare, caoba o guamo los cuales se siembran para que su sombra abarque todo el cacaotal. El mantenimiento consiste en desmalezar la plantación; podar la formación de plantas a partir del momento en que comienzan a ramificar, para darle equilibrio y aire, dejando tres o cuatro ramas por verticilo - conjunto de tres o más ramos- en forma equidistante; el control de plagas con trampas o aplicación de insecticidas y controlar las enfermedades podando la parte afectada y aplicando algún fungicida. Esta práctica es poco usual mientras las plantas están en producción. Una vez que la plantación cumple los cuatro años, la labor de mantenimiento se reduce a la aplicación de nutrientes, control de maleza y eliminación de plantas enfermas. La cosecha se recoge con intervalos de quince días a un mes, se recogen sólo los frutos maduros. En las zonas húmedas la cosecha se realiza en intervalos más cortos



para evitar la aparición y difusión de hongos que dañen los frutos y las almendras.

El cultivo de cacao es valorado por los mariñenses como parte fundamental de su historia, su economía y sus costumbres. Es mucho más que un trabajo o una actividad productiva, es una práctica artesanal con más de dos siglos de tradición en el ámbito de la producción cacaotera.

Reconvento, juego

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Juego en el que un grupo formado por un mínimo de ocho participantes hacen un círculo tomándose de las manos. Uno de los participantes inicia el juego diciendo: "reconvento" y otro contesta "mande el orden". Entonces el primero ordena una tarea como por ejemplo: "que le besen la oreja al burro que está amarrado en la mata e' taparo". Entonces los presentes tendrán que besarle la oreja al burro y regresar corriendo al lugar que tienen en el círculo. El participante que llegue primero al círculo después de cumplir la tarea, hará de mandador y otro de los participantes contestará "mande el orden". Entonces el mandador ordenará otra tarea. Si alguien no quiere cumplir la tarea o finge cumplirla es sacado del juego. Y así continúa el juego hasta que todos los participantes cumplan las tareas. No se establece ningún premio. La meta de cada jugador es convertirse en mandador

Cultivo de cambur

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La banana, mejor conocida como cambur, se cultiva en abundantes variedades como banana colorá y sicriyet. Se siembra en suelos bien drenados y fértiles, siendo la más exigente en humedad la banana sicriyet o titiario y la gigante; la colorá o injerta es la más resistente a climas diversos, enfermedades y plagas que atacan a las musáceas, por lo cual es considerada una importante reserva genética. Se siembran generalmente con cultivos permanentes como el cacao, el café y frutales como sombrero temporal y a cultivos anuales de ciclo corto, como el ocumo, yuca, ocumo chino, ñame, mapuey, auyama, maíz, entre otros. Se realiza en hoyos a distancias casi siempre de 3 m por 3 m entre plantas e hileras, estableciendo una población entre 900 y 1.000 plantas por hectáreas. La siembra comercial se realiza cuando comienza el período de lluvia y en las épocas de autoabastecimiento, se hace en la llegada o salida del invierno, de junio a noviembre. La cosecha se recoge después del año de la siembra. El mantenimiento para controlar la maleza se rea-

liza con el machete y en algunos casos con el uso de herbicidas se limpia la planta para eliminar el exceso de hijos y hojas viejas, secas y dañadas.

Festival de la Primavera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

| DIRECCIÓN | Paseo La Marina

Acto cultural en el que participan jóvenes mujeres de las diversas escuelas de Irapa con el fin de competir para coronarse como la reina. Un tiempo antes de la celebración, se entregan las invitaciones en las escuelas y se selecciona una madrina del festival, la cual es una maestra que se haya destacado en su trabajo docente. También se escoge una especie de flor que servirá de inspiración para los trajes de las candidatas. El día del festival se comienza la apertura con la Coral de Mariño que interpreta el Himno Nacional y canciones alusivas al festival. Después se presentan las carteleras elaboradas por las diferentes escuelas, los actos culturales y las candidatas con sus trajes de gala, simulando la flor seleccionada. Luego se realizan los desfiles y es seleccionada la reina del festival.

Fiesta de San Isidro Labrador

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Pueblo Viejo Arriba



La fiesta en honor al santo de los agricultores comienza ocho días antes del 15 de mayo con el recorrido del santo por los diferentes sectores del pueblo a las 6 de la mañana. El santo es recibido por los habitantes del sector, quienes lo trasladan en procesión desde la iglesia hasta el lugar -acondicionado con palmas de coco, flores, frutas y guirnaldas de colores- donde es recibido bajo la custodia de los vecinos, que lo reciben con el rezo del Santo Rosario. Se le rinde homenaje con brindis de vinos, refrescos, chocolate caliente, café, comidas, galletas y golosinas. Los devotos le ofrecen frutos de sus cosechas. A las 6 de la tarde es trasladado nuevamente en procesión a la iglesia. Entre los días 13 y 15 de mayo se celebran las fiestas en los alrededores de la iglesia donde se realizan juegos deportivos, bailes culturales y populares acompañados de conjuntos musicales y minitecas.

También se realizan los actos religiosos como los bautizos, comuniones y matrimonios. El día 15 de mayo a las 10 de

la noche se celebra la eucaristía y se realiza la tradicional quema de Judas y la despedida de la celebración.

Fiesta de Santa Lucía

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Río Seco

A partir del 8 de diciembre la imagen de Santa Lucía es sacada de la iglesia y paseada por el pueblo. Algunas veces la imagen pernocta en un sector del caserío si es solicitado por algún vecino. El día 13 la santa es regresada a la capilla y se celebran misas, bautizos, comuniones y confirmaciones. En la tarde se saca de nuevo la imagen en procesión por todas las calles del poblado para luego culminar la fiesta religiosa. Esta celebración se realiza durante tres días, acompañada de competencias deportivas y juegos populares como el huevo en la cuchara, el palo encebado, peleas de gallo, danzas y obras de teatro. Los cocineros del pueblo presentan todas sus delicias culinarias, tales como sancocho de gallina, empanadas, hallacas, torrijas y talkarí -guiso de carne de chivo o gallina que llegó al país desde Trinidad. Desde hace veinte años la comunidad de Río Seco celebra el día de Santa Lucía como su mayor fiesta religiosa y desde hace quince años se formó la junta pro-capilla para realizar la construcción de la capilla para la santa.



Construcción del caney

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Construcción sencilla y rústica que se usa principalmente para el secado del tabaco. Para su fabricación se traza un rectángulo de tamaño variable en el piso. Se colocan horcones de madera rústica redonda, a una distancia entre 3 y 3,5 m. Luego se ubica en el centro de ambos extremos del rectángulo un horcón más alto y en sentido longitudinal se coloca una vara de madera larga y fuerte denominada cumbra así como también varas en sentido transversal entre los horcones denominados tirantes, desde los cuales se ubican puntales que van a la cumbra para darle soporte al techo. También se colocan en los costados varas que unen los horcones en sentido longitudinal al rectángulo, sobre los cuales se sitúan otras varas de madera rústica semidelgadas que funcionan como soporte de las varas delgadas que se colocan desde allí a la cumbra como parte de la estructura que soporta el techo, colocadas a una distancia entre 1 y 1,20 m. Sobre éstas se colocan varas más delgadas en sentido longitudinal desde 1 m más abajo de la altura de los horcones laterales hasta 50 cm de la cumbra, la distancia es de 60 u 80 cm o más, de acuerdo al tamaño de las hojas de la palma que se unen en la cubierta con el techo. La cubierta se construye con palmas de la

planta corozo, a la que se le corta la base de la hoja en la unión con el raquis central, lo que permite doblarla y así dar mayor densidad, esto evita que cuando llueva el agua penetre. Las palmas son amarradas con alambre o fibra vegetal en sentido contrario a las varas, que van en ese mismo sentido de la estructura.

