



NÚMERO

03 así somos

Ministerio del Poder Popular para la Cultura
Museo Nacional de las Culturas

A favor de la diversidad y en contra de las desigualdades

AÑO 2

La pesca artesanal | El Warime | Cestería indígena | Los Giros de San Benito | El cacao en Chuao | La Yonna

Trabajadores y Festivos



así somos Nº 3 Trabajadores y festivos



E d i t o r i a l

Todos los pueblos del planeta llevan a cabo sus vidas cotidianas entre actividades económicas productivas y prácticas ceremoniales y festivas.

Las relaciones entre el trabajo, la ceremonia y la fiesta presentan múltiples formas, acentos y variables en las distintas sociedades del planeta, y son expresiones de la diversidad cultural del ser humano, por lo cual ningún pueblo del mundo debería ser estereotipado y discriminado a partir de una falsa imagen de sociedad floja, irresponsable, rumbera, desorganizada e improductiva.

Por estas razones presentamos en la sección principal de este tercer número de la revista Así Somos, un grupo de artículos sobre los modos de producción económica de larga tradición en Venezuela, entre ellos la pesca, la agricultura, la ganadería y la minería, y de igual manera sus relaciones con las formas de organización social y las prácticas culturales colectivas, festivas y ceremoniales de profundo arraigo en nuestras sociedades. El trabajo y la fiesta es un binomio indisoluble sobre el cual se cimientan nuestras culturas, albergando en ello desde contundentes ejemplos de solidaridad y compañerismo hasta profundas contradicciones y desigualdades sociales. Sin embargo, también encontramos entre el trabajo y la fiesta lo mejor de nuestra creación musical, literaria, danzaria, teatral y gastronómica.

Los artículos recogidos en este número forman parte de una amplia investigación en desarrollo por parte de un nutrido número de especialistas de distintos lugares del país quienes con gran emoción vienen colaborando en la organización de la exposición inaugural del Museo Nacional de las Culturas. Cada uno de los contenidos de este número nos trae información actualizada sobre la actividad productiva y festiva del país, muchas veces poco conocida o difundida de manera errónea, mayormente en las poblaciones urbanas; tal es el caso de la pesca artesanal en el oriente del país. De manera que nos preguntamos, ¿cuánto sabemos sobre las técnicas de pesca selectiva?, ¿qué cantidad de especies marinas nos aporta diariamente esta actividad?

Igualmente, sobre otras labores fecundas de larga data en el país como la ganadería o la agricultura, poseemos poca información. ¿Cómo transcurre la faena del llanero?, ¿qué técnicas e instrumentos de trabajo utiliza y cómo las emplea?, ¿cómo se cultiva la papa y el maíz en Los Andes venezolanos?, ¿cómo transformamos la yuca amarga en crujiente casabe? E incluso conocer los procesos más recientes de nuestra historia como las complejas técnicas de la explotación petrolera y su influencia en nuestras culturas locales continúan siendo temas ausentes en el debate nacional. Sin duda alguna, se trata de contenidos fundamentales para el conocimiento real del país, para su valoración y el fortalecimiento de nuestras identidades culturales.

En esta tercera edición el campo de la interacción social entre el trabajo y la fiesta en Venezuela estimula un sinfín de interrogantes, retos y compromisos de mayor investigación y divulgación que esperamos ampliar a partir de la creación del Museo Nacional de las Culturas. Este nuevo y necesario espacio educativo, conjuntamente con el Museo Nacional de Historia, comenzó a construirse en la ciudad de Maracay y abrirá sus puertas durante el año 2011 haciendo parte importante de la conmemoración de los 200 años de nuestra Independencia, la de Venezuela y la del conjunto de países latinoamericanos emancipados de la corona española, gracias a la gesta heroica de nuestros pueblos, descendientes de la misma España, del bravo pueblo del Abyala-Yala y de las tierras africanas, nacidos todos como raíces de distintos árboles que hoy se urden en nuestro suelo.

Luis Adrián Galindo C.
DIRECTOR

04

Así vamos Laura Carrera

08

Ideas para dialogar Iraida Vagas

14

La curiara en el mundo warao Berner Wilbert & Cecilia Ayala Lafée-Wilbert

20

Organización de la pesca artesanal Ernesto Yevara

33

Música de la costa oriental de Venezuela Carlos García Carbo

37

La agricultura en los piarao Pedro Ribas

41

El Warime. Mundo simbólico Pedro Ribas

46

La cestería indígena de Venezuela Marie Claude Matëi

56

El cultivo de la papa en Los Andes Andrés Puig

60

Fiesta de San Benito de Palermo Edwin Montilva

66

Agricultura del cacao en Chuao Antonio Pito Montiel

Con el Museo Nacional de Arte Popular se busca el reconocimiento y la valoración del arte que nace del pueblo y en el pueblo. Un espacio en el cual los venezolanos logren reconocerse, entiendan sus raíces y reflexionen sobre la importancia de estas expresiones para el desarrollo de nuestra identidad.



La pesca es una empresa familiar y comunitaria. La organización de los pescadores artesanales parte de las relaciones de parentesco matrimonial o de compadrazgo. Este método permite resguardar el conocimiento familiar sobre el oficio por varias generaciones.



Cestería es un término genérico que abarca un conjunto de objetos hechos con fibras vegetales como cestas, abanicos, cernidores, esteras, sombreros, armas, jaulas, instrumentos musicales, paravanes, bolsos, platos, etc. Las fibras más usadas por los indígenas son el itirite, el mamure y el moriche.



El origen de los Giros de San Benito se remonta a la primera década del siglo XX cuando se manifiesta el culto a dicho santo en romerías, novenas y correrías que realizaban en casas de devotos, calles del pueblo y caseríos cercanos como forma de pago a las promesas cumplidas.

72

La fiesta de la mascarada Antonio Pito Montiel

78

El chivo, el ovejo y el wayúu del desierto Daniel Castro Aniyar

84

La Yonna. Comunicación entre lo celeste y lo terrenal Luis Adolfo Pérez

90

La ganadería llanera Daisy Barreto

95

La fiesta del joropo llanero Tatiana Gómez

100

Petróleo, identidad y soberanía Héctor Gutiérrez

106

Santo negro como el petróleo Betty Mendoza

110

Otras Voces Akaida Orozco

112

Sabores y Saberes Laura Carrera

114

Qué leemos Casimira Monasterio

117

Ruta de la tradición Arianne Velis

REVISTA así somos



El pueblo wayúu del desierto está unido al chivo y al ovejo en más de un sentido ya que éstos definen los capitales de casta, fungen como moneda emblemática para la comercialización y su leche es fundamental dentro de la alimentación diaria del wayúu.



El joropo llanero es una manifestación festiva que incluye canto, música, baile y se lleva a cabo en los estados llaneros de Venezuela: Apure, Barinas, Portuguesa, Guárico y Cojedes. Es una manifestación mestiza que entremezcla en sus orígenes influencias árabo-andaluzas, africanas e indígenas.



El 27 de diciembre se celebra en los Puertos de Altagracia la fiesta en honor al santo negro. Los vasallos de San Benito, ataviados de llamativos colores y con los chimbangueles al hombro, hacen el "toque de caminos" y acompañan la salida del santo de la iglesia. Afuera, los creyentes esperan para rociarle ron y así brindarle su fervor y gratitud.



Recorrido por varios de nuestros pueblos en los cuales se ponen de manifiesto su diversidad cultural, gastronomía, granjería, bebidas y artesanía, entre muchas otras formas expresivas que muestran la multiplicidad de nuestro imaginario colectivo y la capacidad de creación popular.

39

El wârime es la manifestación más importante celebrada por los wóthûha. Festeja lo sagrado y lo profano, la abundancia de las cosechas, especialmente de la yuca amarga, e igualmente demuestra la sabiduría, las habilidades espirituales y el liderazgo de un ruwà o chamán.

Un Museo de Arte... ¿Popular?

Con la creación del Museo Nacional de Arte Popular se plantea el reconocimiento y valoración del arte que nace del pueblo y en el pueblo; un espacio en el cual los venezolanos logren reconocerse, entiendan sus raíces y reflexionen sobre la importancia que representa este tipo de expresiones para el desarrollo de nuestra identidad. El museo se vislumbra como un activador de desarrollo social y económico al estimular la creación y el fortalecimiento de redes socioproductivas, dignificando además la historia del arte de nuestro país.

L a u r a C a r r e r a

Arquitecta
Directora General Museo de Arte Popular

Reflexiones

Hoy por hoy, los venezolanos auspiciamos un sistema político, social, cultural y económico que satisfaga las inmensas necesidades de la población; una sociedad pluricultural y multiétnica, reconocida como tal, que respete la diversidad cultural como parte sustancial de nuestra existencia como pueblo y donde las grandes mayorías sociales, los pueblos y culturas oprimidas por cientos de años, convivan y dialoguen en igualdad de condiciones, respetando mutuamente sus existencias, sus valores y sus aportes en la construcción del país. Dentro de este esfuerzo es, entonces, imprescindible el reconocimiento del Arte Popular como un arte nacional digno de pertenecer a la historia del arte venezolano y de ser objeto de estudio de un museo especializado.