Curtiembre y secado del cacao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Curtiembre es la denominación que le dan los cultivadores de Paria al tratamiento previo que se le da al cacao después de que se le extraen las almendras y antes del proceso de secarlas.

Cuando las plantaciones dan sus frutos, estos se halan con una desjarretadera -instrumento que sirve para cortar, compuesto por una cuchilla de acero en forma de media luna colocada en el extremo de una vara gruesa- trayéndolos así hacia el suelo y se procede a extraer las almendras. Éstas se envuelven en hojas de plátano, sacos o se colocan en cajas de madera cerradas especiales para la fermentación o curtiembre. Se deja durante dos o tres días para que, bajo los efectos de las altas temperaturas, se muera el embrión y se produzca la reducción del mucílago o baba. En esta fase los granos se cubren de un musgo grisáceo y desprenden un olor característico. Gracias a la fermentación se dan los cambios químicos que fijan el aroma y el sabor del chocolate y que además facilitan su secado.

Dependiendo del tipo de cacao y del tipo de chocolate que se vaya a fabricar con él se deja por menor o mayor tiempo en la fermentación. Cuando las almendras cambian de color significa que ya están listas para ser secadas. Enton-

ces los granos pasan al secadero donde se dejan al sol y se mueven constantemente para que se sequen completamente. Una vez que se secan, se almacenan y finalmente se comercializan.

El caldo de doña Isabel, canción

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Esta canción popular se interpreta a manera de baile en el que dos niños cantan la canción *El caldo de doña Isabel* y un grupo de niñas -ataviadas con faldas largas floreadas, blusas blancas con polcas en la parte superior y alpargatas con bolas de colores- danzan al son. Una de las niñas simula ser una señora que regresa del mercado de comprar una gallina para preparar un caldo. Esta canción es un merecúe venezolano en el que se utilizan el cuatro, las maracas y el tambor y es presentado por la Escuela de Música Pueblo, Voz y Folclor. A continuación la letra de *El caldo de doña Isabel*:

I
Ya comienza a amanecer
y cantan los pajaritos
se ven los rayos del sol
con su brillante resplandor

Coro
Ya está la comida
vengan a comer
el caldo de gallina
de Doña Isabel

II
El señor se va al trabajo
el niño al colegio
la doña para la cocina
antes que regresen ellos

III
Yo salí de mañanita
para el mercado a comprar
y me cayó una garuita
que me hizo resfriar

IV
Cuando llegué al medio día
me dijo doña Isabel
tomate un cardo de gallina
para que te sientas bien

La pájara pinta, juego

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Juego en el que se forma un círculo con un grupo de personas. A cada una se le asigna un color. Luego una persona inicia el juego diciendo "yo quiero que piguipinte la pájara pinta en..." y menciona cualquier color. El que lleva el nombre del color citado deberá responder al instante, sin



vacilar "yo quiero que piguipinte la pájara pinta en..." y menciona otro color. La persona que no responda rápidamente al citar el color que representa sale del juego. Este juego se termina cuando queda una sola persona. Para la comunidad es considerado un juego importante ya que es una forma de compartir y entretenerse.

Fiesta en honor de la Virgen del Valle

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Placer

| ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO | Margarita Reyes



La celebración en honor de la Virgen del Valle se efectúa desde el 7 hasta el 9 de septiembre. El día de la fiesta se adorna el altar y se coloca en el centro a la virgen vestida de gala, desde las 2 de la tarde hasta las 7 de la noche. Se inicia rezando un rosario y luego se canta el galerón, donde intervienen cantantes de la zona, acompañados de un grupo de cuerdas de nombre *Estrellas de San Antonio*. La primera décima es para saludar a la virgen y después se sigue con el contrapunteo. Entre cada tanda del galerón se realizan bailes populares, se ofrecen comidas, bebidas, golosinas y un brindis con chocolate. Al amanecer finaliza la fiesta y se invita a todos para que asistan el año siguiente. Esra celebración comenzó por una promesa que hicieron los hijos de Víctor Marcano hace diez años. En los preparativos del evento intervienen las familias, vecinos y amigos que también le deben favores. Es organizada por Margarita Reyes.

Aguinaldo tradicional pariano

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

En casi todos los caseríos del municipio Mariño se conserva la tradición de las parrandas navideñas, celebradas durante todo el mes de diciembre. La música ejecutada durante estas parrandas es el aguinaldo, que se compone de estrofas generalmente de cuatro versos octosílabos y de rima estrictamente consonante. La primera estrofa es memorizada por los músicos mientras que el resto de los cantos y versos son improvisados. Los temas se relacionan con el nacimiento de Cristo o cualquier circunstancia que se genere espontáneamente en el momento, que sea de interés del cantor y con la que pueda construir extraordinarias expresiones musicales. Los aguinaldos del municipio Mariño se diferencian de los de otras regiones vecinas por el uso de sus estrofas, su rima consonante y su improvisación. Entre cada estrofa cada uno de los cantores es solista cuando le llega su turno y a veces responde al cantor anterior con sus versos. La capacidad de improvisación es muy importante en el aguinaldo, de hecho, los cantores que cantan los versos aprendidos no son considerados aguinalderos de verdad. Los instrumentos guías son el cuatro, las maracas, el bandolín y una pequeña tambora de cuero de chivo, sobre un rectángulo o cuadrado de madera. En algunos casos también se usa el violín y la guitarra como bajo. Actualmente, entre los más calificados intérpretes de este aguinaldo se encuentran Ignacio Muñoz, *el ruiseñor de Oriente*; Felipe Villegas, *el cucarachero de Río Grande Arriba*; Eleuterio Cedeño, *el querepe* y Alpidio Villegas. Las parrandas de aguinaldo comienzan con seis personas, pero se incorporan más a medida que pasan por las casas del poblado donde son recibidos con bebidas, pasteles, café y algunas veces hasta con sancocho. A continuación una estrofa de Felipe Villegas:

Si me agarra el día
aquí parrandeando
seguiré cantando
esta aguinaldía

Fabricación de bateas de madera maciza

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para la fabricación de bateas se utilizan trozos de raíz de cedro, las cuales se cortan en piezas de 1,40 cm de largo por 30 a 60 cm de ancho y se le trazan dos óvalos, uno interior y otro exterior, separados por 3 cm uno del otro. Luego se procede a profundizar el óvalo interior, cortando la madera con un formón -instrumento de carpintería para realizar cortes circulares-, dándole un corte inclinado, de manera que el fondo de la batea sea de menor tamaño que la parte superior. Finalmente, se labra la parte exterior. La fabricación de estas bateas de madera maciza es una actividad artesanal tradicional en Paria.



Proceso de elaboración de vasijas en arcilla

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para elaborar las vasijas de arcilla, se seca el barro o arcilla y se cuele para extraerle los cuerpos extraños. Luego se remoja en un tobo de agua y se cuele en una tela de tul. Se deja asentar hasta que el agua esté clara y cuando aclare se bota. Se amasa y se deja secar en una plancha de yeso. Una vez que seque se vuelve a amasar hasta formar una mezcla compacta que permita moldear la arcilla. En el moldeado se toma la cantidad de arcilla a utilizar y se aplasta con un rodillo, haciendo rollitos y se cortan las puntas para verificar que no estén llenos de aire. Se le coloca la barbotina alrededor y se le va dando forma con los dedos a la pieza deseada. Se deja secar por dos días, luego se lija con lana de acero hasta que la pieza quede lisa, se pule con una esponja húmeda y se dejan en el chorro de agua por cuatro horas aproximadamente. Después se cocinan en un horno de cerámica durante una hora y, por último, se pintan. Moldear la arcilla es, para los mariñenses, no sólo una expresión artesanal sino también un modo de subsistencia.

Preparación de fibras vegetales

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Muchas personas en el municipio Mariño se especializan en preparar cuatro tipos de fibras vegetales para la fabricación de cestas. Cada una de estas fibras requiere de un trata-

miento particular. Para el camuare se cortan los tallos de éste, desechando los cogollos aún tiernos, y luego se les quitan las hojas y la corteza para así dejarlos secar durante uno o dos días.