El arte popular refleja como ninguna otra expresión artística los distintos elementos que han intervenido en la formación del fundamento identificador de nuestra cultura. Es una manifestación de la historia, la sensibilidad, la creatividad y la imaginación de nuestro pueblo. Es necesario acercar a la población al conocimiento del arte popular como parte de la identidad nacional y de una tradición dinámica y plural que se conserva viva en la realidad del pueblo con el propósito de difundir, de la manera más amplia posible, sus características artísticas, sociales, históricas, económicas y su importancia frente a la globalización cultural.

Hemos sido víctimas de esa cultura globalizada que dice qué es arte y qué no es. La "cultura dominante" establecida y prejuiciada no considera Arte a las variadas manifestacio-

nes del espíritu que el pueblo indígena, campesino y urbano crea a través de su sensibilidad y creatividad, y de acuerdo con sus propios cánones artísticos. El concepto de Arte "con mayúscula", ha sido utilizado sólo para las creaciones del sistema establecido; al arte popular se le considera arte menor, nunca comparable con lo que ciertos teóricos han denominado Las Bellas Artes, las surgidas de la Academia. El arte de élite es un arte que desde sus inicios fue concebido y desarrollado para recreación y deleite de una capa social favorecida económicamente, y que además tenía poder político. El arte de élite o académico impone sus propios cánones y patrones bajo los que se desarrolla el arte y esto explica la existencia del arte popular como un arte paralelo, pues todas las artes que no respondan a los requerimientos del arte



Mural de Palmira Correa, Puerta de Caracas, Camino de Los Españoles. Foto: GUSTAVO MARCANO

de élite o académico son marginadas o ignoradas, evidenciando que se menosprecia lo que se desconoce.

Antecedentes

Desde mucho tiempo atrás (quizás desde siempre) hasta hace poco (quizás incluso hoy), la “cultura” era una exquisitez apreciada por un grupo privilegiado, y su templo era el museo. Los que estamos trabajando en y para la cultura hacemos grandes esfuerzos por lograr insertar estos espacios de “sabiduría” en este nuevo país que promovemos. Para ello, es necesario revisar y repensar los museos. Pensar en un museo para el siglo XXI es, básicamente, imaginar una sociedad plural, respetuosa de las

diferencias étnicas y culturales y debe ser pensado como un espacio de construcción de ciudadanía, que responda a la necesidad social de nuevas instituciones que ayuden a la reflexión crítica para la estructuración positiva del futuro.

La creación de un museo de arte popular se orienta hacia el reconocimiento de la existencia de “el arte del Pueblo”, como valor fundamental en el fortalecimiento de una nueva sociedad que tiene como base todo el conjunto de valores autóctonos que vienen a conformar la identidad nacional. Llenará el vacío existente en el país, en el sector museístico y artístico, “incluyendo al fin, a todos aquellos creadores de Arte, no del llamado

Arte Culto, el arte de Academia, sino del arte sin nombre de los grupos más pobres del mundo, el arte autodidacta, el arte ingenuo, el arte del pueblo, porque es el arte de los y las sin rostro” (Bartra: 2004. *Creatividad Invisible*. UNAM. México).

El Arte Popular es expresión profunda de las aspiraciones e intereses más elevados de un pueblo, encontrando naturalmente a través de él, formas de expresión críticas de los oprimidos ante la indiferencia de los sistemas e instituciones de su tiempo. Por ello, no es posible desconocer la importancia que tiene el Arte Popular en los procesos de transformación y de cambio de las relaciones existentes en un sistema

UN MUSEO DE ARTE... ¿POPULAR?

de dominio de una visión parcializada de la cultura. “En los años 40, el crítico y coleccionista Jean Lipman señaló al arte popular como el producto de una gran democracia. Era espontáneo, de cosecha propia, no derivado, y no académico” (*idem*).

En el mundo museístico venezolano se aprecia el desarrollo de las expresiones artísticas nacionales y su acentuada inclinación hacia el arte académico, de escuela o contemporáneo, por sobre otras expresiones, así como, la evidente desatención, por parte de las instituciones culturales, tanto públicas como privadas, de algunas expresiones artísticas calificadas de menores, como las denominadas Artes Populares o Marginales, términos acuñados por la concepción elitesca de la cultura y del arte que han presidido por muchos años el desarrollo y el devenir de éste en el sector cultural.

Este panorama nos llama a tomar decisiones que enrumben las políticas culturales del Estado, instituyendo un Museo a favor de las artes del pueblo y sus expresiones concretas. La creación del Museo Nacional de Arte Popular por parte del Ministerio del Poder Popular para la Cultura, no puede verse como un hecho fortuito, sino como una respuesta, entre otros aspectos, a la toma de conciencia por parte del Estado de la impostergable necesidad de reivindicar, dignificar, integrar y reconocer a los sectores mayoritarios y menos favorecidos de la población nacional, y con ellos a sus diversas y ricas expresiones artísticas.

El Museo

Un Museo Nacional de Arte Popular es una necesidad perentoria en el país ya que ha de servir de vínculo y como espacio abierto a las comunidades para expresarse, encontrarse y reencontrarse; un espacio idóneo, vivo, dinámico, para la investigación, la conservación, el rescate, la promoción y valoración de las manifestaciones culturales genuinas del pueblo así como para trasmitirlas a las nuevas generaciones. Es imperativo reconocer las diferencias, sostener la diversidad y atenuar la asimetría del poder. Los saberes están en toda la comunidad -fundamentalmente allí-, y se debe establecer, por lo tanto, un intercambio de saberes y experiencias a través de la investigación participativa. Esta es una de las tantas maneras como este museo concibe su relación con la comunidad -y no podía ser de otra forma- ya que si trabajamos con un arte que se genera en el pueblo, creado por el pueblo mismo, refleja sus valores, principios y sentires, lo conveniente y natural es que todos los procesos de investigación museísticos partan de su entorno y del contexto originario de la creación artística. Por esta razón, a este museo ha de corresponderle ser una experiencia imprescindible para que las personas aprecien las manifestaciones de más calidad del Arte propio-nuestro; una de las prioridades en el re-descubrimiento de lo mejor de nosotros mismos.

La Constitución

La creación del Museo Nacional de Arte Popular tiene su fundamento en los preceptos de la Constitución de la República Bolivariana de Vene-

zuela, principalmente en los Artículos 99 y 100 (Derechos Culturales y Educativos), en los cuales se plantea que: “*Los valores de la comunidad constituyen un bien irrenunciable del pueblo venezolano y un derecho fundamental que el Estado fomentará y garantizará...*”; y más aún el artículo que refiere que: “*Las culturas populares constitutivas de la venezolanidad gozan de atención especial, reconociéndose y respetándose la interculturalidad bajo el principio de igualdad de culturas...*”.

Por lo tanto, un Museo de Arte Popular ha de tener como norte la democratización y masificación del conocimiento y reconocimiento en el arte, así como el acceso de los servicios y bienes culturales a la población, generando estrategias de comunicación, educación y convivencia del arte popular venezolano con los individuos, colectivos e instituciones, de manera que se constituya en lema y razón de ser de nuestras instituciones como lo es “El Pueblo es la Cultura”.

Objetivos

Entre los principales objetivos del museo, además de crear un espacio para que los artistas populares obtengan un merecido reconocimiento a su labor, ha de estar el de generar audiencias urbanas interesadas en adquirir sus obras e impulsar la investigación y la reflexión sobre el arte popular; así como divulgar las diferentes tendencias, técnicas y expresiones del arte popular, el reconocimiento público del talento de los creadores de todo el país y facilitar la aproximación del público a este tipo de arte.

El arte popular refleja como ninguna otra expresión artística los distintos elementos que han intervenido en la formación del fundamento identificador de nuestra cultura

Las exposiciones han de ser un panorama de las producciones artísticas populares de todo el país, con referencias a los contextos y tradiciones que las originan, para que el público pueda acercarse a ellas desde una perspectiva totalizadora que permita una valoración profunda de su significación estética y simbólica, así como del papel y participación del artista popular en la cultura nacional. Todo esto, dentro de un sistema de exposiciones itinerantes destinadas a lograr la divulgación e interrelación de las obras en todo el territorio nacional.

El museo ha de acoger las expresiones plásticas que conforman el imaginario colectivo del pueblo venezolano, ubicando el concepto de Arte Popular en un espacio mucho más amplio que el de su producción tradicional, así como las realizaciones consideradas arte marginal e incluso otras variadas expresiones estéticas individuales y colectivas presentes en la sociedad y la cultura venezolana como parte esencial de nuestra totalidad cultural, como reservorios de tradiciones, historias, valores, costumbres, cotidianidad, pensamientos, anhelos y aspiraciones de nuestro pueblo.

El Arte Popular debe incorporar no sólo a los llamados artistas populares, tendencia considerada de altísimo nivel estético, sino también a otras expresiones al margen, como el arte de los enfermos mentales, de las personas con privación de libertad, el arte indígena, el arte infantil, el arte de discapacitados. Igualmente, debe incluir el arte de los graffitis rurales y urbanos, el arte floral tradicional, las pinturas en automóviles, los retablos

populares, la herrería artística, el decorado de embarcaciones, el decorado de casas de familias, los milagritos o promesas en metal, el arte textil, la confección de trajes para santos y vírgenes, el arte corporal popular, la confección de capillitas de muertos, la estética fúnebre y de los cementerios, el cartel popular, la gráfica popular, las instalaciones escultóricas y arquitectónicas populares, la retratística pictórica popular, el arte o pintura sobre pisos, el arte popular afro descendiente, el arte de la pirotecnia, las bambalinas o papel picado, el mural popular y algo que hemos querido llamar 'de estética comunitaria' como son las decoraciones de fachadas, calles, alumbrado, etc., en pueblos, barrios y comunidades en ocasiones o temporadas festivas.