Pasado este período, se divide en dos tiras y, cuando se teje con esta fibra, se coloca la parte exterior del tallo hacia fuera. El mamure, por otra parte, se corta desde su base y se desprende de los troncos. Luego se tira de sus tallos para poder extraer la corteza, doblándolos en forma de "U" invertida y enrollándolos para dejarlos secar en la sombra. Al momento de emplearlos, se mojan un poco para que sean más flexibles. Al tirite se le cortan los tallos de 3 m de largo y se eliminan las partes terminales y las hojas, dejando sólo la parte dura y brillante, utilizada como elemento decorativo. De la caña brava se cortan los tallos, desechando la parte cercana al cogollo provisto de hojas, de un largo de 3 m, se le quita la corteza, dejando los tallos o latas limpias y brillantes, luego se abre en dos tiras y éstas a su vez se dividen en cintas más delgadas de 2 cm de ancho y del largo del tallo. Luego se elimina la parte interna de la tira de 10 cm de espacio, dejando la parte externa que es dura y brillante con un espesor no mayor de 2 mm, obteniendo un material flexible, las cuales pueden ser usadas de inmediato en el tejido, de lo contrario deberán secarse al sol, de no ser así, se pondrán negras debido a ataques de hongos. El tejido de cestas o cestones es un oficio de tradición en la Península de Paria, donde existen comunidades dedicadas a la cestería. Cirilo Díaz es uno de los especialistas en la materia de la fabricación de fibras vegetales.

Galerón

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Género musical característico de la costa oriental, pese a que actualmente se encuentra difundido en varias regiones del país. Forma parte del legado cultural español. Se interpreta con bandolín, cuatro y guitarra. Como forma poética de la estrofa utiliza la décima -combinación métrica de diez versos octosílabos-. Con estos instrumentos se interpreta un preludio que da lugar al canto. Los cantantes suelen improvisar con gran destreza las décimas y las letras giras en torno a temas diversos, tales como historia, mitología, amor y religión, siendo ésta última la temática más común, ya que el galerón es un elemento importante de las festividades re-

ligiosas de Paria. En los velorios de la Cruz de Mayo se acostumbra a iniciar la interpretación con un saludo directo hacia el símbolo religioso en señal de respeto. Las décimas de contenido profano se entonan cuando se voltea la Cruz y se abre el bailorio.

Preparación de la arcilla

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para preparar la arcilla se cierne el barro seco con una malla fina, se coloca en un recipiente con agua para remojarla y se bate con un palo o las manos hasta disolverla totalmente y eliminar todos los grumos hasta que tome una consistencia espesa. Luego se cuele o se exprime con medias panty, escurriendo la

parte líquida en un envase para ser utilizada como barbotina -para pegar o decorar piezas de cerámica-. La parte sólida se vacía en secantes -materiales hechos con yeso hasta que estos absorban todo el líquido posible, después se extrae y se amasa por veinte minutos aproximadamente y se guarda en bolsas plásticas negras para mantenerla siempre suave. En el municipio Mariño es común el trabajo de la arcilla, ya que con ella se fabrica toda clase de cerámicas y ésta se vende en las fiestas patronales y en temporadas vacacionales.

La jardinera, juego

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Juego tradicional que consiste en formar un círculo en el que cada participante adopta el nombre de una flor o de una planta. Seguidamente, uno de los participantes inicia el diálogo diciendo "jardinera, jardinera que visita tu jardín, dime si viste por fin..." y nombra a una de las plantas o flores cuyo nombre fue asignado a uno de los participantes. La persona cuyo nombre se menciona debe responder rápidamente con un cuarteto cuyo primer verso debe rimar con su nombre, el segundo debe decir "y ninguno me lo impide", el tercero "esta mañana lo vide" y el cuarto "en el jardín de..." o "de la..." y citar una planta o flor y así sucesivamente. Este juego es una divertida forma de ejercitar la memoria y la agilidad mental.

Tejido de cestón y cestones

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La fabricación de cestas es una de las tantas costumbres que los venezolanos heredaron de los antepasados indígenas de cuyo ingenio procede la técnica usada actualmente.

Para elaborar el tejido de cestones se ponen en el piso varias tiras extendidas de las fibras vegetales previamente preparadas. Se separan a una distancia de 5 a 7 cm para así definir el fondo del cestón. Se coloca en los extremos de éstas dos tiras dobles para darle mayor resistencia y para determi-



nar el ancho de la cesta, las cuales se sostendrán con los pies. Luego se inicia el entrelazado de fibras -en sentido perpendicular a las primeras, cruzando en forma alterna una por encima y otra por debajo-. Al llegar a las fibras dobles, que marcan el final del ancho del fondo, se quiebra la tira que se está tejiendo y se regresa hacia el otro extremo, extrayéndola por debajo y siguiendo el entrelazado. Al llegar al extremo opuesto, se procede de igual forma hasta cubrir el largo del fondo, dejando cada tira de 5 ó 7 cm de largo a ambos lados, junto con las colocadas en sentido perpendicular a igual distancia. Luego, se elabora un ángulo en la estructura y se sitúa en posición vertical, entrecruzando tiras de fibras para darle profundidad a la cesta. Una vez que el tejido vertical alcanza la altura requerida, se doblan las puntas sobrantes en ángulo y se entretrejen alrededor, formando el borde de la cesta para darle más resistencia. Se dispone de una cinta de camuare o bejuco sin abrir y se fija con un basteado -hecho con una cinta de tallo de mamure o camuare abierto en dos- alrededor de la orilla superior. Si se desea ponerle al canasto unas asas se dejan las tiras que sirven de estructura al aire y se refuerzan con un bejuco o camuare, dependiendo de la resistencia requerida, y se entretrejen con el tejido de la cesta.



Las cestas elaboradas en el estado Sucre son famosas por su buena calidad, variadas formas y fino acabado. Destaca un tipo de cesta grande llamada *mara de ojo* que se usa para cargar frutos y pescados. Las cestas, además de ser objetos de belleza, son utensilios de uso domésticos en las casas de los orientales desde hace mucho tiempo atrás. Se usan para cargar verduras, lavar el pescado y guardar casabe y otros alimentos.

Cultivo de yuca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La yuca -*manihot esculenta*- se produce durante todo el año por las condiciones favorables que existen en el país para su cultivo. La siembra se realiza mediante estacas -trozos de tallos cortados a una altura mínima de 15 cm que deben tener como mínimo cinco yemas que se introducen en hoyos en posición vertical con una ligera inclinación-. Se debe aflojar el terreno alrededor con varios golpes para facilitar el desarrollo de las raíces. La preparación del terreno consiste en deforestar el área y cortar los troncos y ramas que impiden la siembra. Los agricultores relacionan la siembra con el ciclo lunar y prefieren realizarla durante el período menguante. Sólo siembran en ciclo creciente si los tallos proveedores de estacas han sido cortados durante el lapso menguante. Los productores no usan ningún tipo de agroquímicos a excepción de algunos herbicidas para controlar la maleza y la plaga de hormigas cortadora -bachaco o chacaco-. Realizan dos o tres limpiezas para todo el ciclo de cultivo, la última durante el proceso de cosecha. Se siembra en dos grupos, yuca dulce para el consumo y



amarga -yuca agria- para producir harina, utilizada en la producción de casabe con dulce, almidón y barriga vieja. Estas se cultivan en mayor escala que las dulce debido a su comercialización. La yuca es un producto totalmente aprovechable, pues el tallo permite su propagación vegetativa; sus hojas sirven para producir harina y sus raíces para el consumo

fresco y la agroindustria. Durante la cosecha se resiembra cada planta arrancada una semana antes, cortada a unos 50 cm del suelo para que la yuca dure más.

Cabañuelas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Sistema de cálculo que les permite observar a los agricultores las variaciones atmosféricas de los primeros doce días de enero y el comportamiento que tendrán las lluvias durante todo el año. La información es tomada en cuenta por los agricultores, quienes adelantan o retrasan las fechas de la siembra y aumentan o disminuyen el volumen a cultivar en los diferentes ciclos y zonas, según sea la necesidad de agua que necesiten las especies a sembrar y el pronóstico de las cabañuelas.

Elaboración de tabaco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El tabaco pertenece a la especie botánica *nicotiana tabacum*. Su cultivo y producción se realiza a nivel mundial con fines comerciales, pues la gente lo consume en forma de cigarillos, puros, a través de pipas y para masticar chimó. Su cultivo constituye uno de los más grandes legados indígenas, ya que entre los grupos tribales era usado con fines ritualísticos y medicinales. La elaboración del tabaco conlleva todo un proceso así como estudio de clima, temperatura, humedad y suelo. En el municipio Mariño el proceso de elaboración de esta planta tiene cuatro fases: curtido, clasificación, empacado y encachipado.

El curtido consiste en secar las hojas de la planta bajo la sombra en caneyes. Luego se hacen rollos doblados en capas sucesivas y se colocan una encima de otra, apretándolas dentro del cambullón, espacio preparado en forma de caja rectangular. Se refrescan con agua y se tapan durante un tiempo. Cuando las hojas se adhieran unas a las otras en una sola pieza ya están curtidas, se sacan y se pro-



cede a clasificarlas según la textura, el color y el tipo de hoja. El curtido se realiza para que las hojas tomen la textura y el color apropiado para su comercialización.

La clasificación es realizada por especialistas locales y productores con experiencia, pues no todos los agricultores de tabaco son calificados para este trabajo. Consiste en sacar los moños de tabaco de la ensarta -cabuya donde se cuelga para el secado- y colocar montoncitos por tipos de hojas. De este proceso se obtienen varios tipos de hojas de acuerdo al espesor de la hoja, capacidad de adhesión de la lámina y estado físico, es decir, si tiene perforaciones producidas por ataques de las plagas, generalmente larvas de mariposas.

Una vez que el tabaco es clasificado y enmanillado, se empaca por tipo o calidad. Para ello se utiliza una caja rectangular armable de tamaño variable, de 0,80 m de largo por 0,60 m de alto y 0,60 m de ancho. Se coloca un saco o tela en el piso sobre el cual se ponen dos o tres cuerdas de fibra vegetal en el fondo de la caja y tres en sentido transversal. La posición de estas cuerdas debe permitir dar vueltas a cada una de las pacas de tabaco y amarrarlas con sus mismos extremos. Sobre las cuerdas se coloca la caja de madera y se introducen las semillas de tabaco, primero las de un extremo, luego las del centro y después las del otro extremo, de manera que estas queden imbricadas. Esto se realiza en capas continuas hasta que queden bien apretadas. Una vez que las capas llegan al borde de la caja se desarma y se atan las puntas de las cuerdas, que están en sentido del ancho de la paca, después las del sentido contrario, dándole vueltas o medio nudo cada vez que se pasa por cada una de las cuerdas a las que se cruza y trenzándola para darle solidez al empaque. De esta manera concluye el empacado y está listo para encachipar.

El encachipado se realiza para facilitar la manipulación, el transporte y la conservación del tabaco en hojas, para su posterior comercialización. Consiste en cubrir las pacas de tabaco con láminas -cachito- del tallo de cambur, plátano o topocho, las cuales se separan y se secan al sol. Se realiza para proteger el producto del aire, evitando su desecamiento, deterioro y facilitar la manipulación y transporte. El proceso consiste en colocar un saco o trozo de tela en el piso, se extienden dos o tres pedazos de cuerda de fibra de vegetal en sentido contrario a la paca de tabaco y tres cuerdas cruzadas sobre éstas. Luego se colocan los cachipos en sentido de las cuerdas más largas, de manera que queden montados y no tengan áreas descubiertas. Después se voltean las pacas, se inmovilizan los cachipos alrededor y se amarran las puntas de las cuerdas. Posteriormente se atan entre sí las cuerdas que van cruzadas, tensándolas y realizando un medio nudo, hasta llegar a los extremos de la paca donde se doblan sobre sí mismos los cachipos de

manera que no queden salientes sueltos. Finalmente, se amarra cada una de las cuerdas con sus propias puntas y se cortan los sobrantes, dejando un acabado perfecto en los bultos para su posterior comercialización.

El cultivo del tabaco es importante para la producción de la comunidad, ya que constituye desde hace más de ochenta años una de las principales ocupaciones del caserío.

La caza

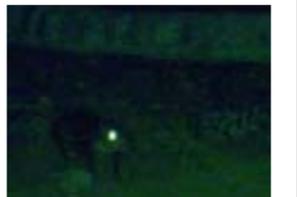
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En el municipio Mariño la cacería constituye un oficio y una práctica tradicional con fines alimenticios y comerciales básicamente. Los cazadores mariñenses tienen diversos métodos y técnicas para cazar de acuerdo al tipo de presa, las cuales heredaron de los antepasados indígenas.

Para la caza de lapa, utilizada para el consumo, se usa la trampa de piedra. Ésta consiste en un túnel que se construye sobre veras o caminos por donde suelen pasar las lapas. Se coloca sobre la superficie un techo de madera, con ramas y hojas de árboles y piedras para que sea pesado y con una altura aproximada de 40 cm. En su interior se colocan estacas que, al ser movidas por la lapa, hacen que el techo caiga encima del animal y lo asfixien.

Otra forma de caza manejada por los parianos y aceptada como un método seguro y tradicional es el hoyo de venado. Éste es una excavación en el bosque o en un conuco, de 2 m de largo por 1,50 m de profundidad aproximadamente. Se cubre con esterilla de varas de madera y ramas delgadas de plantas o palmas y hojarascas para que no se note a simple vista. Se le siembran cultivos en los bordes que sean llamativos para los venados y algunas rastreras que atraviesen la tapa de la trampa. Los venados suelen acercarse a estos hoyos, pues los ven como un espacio propi-





cio para alimentarse y, al pasar sobre el hoyo, caen al vacío. Es allí donde los captura el cazador con la finalidad de criarlo o usarlo para alimentarse.

La escopeta es un instrumento muy utilizado por los parianos para cazar. Ésta se ata a dos estacas en dos puntos sucesivos. La culata y el apoyo o guardamano se colocan en un trozo de madera redonda, de unos 50 ó 60 cm. Al lado de la escopeta se coloca un trozo de madera al cual se ata una cuerda para que sostenga la escopeta de manera suspendida y se amarra a lado contrario de la vereda. Esta cuerda atraviesa la vereda y se fija, para cuando pase el animal se suelte, y así el trozo de madera que está atado a la cuerda cae sobre un trozo de madera, que, a su vez, está localizado sobre el gatillo en un extremo y la escopeta se dispara. Ésta se enfoca hacia la vereda apuntando hacia un punto visible, en el extremo superior de una pequeña estaca, con un corte en bisel. La altura del punto se mide con el puño cerrado, según sea la altura del animal. Para la altura de una lapa el punto será la del lado posterior a la uña del dedo pulgar estirado hacia arriba sobre el puño cerrado. Para un venado es el doble del de la lapa, así el animal recibirá el impacto en el costado -codillo- a la altura del corazón.