Estas expresiones han sido muy poco o nunca antes estudiadas y, si lo han sido, ha sido siempre desde un punto de vista antropológico y no desde la estética, desde lo artístico.

A través de un Museo de Arte Popular ha de propiciarse el reconocimiento y valoración del arte popular, haciéndolo parte de la vida de todos, al reconocernos en él, entender sus raíces, su importancia y vernos reflejados en estas obras. De esta manera, el museo ha de ser un activador de desarrollo social y económico, esti-

mulando la creación y el fortalecimiento de redes socio-productivas, pues al ser reconocidos y valorados los creadores, su situación social mejora y se activa la producción de obras, lo que trae como consecuencia el mejoramiento económico del creador y de su ámbito familiar, garantizando que el artista permanezca creando, sin tener que abandonar el quehacer artístico en procura de otra actividad que le dé sustento. Son estos, objetivos esenciales del museo como agente social, económico y preservador del arte popular y sus creadores.

La creación de un Museo Nacional de Arte Popular no sólo ha de saldar la deuda cultural y social que el Estado venezolano contrajo con el país, sino que, proyectará a todos aquellos creadores que fuera del ámbito de las modas artísticas, de los caprichos del gran mercado del arte y de ciertos circuitos de promoción y difusión artística, pero con evidentes niveles de calidad, siguen creando y fabulando, creando y recreando un país, el país que soñamos y que ahora auspiciamos. Un Museo de los artistas populares, protagonistas de la historia del arte venezolano, para reescribirla ahora con inclusión, universalidad y justicia.

Fuentes electrónicas de interés

Museo de Arte Popular de México:
www.map.df.gob.mx

Museo de Arte Popular de Nueva York:
www.folkartmuseum.org

Diversidad y mestizaje en Venezuela

El proceso histórico venezolano incide directamente en nuestra diversidad étnica-cultural actual. El intenso proceso de mestizaje que existió en América previo a la invasión europea, y el que ocurrió luego durante los tres siglos del período colonial, entremezcló saberes indígenas, hispanos y africanos dando paso a una fuerza social potenciadora de innumerables conocimientos y experiencias, de múltiples formas de trabajo, variadas cosmovisiones y disímiles modos de relación social, todas éstas fuerzas de alcance impredecible para lograr un verdadero desarrollo social.

I r a i d a V a r g a s A r e n a s

Profesora universitaria
Investigadora

Con frecuencia oímos y leemos que los venezolanos/as constituimos un pueblo mestizo de “indios, negros y españoles”; de hecho, todas y todos hemos sido socializados bajo esta premisa (también sigue siendo usada en la generación presente). Esta idea de nuestro mestizaje parte de la concepción de que se trató de una suerte de “receta de cocina”, donde cada ingrediente era “puro”, de manera que el producto resultante era “bueno” o “malo” gracias a alguno de ellos. Esta tesis del mestizaje de los tres factores étnicos permitió que la historiografía tradicional pudiera enaltecer los aportes del factor europeo considerándolos como positivos y culpabilizar a los otros, señalándolos como negativos. El factor

europeo ha sido considerado por esa historiografía como el que “nos trajo la civilización”, “sirvió para civilizar a los salvajes”, “nos introdujo en la historia”, etc. Por el contrario, los factores indígena y africano serían aquellos que darían cuenta de los aspectos más negativos del ser nacional acuñando los estereotipos de que “los indios son flojos”, “los negros son insolentes y revoltosos”, “ambos son culpables del atraso de Venezuela” y similares.

En este trabajo, tratamos de demostrar la falacia de la “pureza” de los tres factores, lo que ha servido para legitimar la implantación del racismo, de la vergüenza étnica y de la necesidad de un “gendarme necesario” que someta a la población por-

que tome el camino considerado “correcto”. Aunque la tesis del gendarme fue acuñada en las primeras décadas del siglo XX, se ha reflejado en nuestras distintas Constituciones Nacionales, y ha sido utilizada en los procesos de dominación del pueblo venezolano (Vargas y Sanoja, 2005a; Meneses, 1991). En tal sentido, las ideologías acuñadas y defendidas por la administración colonial y luego por los diversos gobiernos republicanos han permitido -vía la estigmatización y desvaloración- convertir a los sectores portadores de las diferencias culturales (generalmente los populares) en desiguales socialmente, toda vez que han considerado que esas diferencias son precisamente las que convierten a esos



Chua, Edo. Aragua. Foto: JESÚS OCHOA

sectores de la población en perjudiciales e incompatibles con el desarrollo y la convivencia social. Queremos destacar el papel jugado por el proceso histórico venezolano en la resultante diversidad étnica-cultural actual. Estamos conscientes de que los orígenes étnicos no son los únicos factores a considerar para entender nuestra diversidad, no obstante, no desarrollaremos por razones de espacio aquellos que atienden al género (Vargas, 2007a).

La diversidad étnica y cultural venezolana y el mestizaje

¿Cómo somos los nominados y nominadas con el gentilicio de venezolanos? ¿Qué significa ser venezolano/a si nosotros no somos

idénticos/as, sino por el contrario somos muy distintos/as entre unos y otros? Sin embargo, somos muchos –millones– quienes vivimos, es decir, trabajamos, nos reproducimos, amamos y, en suma, vivimos unidos en esta patria venezolana. Las afirmaciones y preguntas anteriores parecen llevarnos a varias conclusiones para poder calificar cómo somos. Una primera conclusión que resalta es la de que los venezolanos y venezolanas somos diversos, y lo somos de muchas maneras. Pero afirmar un hecho como ése, empíricamente constatable, el de la diversidad, no es suficiente para su comprensión; por consiguiente, se hace necesario ir más allá de manera de poder dar cuenta de los procesos que atesti-

gan las relaciones causales es decir, los procesos histórico-sociales-culturales que dieron origen a la diversidad de nuestra población como la conocemos hoy.

Si la diversidad cultural presente es atribuida a nuestros disímiles orígenes étnicos, tenemos que tomar en consideración cuál fue la conformación de cada factor socioétnico que intervino en nuestro proceso histórico. En tal sentido, todos/as sabemos que en lo que es hoy Venezuela existieron desde hace decenas de milenios de años sociedades originarias. Estas sociedades no eran homogéneas, sino diversas étnica y culturalmente; vale decir, hablaban distintas lenguas, tenían costumbres diferentes, sus fenotipos eran disímiles,

DIVERSIDAD Y MESTIZAJE EN VENEZUELA

también sus cosmogonías, etc. Unas constituyen testigo de las primeras oleadas de paleoasiáticos que ingresaron desde Asia al continente americano, hace unos 40.000 años. En Venezuela, algunos de sus descendientes son los actuales pumeh, yanomami y warao (Sanoja y Vargas, 2006); otras llegaron posteriormente, entre 6.000 y 4.000 años antes de ahora, provenientes del centro del actual Brasil y de la región entre el Amazonas y el piedemonte oriental de Los Andes, y hablaban lenguas caribes y lenguas arawakas; todavía más, llegaron otras que procedían del occidente de Suramérica y hablaban lenguas del tronco lingüístico macrochibcha (Sanoja y Vargas, 1992; 2008; Vargas, 2007b).

El proceso de colonización del continente americano, realizado primero por los grupos cazadores recolectores paleoasiáticos y luego por los mongoloides, que presentaban diferenciaciones lingüísticas internas, se caracterizó por la existencia de pequeñas comunidades aisladas entre sí. Pero con la Revolución Agrícola (que se inicia en Venezuela alrededor de 4000 años antes del presente), el aislamiento dio paso a la interacción entre los pobladores de una misma región, y más tarde entre regiones, lo cual propició un aumento de la diversidad étnica y cultural, así como la existencia de procesos de mestizaje biológico (Sanoja y Vargas, 2006).

Cada una de estas poblaciones intervinieron en la conformación y en la composición étnica de los distintos pueblos originarios que existían para finales del siglo XV, cuando nuestro territorio fue invadido por los euro-

peos -provenientes fundamentalmente de la península ibérica-. Esa diversidad de pueblos ocupó distintas regiones del territorio dando lugar a lo que los especialistas han considerado como seis regiones geohistóricas (Sanoja y Vargas, 1999). Luego de la conquista, la corona española reconoció siete regiones que reflejaban la diversidad cultural de nuestras poblaciones originarias, testimonio de su creatividad y trabajo, y productos de procesos que nos vinculan a la totalidad cultural e histórica de América del Sur y del Caribe.

A pesar de la valoración positiva que ha hecho la historiografía tradicional de corte hispanista sobre una supuesta homogeneidad étnica de los invasores europeos, también éstos eran diversos, como resultado del intenso mestizaje -biológico y étnico- que caracterizó durante milenios a la Europa mediterránea: eran mestizos de celtas, árabes, íberos, etc.

El proyecto colonial europeo estuvo orientado a la apropiación de nuestro territorio y de nuestras riquezas; para ello, desestructuraron a las poblaciones previamente existentes. Es entonces cuando se inicia el doloroso exterminio, físico y cultural de millones de hombres y mujeres de las poblaciones originarias y comenzó el largo período de resistencia. Como producto del temprano exterminio de la fuerza de trabajo indígena, los invasores se vieron en la necesidad, ya desde el mismo siglo XVI, de importar nueva mano de obra para continuar expoliando las riquezas americanas. Y es así como se inicia la trata de esclavos desde el África negra. Importantes contingen-

tes humanos de origen africano fueron traídos a la fuerza a lo que es hoy nuestro país, destinados a realizar todo tipo de trabajos: en el área del servicio doméstico, en las labores agrícolas, sobre todo en plantaciones, y la extracción de minerales en las minas. Estos contingentes humanos también eran sumamente diversos desde el punto de vista étnico y cultural; aunque todos provenían del África occidental, pertenecían a etnias distintas. Todos estos factores socioétnicos se mezclaron entre sí durante los tres siglos que duró la condición colonial.

Así pues, podemos afirmar que los venezolanos y venezolanas debemos en parte nuestra diversidad étnica al intenso mestizaje que existió en América previo a la invasión europea, sobre todo desde la Revolución Agrícola, al que sucedió durante los tres siglos que duró la condición colonial cuando a los saberes indígenas se sumaron los hispanos y los africanos, y el que ha caracterizado toda la etapa republicana (Vargas, 1994). Por ello, señalar que nuestra diversidad étnica y cultural actual se debe a la mezcla de los tres factores: indios, negros y españoles es totalmente incierto. Sus elementos causales no pueden ser reducidos solamente al mestizaje que se dio durante la colonia entre poblaciones ya de sí mestizas.

Por otra parte, debemos considerar que los/as sobrevivientes de los pueblos indígenas originarios se vieron forzados -a causa del proceso de conquista y colonización- a replegarse a regiones marginales, en ocasiones inhóspitas, en donde -relativamente aislados hasta finales del siglo

XIX y parte del XX- continuaron practicando -en lo posible- sus ancestrales modos de vida. Testigo de este proceso es la presencia actual en nuestro territorio de algo más de 30 pueblos indígenas. Por otra, debemos considerar el proceso expansivo del capitalismo naciente para esa época, lo cual determinó la presencia constante de un importante flujo poblacional hacia Venezuela desde distintas regiones de Europa, África y Asia. El auge de la explotación petrolera que se inicia en la década de los años 30 del pasado siglo y la consolidación del fascismo y el nazismo, estimularon una ola migratoria de personas provenientes de Europa occidental, del Líbano y Siria, que se incorporaron particularmente a la actividad comercial y profesional. La posguerra que inicia en 1945, estimuló una nueva oleada migratoria de la misma procedencia, extraordinariamente diversa desde el punto de vista étnico-cultural: italianos, canarios, gallegos, castellanos, vascos, catalanes, portugueses, alemanes, polacos, yugoeslavos, etc., una parte de ellos conformada por judíos que escapaban de los horrores de la persecución nazi.

Palabras Finales

A partir de la condición colonial se instauró el racismo en la sociedad venezolana, por lo que el mestizaje como mecanismo de interacción social fue satanizado, para lo cual se inventó la idea de que unos poseían “pureza de sangre”, mientras que otros estaban “contaminados” (Vargas, 2005b, 2007a; Vargas y Sanoja, 2005). Además de servir como ins-

trumento de dominación, ello estimuló también la aparición de procesos de endorracismo como formas de resistencia cultural, sobre todo dentro de los pueblos indígenas y en ciertos enclaves de afrodescendientes. Creemos, por el contrario, que el mestizaje que ha caracterizado a la Humanidad en general, y a la venezolana en particular, es la causa de la extraordinaria diversidad presente en el planeta y en el país, lo que constituye una fuerza social potenciadora de múltiples conocimientos y experiencias, de innumerables formas de trabajo, de ricas cosmovisiones, de disímiles formas de relación social, de tradiciones, fuerza de alcance impredecible para lograr un verdadero desarrollo social, para preservar la naturaleza, para compartirlas todos.

Los venezolanos y venezolanas no constituimos un pueblo atrasado, no somos un pueblo de revoltosos sin metas, de ignorantes, ni de flojos. Lo que sí somos es un pueblo diverso. Ello significa que dentro del territorio venezolano convive una población dentro de la cual existe una importante variedad de lenguas, grupos regionales que poseen costumbres y tradiciones disímiles, así como de imaginarios, de religiones, de cosmovisiones, de paisajes antrópicos variados. Como consecuencia del largo y complejo proceso histórico descrito brevemente, la Venezuela de hoy está compuesta por una población mestiza étnica y culturalmente. Elogiamos y reivindicamos pues la diversidad cultural venezolana. Cómo no elogiarla si es ella la que verdaderamente califica nuestro gentilicio.

Bibliografía citada

- Meneses, Lino. (1991). *Arqueología y Realidad. Una aproximación al desarrollo histórico de la arqueología en Venezuela*. Tesis de Grado. Escuela de Antropología. U.C.V.
- Sanoja, Mario e Iraida Vargas. (1999). *Los Orígenes de Venezuela*. Editorial Centauro. Caracas.
- Sanoja, Mario e Iraida Vargas. *Etnogénesis de la Región Histórica Orinoco-Antillas*. El Caribe Arqueológico. 49-65.
- Sanoja, Mario e Iraida Vargas. (1992). *La Huella Asiática en el Doblamiento de Venezuela*. Cuadernos Lagovén. Caracas.
- Sanoja, Mario e Iraida Vargas. (2007). *El legado territorial y ambiental indígena prehistórico e histórico*. En: La Geografía Histórica del Poblamiento Territorial Venezolano. Tomo I: 76-128. Fundación Polar. Caracas.
- Sanoja, Mario e Iraida Vargas. (2008). *Historia, Cultura y Socialismo*. Monte Ávila Editores. Caracas.
- Vargas, Iraida. (1994). *Modo de vida y modo de trabajo: conceptos centrales de la arqueología social. Su aplicación en el estudio de algunos procesos de la Historia de Venezuela*. Tierra Firme, XVI (64): 661-685.
- Vargas, Iraida. (2005b). *Visiones del pasado indígena y el proyecto de una Venezuela a futuro*. En: Usos políticos y simbólicos del pasado en la Venezuela actual. Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales. 11 (2): 187-210. FACES, UCV.
- Vargas, Iraida. (2007a). *Resistencia y Participación*. Monte Ávila Editores. Caracas.
- Vargas, Iraida. (2007b). *Historia Precolonial*. En: *Multienciclopedia de Venezuela*. Tomo 2: 1-44. Editorial Planeta. Caracas.
- Vargas, Iraida y Mario Sanoja. (2005). *Historia, Identidad y Poder*. 2da. Edición. Editorial Galac. Caracas.

trabajadores
trabajadores
y **festivos**

Tradicionalmente, los modos económicos de producción en nuestro país han sido la agricultura, la ganadería, la pesca, la minería y de más reciente incorporación la explotación petrolera, cada uno de los cuales viene acompañado de diversas prácticas culturales colectivas ligadas a manifestaciones ceremoniales o festivas que dan fe de nuestra rica identidad y profundo arraigo como pueblo venezolano, caribeño y suramericano.

En Venezuela Plural, presentamos 16 artículos escritos por investigadores y especialistas tanto en expresiones populares tradicionales como en actividades de producción económica. De esta manera, el lector podrá conocer el valor sociocultural que posee la curiara dentro del mundo warao; cuáles son las artes de pesca que contribuyen positivamente con nuestro ecosistema, así como la organización social de los pescadores, sus herramientas de trabajo y las ganancias que obtienen durante su jornada. Igualmente, el interesado podrá informarse sobre cómo se realiza la labor agrícola del cacao en la comunidad de Chuao, estado Aragua, y por qué los piaroa hacen de la yuca su alimento por excelencia. La cestería producida por los múltiples pueblos indígenas de nuestro país, el cultivo de la papa en Los Andes, la ganadería en el desierto wayyú y sus diferencias con la ganadería llanera, así como la explotación petrolera y sus repercusiones en nuestra soberanía e identidad venezolana, son otros tópicos aquí presentados que llaman a la reflexión y a la discusión abierta y concienzuda.

Así mismo, los lectores podrán pasearse por diferentes regiones del país, acercándose a nuestras celebraciones culturales colectivas ligadas a lo religioso, devocional, ritual o festivo. Entre las expresiones que podrán encontrar están: la música oriental venezolana, la fiesta del warime, la celebración del San Benito de Palermo de San Rafael de Mucuchíes y el San Benito efectuado en Los Puertos de Altigracia, los Diablos Danzantes de Chuao, la yonna y el joropo llanero.

El lugar de la curiara en el mundo sociocultural warao

Werner Wilbert & Cecilia Ayala Lafée-Wilbert

Investigador – Laboratorio de Ecología Humana
Centro de Antropología – IVIC

Investigadora – Instituto Caribe de Antropología y Sociología
Fundación La Salle de Ciencias Naturales

Ser dueño de una curiara en el mundo warao representa una necesidad básica que otorga al individuo una interacción tanto horizontal como vertical dentro de su comunidad. La movilidad horizontal se refiere a su capacidad de traslado físico dentro de la propia comunidad y las distintas localidades, la movilidad vertical está relacionada con el estatus del dueño de la curiara, pues es más llamativo como pareja y lo vincula directamente con sus orígenes socioculturales y ambientales.