El lazo de juapiao es una rama pequeña utilizada como herramienta de cacería por los campesinos para cazar mamíferos pequeños. Se dobla en forma de arco, se une en el extremo superior con una cuerda delgada -atada a un trozo de madera fijado a dos estacas de madera clavadas en el suelo, a ambos lados del camino por donde pasa el animal que se va cazar-. Algunas veces se cubren los lados con pequeñas estacas de madera para que el animal se vea obligado a pasar por el lugar donde se coloca la vara que se fija entre las dos púas. Una de las púas tiene un pequeño gancho en forma de "V" invertida y la otra tiene un corte hasta la mitad de su espesor. La rama doblada lleva otro cordel unido al mismo extremo donde va la cuerda que mantiene atada a la que sujeta la rama en posición de arco. A la cuerda se le hace un lazo corredizo que va colocado en medio de la vereda, cubriendo el espacio donde se coloca el sebo, y al pasar el animal, se cae y la rama en posición de arco hala violentamente hacia arriba, atrapando por el cuello o por una de las extremidades a la presa. Este sistema de caza sirve para cazar animales como zorros, rabipelados y guaneicos, entre otros.

Los campesinos de la Península de Paria, especialmente los de la parte alta, practican la caza del curareque -roedor parecido a una rata de pelaje marrón rojizo- para abastecerse de su carne. Para la caza del curareque se utiliza una trampa de juapiao elaborada en madera la cual se utiliza comúnmente para atrapar ratas. Para elaborarla se acostumbra a dividir una caja de madera en dos piezas. En la parte inferior se le deja un extremo abierto en forma de túnel, a través del cual entra el animal atraído por la carnada. La parte superior tiene forma de "L" y, al ser movida por el animal a su paso, cae y lo atrapa vivo.

El volador es la denominación que se le da en el municipio Mariño al papagayo. Para elaborarlo se utiliza el eje central de caña de azúcar o caña amarga y el nervio central de la hoja de coco u otros vegetales livianos y resistentes para el esqueleto. Éste se cubre con papel de colores, sacos de harina o plástico. Se le pueden dar diversas formas: en forma de rombo o estrellas; se le anexan círculos de papel, doblados en dos para provocar vibración y sonido con la brisa. Algunas veces se crean juegos de combate, colocándole hojillas a los papagayos en la cola para cortar el hilo del contrincante. El juego con voladores se conserva en la localidad como una gran diversión.

El volador

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este juego consiste en que dos equipos marquen un círculo donde se ubica un integrante de cada equipo. Los demás participantes se esconden y, una vez escondidos, los dos integrantes del círculo gritan "que salga mi gálgaro". A este llamado acuden los participantes que estaban escondidos a tomar el círculo. Los jugadores que están en el círculo y los de afuera tratan de impedir que sus contrarios lo tomen. El juego termina cuando todos los miembros de un equipo son vencidos por el otro, lo cual consiste en dominarlos a la fuerza y darles tres toques con la mano.



Gálgaro, juego

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este juego consiste en que dos equipos marquen un círculo donde se ubica un integrante de cada equipo. Los demás participantes se esconden y, una vez escondidos, los dos integrantes del círculo gritan "que salga mi gálgaro". A este llamado acuden los participantes que estaban escondidos a tomar el círculo. Los jugadores que están en el círculo y los de afuera tratan de impedir que sus contrarios lo tomen. El juego termina cuando todos los miembros de un equipo son vencidos por el otro, lo cual consiste en dominarlos a la fuerza y darles tres toques con la mano.

La guabina, juego

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Juego que se practica principalmente en las zonas rurales. Se juega en un cuadrado de medidas aproximadas entre 0,40 m de largo por 0,40 m de ancho en cualquier patio de tierra. Se excavan seis hoyos, alineados de a tres en los lados opuestos y uno en el centro con una profundidad aproximada de 5 cm. El juego consiste en introducir una picha o metra en el hoyo central, donde se encuentra el premio único que por lo general es dinero. Las pichas o metras son lanzadas desde una distancia fija, marcada con una raya. También se acostumbra a colocar premios menores en alguno de los hoyos laterales y gana quien introduzca la metra en el agujero.

Construcción de botes de pesca

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa



El primer paso para elaborar botes de pesca es colocar una base -palo largo llamado palo de hierro- ubicado en la parte inferior. Se arma una plantilla y se colocan líneas para nivelar, se monta la popa y luego la proa. Después se montan las dos plantillas y las dos mangas de la borda, se pegan las maderas de los lados y, por último, se entablan las que recubren el bote y se pinta. La proa y la popa son elaboradas con tablones de apamate; las costillas -laterales del bote- son fabricadas con listones de pardillo y se cubren con tablas de apamate. Los clavos utilizados son galvanizados de 3", 5" y 8 1/2 " y para cubrir los agujeros se utilizan pedazos de mopa, que son introducidos con un martillo de palo y un cincel. Además se utiliza una sierra de disco, cepillo de mano, serrucho, caladora y chuelo -hacha-. Estos botes son muy solicitados por los pescadores locales y de otros municipios, por la eficiencia con que son elaborados. Entre los carpinteros más famosos de Irapa está Juan Piñango, Freddy Furgencio Arias y José Norberto López, quienes tienen una gran trayectoria en la fabricación de botes de pesca.

Festival del Múculo

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Irapa

DIRECCIÓN | Paseo La Marina

Festival culinario en el que los parianos se reúnen para participar en un concurso del plato típico de la zona, el múculo guisado. Para su realización se selecciona el jurado calificador, los premios a entregar, se inscriben a los participantes y se ubican en un puesto de cocina. Cada participante prepara su múculo guisado, tratando de lograr el mejor sabor. El jurado califica como ganador al plato mejor preparado y más vendido. Los asistentes al evento realizan una gran degustación de los platos. Los premios son dinero en efectivo y utensilios de cocina. A este evento asisten personas de los diferentes municipios vecinos quienes degustan los platos de múculo guisado de los distintos competidores del evento. A través de esta fiesta gastronómica los parianos disfrutan y reafirman sus exquisiteces culinarias.

PRESENTACIÓN **3**

Arquitecto Francisco Sesto Novás

PRESENTACIÓN DEL CENSO **4**

Arquitecto José Manuel Rodríguez

MAPAS DE UBICACIÓN DEL MUNICIPIO **6**

CATEGORIAS

1 LOS OBJETOS **9****2** LO CONSTRUIDO **21****3** LA CREACIÓN INDIVIDUAL **67****4** LA TRADICIÓN ORAL **91****5** LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS **131**INSTRUCTIVO **99****1** LOS OBJETOSBola de grillo **10**Cambullón **16**Colección de documentos de la Prefectura de Soro **16**Colección de Jesús Guerrero **16**Colección de Jesús Martínez Osuna **17**Colección de lámparas de Cheira Berroterán **13**Colección de Pablo Cedeño **18**Colección del Museo Arqueológico Irapari **14***Divino Niño Jesús*, imagen **10**El culero o cangrejo **18**Escritorio **12**Herramientas de la agricultura mariñense **19**Herramientas para el cultivo de cacao **18**La Carlota, barco **19**Metate **13**Metate y mano de moler de 1916 **16**Motor del trapiche del Alambique La Soledad **11**Peso de la bodega Los Almendrones **19**Planchas de hierro **12**Planchas de Marielen Rodríguez **11***San Isidro Labrador*, imagen **18***San Juan Bautista*, imagen **12**Sembradora de arroz de la hacienda La Soledad **13**Tanques de hierro macizo de la hacienda La Soledad **19**Tinajón **10***Virgen La Dolorosa*, imagen **16****2** LO CONSTRUIDOAguas termales de Marabal **54**Balneario Maribela **54**Bar Demócrata **32**Bodega El Araguaney, bodega de Mencho **60**Bodega María Esperanza **25**Calle Bolívar **50**Calle principal de San Antonio de Irapa **40**Cantv-Irapa, sitio arqueológico **41**Capilla de Río Chiquito Arriba **44**Capilla de San Juan de Alto Amara **63**Capilla El Maco **42**Capilla Virgen de Coromoto **23**Casa de Ángela Rosal de González **39**Casa de Ardis Brito **43**Casa de Cira Urbano **33**Casa de Consignación **34**Casa de Daisy Martínez **58**Casa de Gumersinda Lezama **37**Casa de Jesús Martínez **59**Casa de José Ruiz **35**Casa de Juanita Chachá Ramírez **41**Casa de Juliana Marcano de García **61**Casa de la familia García **61**Casa de la familia Matos **47**Casa de la familia Meneses **45**Casa de la familia Pomenta **38**Casa de la familia Villegas **61**Casa de la hacienda Ramírez **36**Casa de la medicatura rural **49**Casa de los hermanos García Chachá **60**Casa de los hermanos Ribas **62**Casa de los Polines **59**Casa de Luis Mata **31**Casa de Teresa de Martínez **55**Casa del Bar San José **63**Casa del viejo mercado **34**Casa La Esquina de Bruno Comercio **58**Casa Las Quince Letras **39**Casa parroquial de Irapa **23**Caserío El Chispero **45**Cementerio general de Campo Claro **57**Cementerio General de Irapa **36**Cementerio parroquial de San Antonio de Irapa **53**Cerro de Humo **65**Comercio Crepana **58**El samán de La Berbena **26**El surtidor de la playa **24**Escuela bolivariana Alto Amaro **64**Estadio de Irapa **53**Fachada de la bomba de gasolina San José **51**Fachada de la panadería San José **52**Fuente de soda Mariño **31**Gallera Los Almendrones **46**Galpón de la comercializadora de cocos **28**Galpón donde funcionó la Pacca Mariño **40**Hacienda San Antonio **32**Hacienda Valentín **25**Hotel Irapari **24**Hotel La Birra **44**Hotel Maryoli **28**Iglesia de Nuestra Señora del Carmen **56**Iglesia de San Juan Bautista **44**Iglesia San José de Irapa **27**Irapa, centro poblado **54**Irapa, sitio arqueológico **49**La Bodega de Carmita **64**La Casa Vieja **42**La Gallera del Pueblo **40**La plataforma de arcilla **50**Las dos casas más viejas de El Placer **35**Mercado Municipal **30**Mundo Nuevo, centro poblado **56**Museo Arqueológico Irapari **63**Oficina de la hacienda Canaán **33**Parque Nacional Península de Paria **62**Paseo La Marina **28**Patio de concreto, secadero de cacao **49**Playa del Mercado Municipal **26**Plaza Bolívar de Irapa **22**Plaza Bolívar de Río Grande Arriba **65**Plaza El Carite **37**Plaza José Francisco Bermúdez **23**Plaza Mariño **30**Plaza Sucre **51**Restaurante bar El Campanazo **49**Río Chiquito Arriba, centro poblado **53**Río Chiquito, sitio arqueológico **48**Río Chuare **22**Río de El Chispero **51**Río Marabal **52**Río San Antonio **30**Río Seco, centro poblado **48**Río y pozas de Maribela **47**Ruinas del alambique de la hacienda La Soledad **64**Ruinas del antiguo cementerio de Pueblo Viejo Abajo **45**San Antonio de Irapa, centro poblado **59**San Juan Bautista de Soro, centro poblado **56**Secadero de cacao de estera **57**Secadero de cacao de lucía o corredera **55**Secaderos de cacao de gavetas o vagones **46**Secaderos rodantes de coco de Venicia de Velásquez **38**Techo rodante, secadero de cacao **48**Unidad Educativa Río Chiquito Arriba **57**Vivienda Rojas **23****3** LA CREACIÓN INDIVIDUALAlberto Cecilio Velásquez, *Binto*, poeta **71**Alexis Reyes, fabricante de máscaras **70***Amantes del ritmo*, agrupación musical **79**Andrea Noelia Cleman de Ruiz, promotora cultural **75**Ángel Esteban Bello, tallista **88**Ángel Félix Espinosa, artista plástico **79**Antonio Villegas, criador de gallos de pelea **73**Apolonio Lárez, cantante **79**Atanasia de la Cruz Laffont de Pérez, docente **82**Bar San José **68**Beltrán Acosta, *Correcaminos*, poeta **76**Brígida Olivier de Caballero, docente **78**Cirilo Metodio Díaz, cestero **71**Ciro Antonio Pacheco Marín, tallista **71***Corazón de Jesús*, escultura **81**Del Valle Villegas, artista plástico **73**El deporte en el municipio Mariño **89**Eleuterio Cedeño, promotor cultural **69**Encarnación Barreto, poeta **81**Endocio Salazar, *Docho*, intérprete **81**Enriqueta del Carmen Rojas, creadora **76**Escuela de Boxeo Enrique Chafaldett **89**Escuela de música Pueblo, Voz y Folclor **70**Eufrasio Ruiz, *Pacho*, músico **75**Feliciana del Carmen Díaz, cestera **80**Fidel Antonio Galdea, fabricante de lanchas **84***Fiesta Folklorica*, canción **72**Florencio Ruiz, carpintero **73**Fundación Cultural Fundacochón **85**Fundación Pueblo, Voz y Folclor **84**Georgina Yáñez Alcalá, cantante **78**Grupo Zoológico Cultural **86**Guillermo Peña, agricultor **80**Héctor Velásquez, músico **79**Ignacio Muñoz, decimista **74**Inocente Carreño, *Chente*, poeta popular **74**Jesús Guerrero, *Cochón*, diseñador de trajes **73**Jhonny Marcano Matalón, artista plástico **76**Jonny Barreto, músico **69**José Heriberto Marcano Castillo, *Checo checo*, músico **84**Juan Antonio Brito, *Juan Nimina*, pescador y navegante **68**Juan González, decimista **83**Juan Gualberto Rojas, ebanista **82**Juan José Lokivis Belmontes, boxeador **87**Juanita Chachá Ramírez, docente y promotora cultural **76**Junior Morillo, ebanista **75**Justo Pastor Lárez, ebanista **68***La Parranda de Candelaria*, agrupación de parranda **82***La parranda de Ñengo*, agrupación musical **78**León Muñoz, intérprete musical **73**Luis Alejandro Alfonzo González, *Tuyuyo*, poeta **77**Luis Villegas, *Güicho*, artista plástico **69**Luis Villegas, tejedor de redes de pesca **83***María Josefa*, escultura **77**Mario Rondón, músico **81**Martín Graciano Marcano, decimista **72**Mireya Azocar de Ribas, docente **72**Mitza Bello, artista plástico **88**Museo Arqueológico Irapari **85**Nemencio Darío Mendoza, decimista **87**Neris Millán, cronista **83**Nicolás Tolentino Farías, músico **71**Niurka Barreto, creadora **80**Nohelis Josefina Vera Villaroel, tejedora **78**Olegario Villegas Cedeño, artista **80**Olinda Medina, tejedora **71**Olivia Bello Cariel, artista plástico **87**Pablo Efrén González, boxeador **86**Pastora Campos, cuenta cuentos **86**Pedro Marcano, músico **82**Ramón Hernández, artista plástico **74**Raúl Boada, ebanista **69**Robert Alfredo Rojas Rivas, conservacionista y ecólogo **85**Robinson Cedeño Brito, artista plástico **70**Rosa Carreño, costurera **68**Santa Lidia Barreto, artista plástico **70***Santiago Mariño*, busto **88***Simón Bolívar*, escultura **86***Steel band Héctor y sus estrellas*, agrupación musical **84**Tomas Anduja, fabricante de atarrayas **76***Venezuela no te vayas*, canción **82**Vicmary Vizcaya, creadora **83**Víctor Inocente Marcano, decimista **72**Vidalina Rodríguez de Martínez, poeta **85**Wilder Antonio Rondón Bravo, bombero **87**Ylio Ribas, compositor e intérprete **77****4** LA TRADICIÓN ORALAceite de carapa **104**Aguedo del Carmen Ruiz Rodríguez, curandero **97**Agustín López, curandero **119**Albina Villegas de Osuna, panadera **104**Alexi Caraballo, dulcera **99**Alicia Maya de Salazar, rezandera de culebrilla **97**Antonio Manuel Martínez, curandero **107**Arepa tibia **127**Bagre amarillo en salsa de coco **118**Barriga de vieja **120**Basiliza Matthey, dulcera **117**Besitos de coco **101**Blasona García de González, dulcera **119**Bofló, dulce **121**Bofló con coco, dulce **113**Bola de plátano verde **97**Bolitas de cacao **102**Bollitos de onoto **126**Buñuelos salados de yuca **120**Calalú de Paria **118**