En el mundo warao la posesión de una curiara es símbolo de reconocimiento social. Foto: RAFAEL SALVATORE

La curiara es una embarcación

propulsada por medio de un canaleta y a veces por una vela sencilla y es, frecuentemente, desechable. La forma básica de las curiaras fabricadas en las Américas es universal ya que sus popas y proas suelen terminar en puntas indistinguibles. Sin embargo, las diferencias se perciben en las distintas esloras (longitudes), materia prima utilizada en su fabricación así como en el grosor de los cascos.

La eslora de una curiara depende de su función y de la materia prima disponible. La mayoría está diseñada para transportar una familia de cuatro a seis personas y, por lo tanto, las curiaras suelen tener de cuatro a seis metros de longitud. Otras, concebidas para la movilización de hasta 100 personas, pueden alcanzar esloras de hasta 18 metros.

La disponibilidad de la materia prima es un factor limitante debido a que las curiaras son fabricadas a partir de un sólo tronco de árbol o, como en el caso de los Hoti del estado Amazonas, a partir de la corteza de un sólo árbol. Por tanto, el diámetro y alto del árbol determinarán el tamaño de la embarcación que se puede producir.

Se había pensado que el grosor del casco medía el grado de destreza dominado por el artesano mismo, o la importancia relativa que la embarcación tenía para una sociedad determinada. Mientras que la curiara Hoti es una embarcación estructuralmente débil y casi desechable, la de los ye'kuana es tosca y pesada; la de los warao es liviana y sumamente veloz.

Sin embargo, la diferencia no es cuestión de destreza sino de función. Los Hoti fabrican su curiara de corteza con el fin de poder cruzar un río, y no para navegar grandes distancias. Los ye'kuana utilizan sus curiaras para atravesar los raudales rocosos del alto Orinoco, actividad ésta que haría pedazos tanto a la curiara Hoti como a la warao. Finalmente, los Warao navegan grandes distancias a través del laberinto de caños del Delta orinoqueño y el litoral marítimo, cuerpos de agua que carecen de rocas y, por

lo tanto, permiten el diseño de una embarcación más liviana. Desde la segunda mitad del siglo pasado algunas curiaras, principalmente las de mayor longitud, han sido modificadas con un espejo en sus proas con el objeto de que soporten un motor.

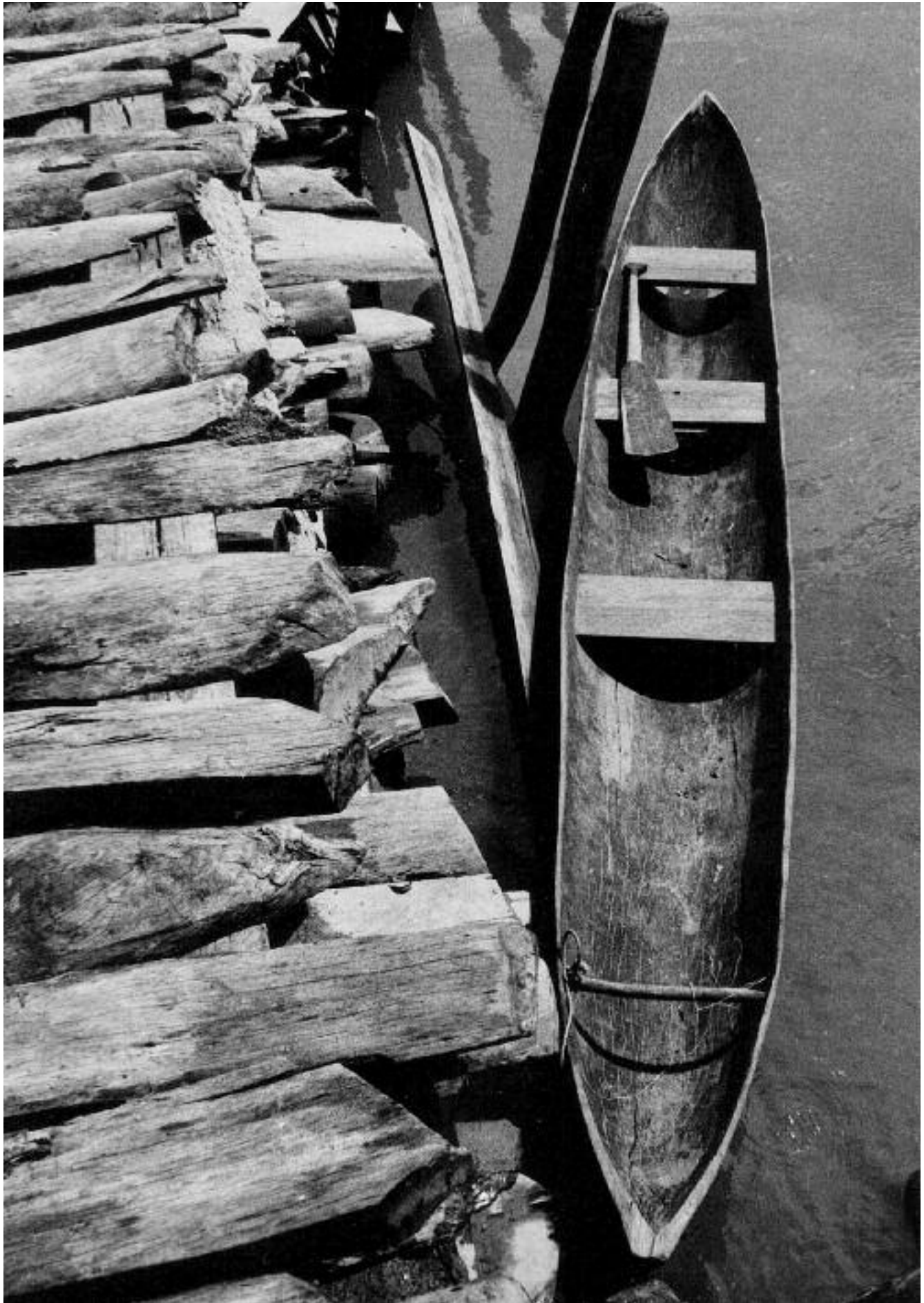
La curiara y los warao

Los warao representan una etnia amerindia del Delta del río Orinoco, cuya población asciende a unos 30.000 individuos. Siendo un conjunto de ecosistemas que conforman un gran humedal de apenas 3 metros sobre el nivel del mar, sus aldeas consisten en viviendas tipo palafito que los protege de las mareas que oscilan diariamente entre 1,20 y 1,40 metros.

Su mitología relata que sus antepasados ya estaban en esta zona cuando aún se podía caminar desde el Delta hasta la actual isla de Trinidad y que en aquella época moraba en los morichales el *mosmo* (*Macrauchenia*). Relacionando esta información con los datos oceanográficos y paleontológicos, se considera que la antigüedad de esta sociedad se remonta hasta los finales de la tercera trasgresión del holoceno, unos 7.000 a 8.500 años atrás.

Según el mismo cuerpo de información oral, fue *Haburi*, un hombre mítico, quien hizo el reconocimiento primordial del Delta para determinar la ubicación y distribución de los recursos naturales de importancia fundamental para la economía warao la cual se basaba hasta los principios del siglo pasado, en la pesca y la cosecha de alimentos vegetales. Fue él quien diseñó la primera curiara, después que experimentó con troncos de varios árboles y determinó que bisi, el cachicamo rojo (*Calophyllum lucidum*), era el más adecuado. *Haburi* navegó con esta primera curiara hasta Trinidad y de allí la curiara regresó sola al Delta para transformarse en *Daumarani*, la "Madre del Bosque". A partir de ese momento, ella establece un convenio con los warao bajo el cual les es permitido aprovecharse de los productos de sus

Los warao navegan grandes distancias a través del laberinto de caños del Delta orinoqueño y el litoral marítimo, cuerpos de agua que carecen de rocas y por tanto permiten el diseño de una embarcación más liviana



El diámetro y la altura del árbol determinarán la longitud de la embarcación. Foto: RAFAEL SALVATORE



La curiara vincula al warao con sus orígenes primordiales. Foto: RAFAEL SALVATORE

“hijas” (el bosque) siempre y cuando no las talen sin justificación y, cuando la situación así lo requiera, obtener el permiso expreso de ella a través del chamán, quien actúa como mediador entre los warao y la “Madre del Bosque”. Ante cualquier violación a este contrato, *Daunarani* induciría a sus hijas a dejar de producir sus frutos comestibles y las propiedades medicinales de sus hojas, flores, cortezas y frutos. Para el warao, esta posibilidad se traduce en hambruna, enfermedad o la posible muerte.

Entre los warao, ser especialista en la fabricación de curiaras (*moyotu*) conlleva un enorme prestigio y responsabilidad. En primer lugar *bisi*, el cachicamo rojo, es tanto la hija como la representación física de la “Madre del Bosque”. Cuando el *moyotu* encuentra un cachicamo adecuado para ser transformado en curiara, él acude al chamán para

que éste intervenga y solicite a *Daunarani* su visto bueno para que el especialista se “case”, simbólicamente, con su hija. Si ella accede, el *moyotu* va donde está el árbol y le explica el proceso de su transformación, asegurándole que lo va a cuidar por el resto de su vida. Con la ayuda de dos o tres asistentes el *moyotu* procede a talar y moldear el tronco para que adopte la misma forma que tenía *Daunarani* cuando era curiara. Una vez terminado el bongo, le da su forma final a través del fuego, lo que obliga al tronco a abrirse hasta la apertura deseada. Luego, raspa el exceso de carbón de la curiara, la lava y la bota al agua. Sin embargo, la responsabilidad del *moyotu* ante la curiara y la “Madre del Bosque” no termina allí. Ella sigue siendo su esposa simbólica y *Daunarani* su suegra metafísica. Por tanto, él debe garantizarle a ambas que la tratará bien, bañándola des-

Los warao representan una etnia amerindia del Delta del río Orinoco, cuya población asciende a unos 30.000 individuos. Sus aldeas consisten en viviendas tipo palafito que los protege de las mareas que oscilan diariamente entre 1,20 y 1,40 metros

Entre los warao, ser especialista en la fabricación de curiaras (*moyotu*) conlleva un enorme prestigio y responsabilidad

pués de cada salida y cuidando que ningún niño se ensucie mientras esté a bordo. Cualquier falta sería severamente castigada por la “Madre del Bosque”.

Considerando que el Delta es un humedal interconectado por un laberinto de caños, llegar a ser dueño de una curiara representa una necesidad básica que proporciona al individuo una movilidad tanto horizontal como vertical dentro de su ámbito sociocultural. Mientras que la movilidad horizontal se refiere a su capacidad del traslado físico entre la propia comunidad y las distintas localidades, en las que además una familia participa en actividades económicas como la pesca, la captura de cangrejos marinos y la cosecha de productos silvestres con fines alimenticios, medicinales y materiales básicos; la movilidad vertical se refiere al estatus del dueño de la curiara, pues es más llamativo como pareja y lo vincula directamente con sus orígenes socioculturales y ambientales.

Finalmente, destacamos que el enlace entre los warao y sus curiaras es tan fuerte que al morir, todos son sepultados en una curiara sin terminar llamada “*wa*”. Debido a que el nivel freático del Delta Litoral se encuentra a pocos centímetros de la superficie, los féretros se colocan sobre una plataforma de troncos de la palma de palmito (*Euterpe oleracea*). Se deposita el cadáver dentro del “bongo” y luego lo envuelven con hojas de temiche (*Manicaria saccifera*). Posteriormente, cubren todo con una capa de arcilla. Toda esta operación se realiza con el objeto de proteger el cadáver de los insectos y roedores que podrían ser atraídos por los despojos.

Concluimos esta muy breve reseña sobre la curiara warao destacando que este medio de transporte representa mucho más para la cultura warao que un mero modo de producción. Además de ser un medio físico de transporte que resuelve la logística cotidiana, vincula al warao con sus orígenes primordiales y de hecho es la morada final de su cuerpo físico al morir.



La eslora de una curiara va a depender de la función que cumpla.

Foto: RAFAEL SALVATORE

Lecturas relacionadas

Ayala Lafée, Cecilia y Werner Wilbert. (2001). *Hijas de la luna: Enculturación femenina entre los Warao*. Fundación La Salle, Monografía 45. Caracas: Fundación La Salle. pp. 294.

Wilbert, Johannes. (1993). *Mystic Endowment: Religious Ethnography of the Warao Indians*. Cambridge: Harvard University Press.

Wilbert, Werner. (1995). *Conceptos Etnoecológicos Warao*. *Scientia Guayanae* 5:335-370.

Wilbert, Werner. (1999). *La etnobotánica Warao en su contexto cultural*. Memorias del Instituto de Biología Experimental: I Simposio Venezolano de Etnobotánica 2(1)23-26.

Wilbert, Werner. (2000). *Los Pobladores Aborígenes*, 135-172. En: Fabián Michelangeli (ed.). *La Orinoquia*. Caracas: Editorial Arte.

Wilbert, Werner y Cecilia Ayala. (2009). *Los Warao. Los Aborígenes de Venezuela*. Miguel Ángel Perrera (ed. general). Monografía 35. Fundación La Salle de Ciencias Naturales.

ORGANIZACIÓN DE

la pesca artesanal

Artes de pesca selectivas y efectivas

Ernesto Yevara

Lic. Historia del Arte
Estudiante de la maestría en Etnología, ULA
Magister en Antropología
Investigador Museo Nacional de las Culturas

La pesca es una empresa familiar y comunitaria. La organización de los pescadores artesanales se basa en el reclutamiento de sus tripulaciones o equipos de trabajo, partiendo de las relaciones de parentesco matrimonial o de compadrazgo. Este método permite resguardar el conocimiento familiar sobre el oficio por varias generaciones y manejar dificultades como la impredecibilidad de los recursos, la efímera validez de la información y la peligrosidad del medio marino.



Los Cachicatos, Golfo de Cariaco, Edo Sucre. Foto: GUSTAVO MARCANO

La pesca es una actividad extractiva de recursos vivos del medio acuático, ya sean animales o vegetales, y tiene como objeto satisfacer necesidades humanas. En nuestro país, la pesca se realiza principalmente de modo artesanal, con saberes y herramientas (tecnología) sencillas adaptadas a la cultura de los habitantes costeros y al medio ambiente. Por la importancia de su productividad en la actividad pesquera nacional, la pesca artesanal es el tema central de este artículo, sin embargo, haremos referencia a la pesca industrial de arrastre y a la aprobación de la Ley de Pesca que la sanciona.

Los grupos de pescadores artesanales se organizan en función de la captura de especies particulares en determinados hábitats, en sociedades de capital y trabajo, con una tecnología integrada a su cultura y a los entornos ecológicos. Estos grupos organizados hoy se conocen como empresas o cooperativas, no obstante, tradicionalmente son denominados *trenes* o *rancherías*. *Trenes*, porque se refieren específicamente al uso de la red de playa u otro aparejo operado por una cadena organizada de trabajadores; *ranchería* por el tipo de viviendas y su distribución, usadas por los grupos de pescadores a lo largo de su historia.

Un *tren* de pesca por lo general no usa un instrumento, aparejo o arte de pesca único, pues el caso común es encontrar varias artes de pesca, según el rendimiento de cada una de ellas en relación con los entornos ambientales específicos, las diferentes épocas del año, las facilidades de manejo y el valor económico de las mismas. De esta forma, *trenes de redes de playa* o *de palangres* tienen también otros aparejos de anzuelo, como las ballestillas, para capturar peces particulares del fondo marino, así como equipos de buceo sencillos o nasas. Igualmente, a principios del siglo XX, *trenes perleros* dedicados a la recolección de perlas, operaban artes de pesca para conseguir pescado. Por otra parte, los *trenes* o grupos de pescadores pueden ocupar núcleos locales como pueblos establecidos o estaciones pesqueras localizadas en zonas apartadas de modo temporal.

Estas asociaciones o trenes están dirigidos por el dueño o los dueños del material de pesca (redes, embarcaciones, rastras, palangres, nasas, bastimento o provisiones, etc.), quienes ponen al mando del grupo a un caporal o encargado de trabajo y éste, a su vez, organiza a los miembros

restantes del tren, denominados obreros y/o marineros, distribuyendo las tareas.

Entre los trabajadores, hay un encargado de la preparación de la comida, otro del motor, un responsable del arte de pesca, palangre o red y en algunos casos hay un hombre encargado de limpiar al pescado de sus vísceras y colocarlo en la cava congeladora a bordo. Estas actividades especiales las realizan los marineros turnándolas con la pesca.

De igual forma, un grupo de pescadores o familia puede ser propietario de los medios de producción y buscar la ayuda de otros pescadores para trabajar, estableciéndose un mecanismo de solidaridad en períodos malos, es decir, de baja captura. También, asociaciones pequeñas de pescadores trabajan en forma cooperativa por temporadas o de modo permanente invirtiendo en materiales de pesca y compartiendo el trabajo. Dentro de las asociaciones, surgen cooperativas de pescadores o recolectores de bivalvos (guacucos, chipichipis o pepitona, etc.), dando trabajo a toda la familia y a muchas mujeres de las comunidades. Muchos pescadores son empleados como obreros o marineros, no son propietarios del material de pesca ni dueños de aparejos o anzuelos de bajo costo, viven en el interior de las zonas costeras, van a la mar cuando pescan en ciertas épocas del año, y dedican el resto de su tiempo a otras actividades productivas como la agrícola y ganadera; éste es el caso de algunos pescadores del estado Sucre.

Con la aparición y popularización de motores de mayor autonomía, cavas refrigerantes a bordo y plantas eléctricas, sumado a los convenios internacionales para pescar y vender el pescado en aguas y puertos de países vecinos, las expediciones de pesca se extendieron en duración y en áreas para la faena y comercialización. Esta situación influyó en la transformación de rancherías no permanentes o estacionales, a rancherías fijas, dando lugar a la concentración de poblaciones en torno a puertos de aprovisionamiento, cercanos a las áreas de pesca y comercialización del pescado. Efectos negativos de los viajes a puertos extranjeros, así como a la navegación fuera del país, han sido el aumento en el contagio de la enfermedad del Sida, diseminada luego entre las comunidades pesqueras, y el uso de los botes de pesca para el tráfico de drogas. Esto último afecta a las co-

Un tren de pescadores generalmente no usa un instrumento, aparejo o arte de pesca únicos, lo común es encontrar varias artes de pesca según el rendimiento de cada una en relación con los entornos ambientales específicos, las diferentes épocas del año, las facilidades de manejo y el valor económico de las mismas



Los pescadores artesanales se organizan en función de capturar especies particulares. Foto: JOSÉ VOGLAR

comunidades pesqueras del estado Sucre y el Delta del Orinoco, produciendo el aumento en el consumo de drogas por parte de los jóvenes de las mismas comunidades.