Camarón en salsa de coco _____ **122**
 Chicha _____ **99**
 Cocorron, dulce _____ **115**
 Colibrí tijereta _____ **110**
 Cómo obtener los poderes de San Gregorio _____ **122**
 Conrada Aguirre, partera _____ **101**
 Conserva de batata _____ **119**
 Conserva de coco _____ **127**
 Corbullón de camarón _____ **108**
 Creencias relacionadas con la cacería _____ **122**
 Cuca negra, dulce _____ **101**
 Cura de bicho _____ **102**
 Cura de daño _____ **116**
 Cura de fracturas y torceduras _____ **116**
 Cura de gripe y tos _____ **114**
 Cura de la diabetes, ácido úrico y artritis _____ **106**
 Cura del asma _____ **102**
 Destapado de escopetas y de perros cazadores _____ **117**
 Domplina _____ **100**
 Duendes _____ **98**
 Dulce de cerecita _____ **105**
 Dulce de tamarindo culí _____ **123**
 Edita Eredia, cocinera _____ **93**
 El árbol más viejo de San Antonio de Irapa _____ **114**
 El bejuco de la perdedera _____ **105**
 El cacao _____ **95**
 El caro de Santamaría _____ **117**
 El coco _____ **96**
 El cundeamor _____ **113**
 El espanto de El Otro Lado _____ **115**
 El noni _____ **94**
 Elaboración de aceite de coco _____ **118**
 Emeteria de Cariel, dulcera _____ **102**
 Emetría Orfila, partera _____ **97**
 Ensalada de mapuey _____ **100**
 Espanto del maragüire _____ **103**
 Especies y frutos cultivados en el municipio Mariño _____ **129**
 Espíritu del paso de Macho Muerto _____ **124**
 Expresiones lingüísticas del municipio Mariño _____ **104**
 Freddy Guerra, *el chichero de Irapa* _____ **93**
 Gofio de maíz cariacó _____ **125**
 Gregoria Marcano, empanadera _____ **105**
 Guillermina Marcano, cocinera _____ **111**
 Hallaca _____ **100**
 Hierbas para curar la gripe _____ **95**
 Historia de Tomás Reyes Figueroa, *el indio Tomás* _____ **114**
 Historia del Juajual _____ **118**
 Ilsa Margarita Rivera, cocinera _____ **98**
 Influencia antillana en el municipio Mariño _____ **120**
 Influencia del ciclo lunar en la agricultura _____ **113**
 Influencia del ciclo lunar en la pesca _____ **116**
 Isaías *el culí*, el último carretero de Irapa _____ **105**
 Jaiba en salsa de coco _____ **119**
 José Bermúdez Farías Vizcaíno, curandero _____ **106**
 José Espine, vendedor de aceites _____ **96**
 José Olegario López, dulcero _____ **95**
 Jugo de chinchamochima _____ **117**
 Jugo de noni de Lázaro Guzmán _____ **96**
 La Cayapa, institución _____ **101**
 La historia de Carmen Bron Malavé _____ **112**
 La mata de pajú _____ **108**
 La mula, transporte rural _____ **98**
 La parranda de Chica Guerra, grupo de parranda _____ **128**
 La piedra de la iglesia _____ **93**
 La tizana de Georgina _____ **121**
 Uso de la zarrapia _____ **104**
 Las brujas _____ **106**
 Lázaro Guzmán, curandero _____ **111**
 Leobalda Prisca Rojas, dulcera _____ **121**

Leyenda de la cachicamera _____ **114**
 Leyenda de la ceiba _____ **104**
 Leyenda de la puerca con los puerquitos _____ **110**
 Leyenda de Melesio Torres, *el tigre palenque* _____ **119**
 Leyenda del abuelo del monte _____ **98**
 Leyenda del encapotado del caro _____ **127**
 Leyenda del paso de Chaguaramal _____ **126**
 Leyenda del rey de Guamachillo _____ **102**
 Leyendas del paso de la recta de la destilería El Paujil _____ **128**
Los naufragos del Congo Belga, anécdota _____ **111**
 Luis Otilio González, curandero _____ **94**
 Luisa Fermín, cocinera _____ **124**
 Luisa Salazar, empanadera _____ **121**
 Luisa Vizcaíno, curandera _____ **94**
 Mabi, bebida _____ **106**
 Mandelys Nesis, dulcera _____ **125**
 Marcelina García Rojas de Gracia, curandera _____ **123**
 Marcia Carrión, dulcera _____ **125**
 María Gómez de Marín, partera _____ **123**
 Mario Antonio Amundarain, *Tony*, chichero _____ **109**
 Marta Farfán Rodríguez, curandera _____ **96**
 Martín Graciano Marcano, curandero _____ **105**
 Mazamorra _____ **108**
 Medidas no convencionales usadas en
 el municipio Mariño _____ **100**
 Múcuro guisado _____ **110**
 Narcisca Valentina Rivera, curandera _____ **108**
 Olimpio Mattey, curandero _____ **103**
 Pan frito _____ **129**
 Papelón _____ **111**
 Pasta de caituco _____ **103**
 Paté de banana _____ **124**
 Paté de coco _____ **127**
 Pavo relleno _____ **92**
 Personajes desaparecidos de Irapa _____ **112**
 Pez múcuro _____ **107**
 Plantas curativas para las afecciones de la garganta _____ **99**
 Polvorosas _____ **126**
 Ponqué _____ **106**
 Posesión por espíritus _____ **107**
 Sancocho de gallina _____ **109**
 Sancocho de pescado salado con coco _____ **124**
 Tableta de castaña _____ **110**
 Tableta de lechosa _____ **126**
 Tabletas de semillas de mamón _____ **125**
 Talkarí de chivo _____ **109**
 Torreja _____ **128**
 Tratamiento para la hepatitis _____ **103**
 Tratamiento para los parásitos _____ **97**
 Tratamientos para el pasmo _____ **98**
 Turrón de coco _____ **125**
Un tigre derrotado a mapirazos, narración _____ **115**
 Uso de plantas turara _____ **112**
 Usos del taparo _____ **92**
 Venancio Alfonzo, curandero _____ **116**
 Vino de arroz _____ **109**
 Zenaida Cariel, dulcera _____ **123**

5 LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS

Aguinaldo tradicional pariano _____ **145**
Bating ball, juego _____ **135**
 Cabañuelas _____ **148**
 Construcción de botes de pesca _____ **151**
 Construcción del caney _____ **143**
 Cultivo de aguacate _____ **135**
 Cultivo de cacao _____ **142**
 Cultivo de cambur _____ **142**