A lo interno, la organización de los pescadores artesanales tiene como principal elemento de reclutamiento de sus tripulaciones o equipos de trabajo, las relaciones de parentesco, aumentando las tripulaciones con las alianzas matrimoniales y las relaciones de compadrazgo. Este sistema permite acumular el conocimiento familiar sobre el oficio por varias generaciones, tener una fuerza de trabajo disponible todo el tiempo (Galván y Pascual, 1996: 131-132), y manejar dificultades como la impredecibilidad de los recursos, la efímera validez de la información y la peligrosidad del medio. Por esta razón, la pesca es una empresa familiar en primera instancia y comunitaria en segunda, por

esta razón los pescadores suelen estar emparentados y comparten los resultados de la pesca entre sus familias y amigos (Carabalí, A, 2007: 62). Este esquema familiar básico resulta pequeño ante el aumento del tamaño de los barcos, debiéndose extender el reclutamiento de personas extrañas a la unidad familiar para completar las tripulaciones, aun así, el secreto sobre las artes y zonas de pesca se mantiene por la especialidad de oficios al interior de las embarcaciones (Ibidem: 63).

A partir del vínculo entre la organización de la pesca y la territorialidad, los territorios o áreas de pesca se configuran a partir de dos cualidades de los recursos pesqueros: la densidad y la predictibilidad. La territorialidad es entonces una práctica de subsistencia, un sistema para acceder y administrar los recursos que considera las contradicciones entre

Estos grupos organizados hoy se conocen como empresas o cooperativas, no obstante, tradicionalmente son denominados trenes o rancherías

la competencia individual y la cooperación, propia de la organización social amplia de las poblaciones de pescadores (Levine, 1984 citado por Galván y Pascual, 1996:132). Los territorios de pesca, desde este enfoque, pasan de construcciones mentales a ser una realidad ecológica y técnica, donde se organiza socialmente el uso de los recursos (Galván, Pascual, 1996: 133).

La territorialidad de las poblaciones sobre las áreas de pesca se explica gracias a las fronteras sociales de grupos y unidades domésticas, por tratarse de espacios abiertos, y también, al acceso de los recursos. En eso influye la distribución desigual del conocimiento sobre la geografía y los medios tecnológicos. Ante la impredecibilidad de los recursos y una efímera validez de la información, los pescadores desarrollan mecanismos de organización cooperativa de la producción y realizan una puesta en común de la información para optimizar el esfuerzo, los costos y las capturas. Este tipo de organización la encontramos en la ranchería.

Dominio de la pesca artesanal

Para entender la supremacía de la pesca artesanal como proveedora de las especies acuáticas consumidas mayoritariamente en Venezuela -alrededor del 70% del total-, es necesario empezar por analizar la incapacidad del hombre para predecir la cantidad de especies a pescar, en un espacio y tiempo determinados, como factor movilizador de la actividad.

La impredecibilidad de las capturas fue y sigue siendo un factor que impide la salida del sector pesquero artesanal a una faena productiva donde las comunidades pesqueras son dueñas de su trabajo y, en gran medida, de los medios de producción (botes, artes de pesca e insumos). Esto se debe a la incapacidad de los capitales, en el modo capitalista de producción, de invertir en la captura y recolección de las especies acuáticas, por ser una tarea riesgosa de marcadas variaciones en las tasas de captura y además de baja ganancia. El capital deja este riesgo en manos de las comunidades pesqueras y de pequeños inversionistas. Muchas veces los intermediarios en el comercio de las especies, asimilados a las comunidades, son quienes asumen

junto a los pescadores las pérdidas ocasionadas por los descensos de captura durante los tiempos de baja pesca, la desaparición de artes de pesca, botes, equipos y el desmedro de la salud de los trabajadores. Este hecho ha producido una serie de consecuencias como la permanencia de formas culturales arraigadas en las comunidades, abusos al sector pesquero artesanal y poco impacto de la pesca industrial en los niveles de captura.

Al estar la captura y recolección en manos de las comunidades organizadas, la forma de llevar los productos pesqueros al mercado de alimentos se realiza, desde el siglo XIX hasta el presente, a través de pequeños, medianos y grandes intermediarios. Los intermediarios compran el producto muy económico y lo trasladan al consumidor. En algunos casos procesan el producto y obtienen por ello grandes ganancias. Opera este eslabonamiento en un sistema mercantilista, de dinero que hace dinero, pero no así de dinero que se hace capital, al comprar los medios de producción y la fuerza de trabajo, propio del modo capitalista. Sólo en los casos de botes medianos y grandes como los pargueros para la pesca de media altura y de altura, utilizados en la captura de pargos y meros especialmente, se observa un inversionista dueño de uno o más pargueros, quien compra el trabajo de los marineros. En este caso, la compra del trabajo se hace bajo el sistema tradicional de partes, donde las pérdidas y gastos se comparten entre los trabajadores y el dueño de los medios de producción. Este sistema transfiere la pérdida a medias a los trabajadores, compartiendo con ellos la inversión, al ubicar al pescador como inversionista de su habilidad, conocimientos (experiencia) y austeridad para tener una mayor ganancia. Si bien es un sistema tradicional, donde el trato es de palabra, falla ante el actual marco legal al dejar a la voluntad de cada inversionista la protección del trabajador. Este modelo ha servido para acumular riqueza y plusvalía a expensas de una mano de obra preparada, eficiente y barata (Novoa, 2000).

En los casos donde un capital compra totalmente el trabajo y los medios de producción, en la llamada pesca industrial de arrastre, las enormes y estrechas redes violaban las normativas nacionales e internacionales al faenar cerca de la costa (la zona de la pesca artesanal) donde nacen y se

En la llamada pesca industrial de arrastre, las enormes y estrechas redes violaban las normativas nacionales e internacionales al faenar cerca de la costa -zona de la pesca artesanal-, donde nacen las especies marinas, rompiendo así el equilibrio del ecosistema

EL ARTE DE LA PESCA ARTESANAL Y SELECTIVA

Las artes de pesca artesanal son métodos selectivos utilizados por los habitantes de nuestras costas venezolanas para la extracción controlada y efectiva de especies acuáticas específicas. De este modo, es posible realizar una explotación sustentable de las poblaciones marinas sin perder de vista el impacto ecológico que esta actividad puede ocasionar

REDES DE ENMALLE Y AHORQUE

Se intalan verticalmente en las aguas a modo de cortinas, de manera que los peces queden enredados o atascados en la malla. La dimensión total de la red dependerá de las condiciones que ofrezca el medio y del presupuesto del pescador

BOTE PARGUERO PEQUEÑO



(A) RED TENDEDOR DE SUPERFICIE

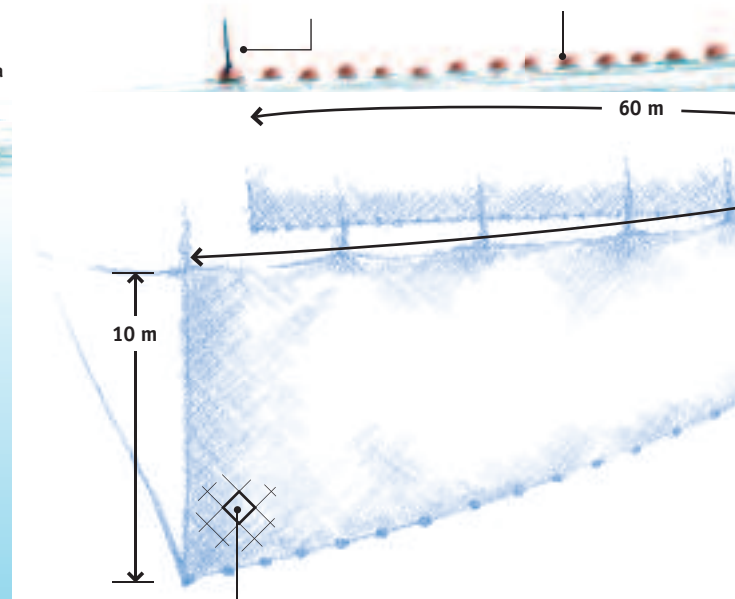
Emergen sobre la superficie debido a una mayor cantidad de flotadores y menos plomos en las relingas. Se utiliza aproximadamente a 9 km de distancia de las costas para atrapar algunas especies de peces

Boyas

Marcan y hacen visibles las artes de pesca. Se colocan en los extremos y diferentes puntos de las redes de enmalle, palangre y tendidas de nasas

Flotadores

Son de plástico y hacen flotar la red. Anteriormente eran hechos de madera de Tacarigua