Cultivo de lairen o llairén _____ **132**
 Cultivo de maíz _____ **140**
 Cultivo de mapuey _____ **139**
 Cultivo de ocumo _____ **138**
 Cultivo de ocumo chino _____ **136**
 Cultivo de perica guara _____ **133**
 Cultivo de plátano _____ **137**
 Cultivo de yuca _____ **148**
 Curtiembre y secado del cacao _____ **144**
 El bizco, juego _____ **134**
El caldo de doña Isabel, canción _____ **144**
 El camarón, expresión musical _____ **140**
 El conuco pariano _____ **134**
 El múcuro, baile _____ **132**
 El volador _____ **150**
 Elaboración de máscaras de Carnaval _____ **136**
 Elaboración de pelotas de caucho y de purgua o purguo _____ **136**
 Elaboración de tabaco _____ **148**
 Exposición de Cruz de Mayo _____ **133**
 Fabricación de bateas de madera maciza _____ **145**
 Festival de la Primavera _____ **143**
 Festival del Múcuro _____ **151**
 Festival Oriental Llanero _____ **141**
 Fiesta en honor de la Virgen del Valle _____ **145**
 Fiesta de la Virgen de Coromoto _____ **140**
 Fiesta de San Antonio _____ **139**
 Fiesta de San Isidro Labrador _____ **143**
 Fiesta de San Juan Bautista _____ **132**
 Fiesta de San Pedro _____ **141**
 Fiesta de San Rafael _____ **141**
 Fiesta de Santa Ana _____ **132**
 Fiesta de Santa Lucía _____ **143**
 Fiesta de Santa Rita _____ **138**
 Galerón _____ **146**
 Gálgaro, juego _____ **151**
 La caza _____ **149**
La culebra, guaraña oriental _____ **139**
 La guabina, juego _____ **151**
 La jardinera, juego _____ **147**
 La pájara pinta, juego _____ **144**
 La siembra en el Día de los Muertos _____ **137**
 Pelado del coco _____ **137**
 Preparación de fibras vegetales _____ **146**
 Preparación de la arcilla _____ **147**
 Proceso de elaboración de vasijas en arcilla _____ **146**
 Proceso de elaboración del carbón _____ **141**
Reconocimiento a lo Nuestro, premio _____ **136**
 Reconvento, juego _____ **142**
 Soco, juego _____ **135**
 Tejido de cestón y cestones _____ **147**

INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL

PRESIDENCIA
José Manuel Rodríguez

GERENCIA GENERAL
Isiris Madrid

CONSULTORÍA JURÍDICA
Adriana Pagés

AUDITORIA INTERNA
Ramón Mavárez

INFORMACIÓN Y ASUNTOS PÚBLICOS
Maritza Rangel

RECURSOS HUMANOS
Edith Azócar

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Isiris Madrid (E)

DIRECCIÓN DE CONOCIMIENTO
Héctor Torres

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN INTEGRAL
Juan Carlos León

DIRECCIÓN DE PUESTA EN USO SOCIAL
George Amaiz

I CENSO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO

COORDINACIÓN GENERAL
Isiris Madrid

COORDINACIÓN OPERATIVA
Lilia Téllez

ADMINISTRACIÓN
Yully Martínez
Lizeth Rondón
Angélica Rivero
Karen Meza
Wladimir Pérez
Carlos Vásquez
Ronald Romero
Argenis Tejada

COORDINADOR DE LA REGIÓN ORIENTAL
Ana Teresa Oropeza

COORDINADOR DEL ESTADO SUCRE
Arnaldo Gutiérrez

EMPADRONADORES
Carmen Hernández
Olegario Villegas
Fran La Rosa
Xiomara Martínez

INVESTIGADORES
María Mora
Vismar Ricaurte Gómez

SOPORTE TÉCNICO
Pablo Boscarino
David Lobo

CATÁLOGO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO 2004-2005

COORDINACIÓN GENERAL
Maritza Rangel
Degnis Merlo
Saira Arias
Lilia Téllez
Valentina Pilo

CONCEPTO GRÁFICO
Alicia Ródiz

COORDINACIÓN DE DISEÑO
Alicia Ródiz
Saira Arias

ASESORES TÉCNICOS
Valentín Fina
Miguel Alfonso
Fundalares
Jesús Pérez Perazzo

CORRECCIÓN TÉCNICA
George Amaiz
Alesia Martínez
María Gabriela Martínez
Marién Sánchez
Rona Villalba
María Victoria Herrera
Lilia Vielma
Daynet León

REDACCIÓN
Odalys Alvarado
Alejandra Zandona

EQUIPO AUDIOVISUAL
Anita Espidel
Juan Cristóbal Domínguez
David Torres
Jean Carlos Córdova
Alfonso Colmenares
Alberto Colmenares
Cristin Medina

EQUIPO DE DISEÑO
Darwin García
Marie Urbina
Alfred Parodi Leal
Darinska Otamendy
Carlos Briceño
Cruz Marcano
Carolina Álvarez
Luis Manuel Alfonso
Nelson Hermoso

EQUIPO EDITORIAL
Beatriz Chavari
Ana Briceño
Raúl Figueira
Ender Ynfante
Alifda Velasco
Alejandra Zandona

CATÁLOGO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO 2004-2005 Municipio Mariño

COORDINACIÓN EDITORIAL
Ana Briceño

DIAGRAMACIÓN
Alfred Parodi Leal

FOTOGRAFÍAS
Archivo IPC
I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano
Cynthia Bakos. Fachada de la panadería San José, p. 56
LOVERA, José Rafael: *El cacao en Venezuela. Una Historia*. Editorial Chocolates El Rey, C.A. 2000, p. 141. Cultivo de cacao, p. 126; Curtiembre y secado del cacao, p. 128; El cacao, p. 67
El arte del cacao. Chuao, el cultivo de una tradición. Editorial La Galera de Artes Gráficas. 1998, p. 79. Cultivo de cacao, p. 126; Curtiembre y secado del cacao, p. 128; El cacao, p. 67; Bolitas de cacao, p. 74
Vida y paisajes en los Parques Nacionales de Venezuela. 1997, p. 160. Parque Nacional Península de Paria, p. 66.
Hoyos, Jesús. *Guía de árboles de Venezuela*. Editorial Sociedad de Ciencias Naturales La Salle. 1987, p. 352. Tabletas de semillas de mamón, p. 125; Especies y frutos cultivados en el municipio Mariño, p. 129

IMPRESIÓN
La Galaxia

TIRAJE
1000 ejemplares

DEPÓSITO LEGAL
#61920057202958

ISBN
980-6448-49-9
ISBN OBRA COMPLETA
980-6448-21-9

IMPRESO EN VENEZUELA
Caracas, 2006

Se prohíbe la reproducción total o parcial de la presente obra, excepto para los fines docentes, lo que requerirá la mención obligatoria del Instituto del Patrimonio Cultural.

©Instituto del Patrimonio Cultural, 2006

AGRADECIMIENTO ESPECIAL

Alcaldía Bolivariana del Municipio Mariño

Oficina del Cultor Popular del Estado Sucre

Glide López

Andrés López

Zenaido López

A todos aquellos que hicieron posible la realización de este proyecto

CATALOGACIÓN EN FUENTE

363.690 987 53
ln7esu-mma
t.10

Instituto del Patrimonio Cultural

Municipio Mariño, estado Sucre. - Caracas: Instituto del Patrimonio Cultural, 2006. - Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano. Región Oriente: SU-10.

163 p. : fot. col. ; 31 cm.
ISBN: 980-6448-49-9

1. Mariño (Sucre - Estado : Venezuela) - Patrimonio cultural.
2. Monumentos nacionales - Mariño (Sucre - Estado : Venezuela).
3. Bienes inmuebles - Mariño (Sucre - Estado : Venezuela).
4. Bienes muebles - Mariño (Sucre - Estado : Venezuela).
5. Bienes arqueológicos - Mariño (Sucre - Estado : Venezuela).
6. Manifestaciones culturales - Mariño (Sucre - Estado : Venezuela).
7. Patrimonio cultural - Venezuela. I. Título. II. Serie



El **Instituto del Patrimonio Cultural**, creado por la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural (Gaceta Oficial N° 4.623 del 3 de septiembre de 1993) es el ente rector en materia de patrimonio cultural y como tal es el que establece las políticas que han de regir la identificación, protección y puesta en valor y uso social de las obras, conjuntos y lugares creados por el hombre o de origen natural que por su contenido cultural constituyan elementos fundamentales de nuestra identidad nacional.

Avenida principal de Caño Amarillo, Villa Santa Inés, apartado postal 6998, Zona postal 1010, Caracas, Venezuela. Teléfonos: 482-4317 / 5337 / 6295 / 4726 Fax: 482-9695 / 9513.

ipc@reacciun.ve
www.ipc.gob.ve