Malla

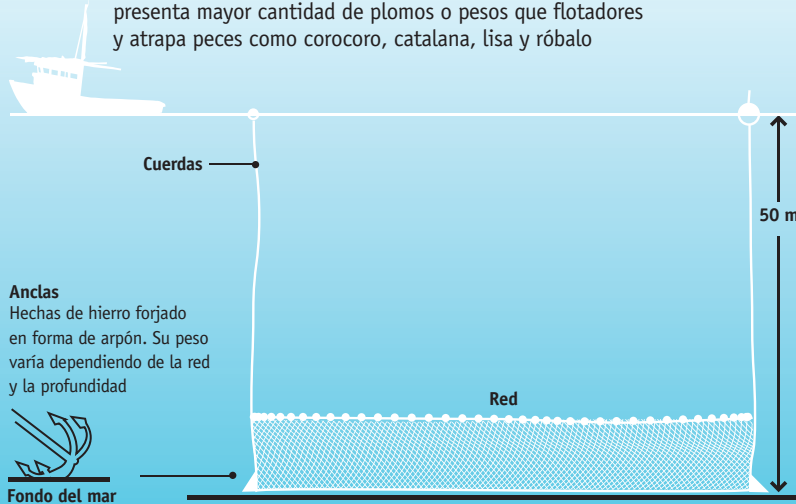
Son los "ojos" de la red hechos con cuerdas entrelazadas de nailon o cáñamo y se ajustan según el tipo de pez

los peces al encontrarse con la red durante la búsqueda de alimento quedan atrapados en la malla por las branquias, aletas y dientes



(B) RED TENDEDOR DE FONDO

Opera verticalmente sobre el fondo del lecho marino, presenta mayor cantidad de plomos o pesos que flotadores y atrapa peces como corocoro, catalana, lisa y róbalo

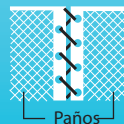


Anclas

Hechas de hierro forjado en forma de arpón. Su peso varía dependiendo de la red y la profundidad



El largo de las redes de fondo y de superficie lo determina la cantidad de paños de mallas enlazados en sus extremos



CALADO A LA ABIERTA O CERCADO

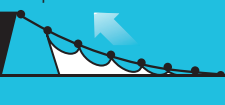
CALAR

Hechar la red en dirección al viento



VIRAR

Recoger la red con peces



PECES Y MARISCOS DE MAYOR CONSUMO

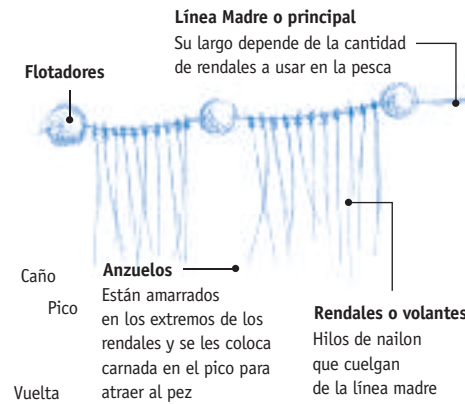
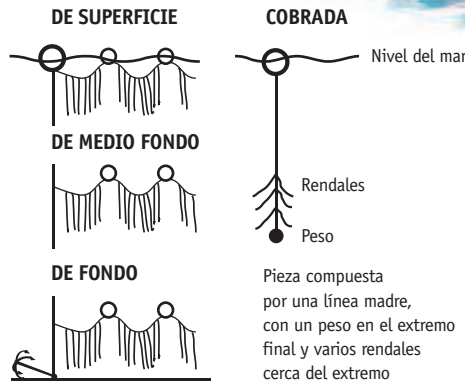
La pesca artesanal captura los peces y mariscos más consumidos en Venezuela así como los países donde se exportan estos productos



EL PALANGRE O PALAMBRE

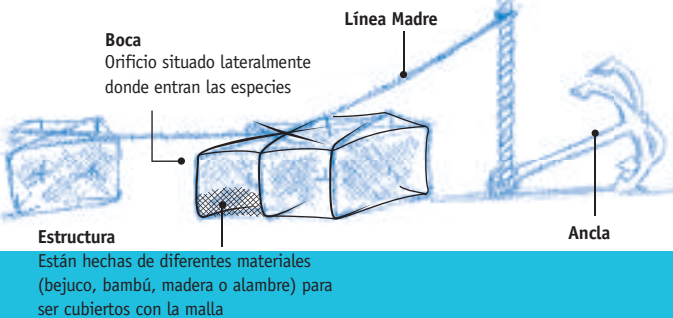
Es un aparato compuesto por una línea principal, madre o guía, a la que van unidas muchas líneas cortas llamadas volantes o rendales de menor grosor y con un anzuelo en los extremos

TIPOS DE PALANGRE



LAS NASAS

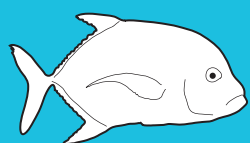
Son jaulas o cajas elaboradas con mallas resistentes. Funcionan como trampa para peces sedentarios y de mediano tamaño, tales como pargos, langostas y caracoles



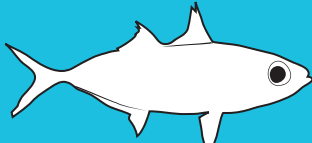
DESENMALLADO

Quitar el pescado de la malla

Brisa fuerte



JUREL: 50 CM



CATACO: 70 CM

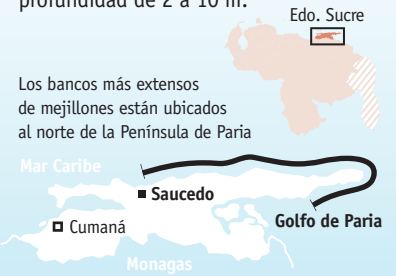


LANGOSTA: 50 CM

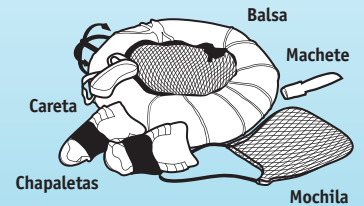
A PURO PULMÓN

LA SACA DE MEJILLONES

En el Estado Sucre se hace con buceo libre o a pulmón. Estas conchas marinas se encuentran a una profundidad de 2 a 10 m.



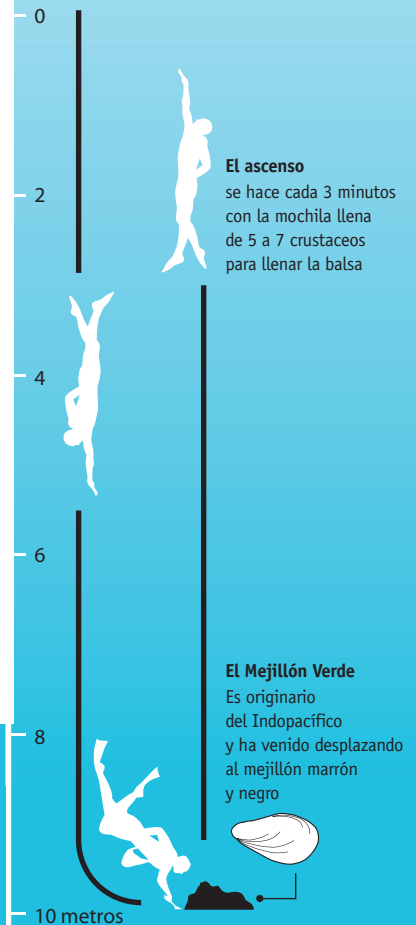
EQUIPO PARA LA INMERSIÓN



ETAPAS DEL BUCEO

El Descenso

El pescador realiza 20 inmersiones aprox. al fondo del mar ayudado con las chapaletas



En el fondo del mar
Con el machete se desprenden racimos de mejillones de las rocas para ser hechados en la mochila



desarrollan las especies marinas, rompiendo el equilibrio natural de la fauna al capturar crías de las especies de utilidad y otras especies del ecosistema carentes de utilidad comercial. De esta forma, con medios inadecuados desde lo ecológico pero eficientes desde la economía formalista, la captura de la flota industrial nunca llegó a ser predominante para el consumo del país.

Artes de pesca selectivas y efectivas

Desde el punto de vista del impacto ecológico, las artes de pesca artesanales pueden dirigirse a grupos o especies acuáticas específicas que posean un determinado nivel de madurez, produciendo una explotación controlada y sustentable de las poblaciones de animales acuáticos. La luz o abertura de las mallas en las redes puede ser ajustada al tamaño de la especie y del individuo, los anzuelos y sus carnadas también se ajustan al tamaño y tipo de presa. Las redes crecen o disminuyen en longitud y todas las artes pueden dirigirse a diferentes lugares, profundidades y hábitats puntuales. También, un pescador dueño de un arte de pesca, consciente de mantener una población de animales para una pesca futura, funciona a perfección, pues el pescador o la pescadora sabe operar el aparejo, conoce cuando lanzar y recoger redes o aparejos de anzuelo, causando el menor daño a otros animales y a sus propias capturas.

Cada arte de pesca es singular en sus dimensiones, cualidades y rendimiento a pesar de ser elaborada con instrumentos y modelos establecidos, adaptándose a los requerimientos del medio ecológico, social y económico del pescador.

Principales artes de pesca artesanal en Venezuela

- **Red de enmalle y ahorque.** Este tipo de red tiene forma de cortina, es instalada verticalmente desde la superficie o cerca del fondo y atrapa a los peces cuando se enredan o quedan atascados en la luz de la malla en posición longitudinal. En algunos casos, los peces se capturan cuando sus aletas, dientes o espinas se enredan en el tejido de la red. Es importante, por tanto, ajustar la medida de la malla al tamaño del pez a capturar; es decir, adaptar las dimensiones a los requerimientos.

Entre estas redes tenemos al trasmallo cazonero o para cazones, el lisero o bolichero, el tendedor de superficie (utilizado a 5 ó 6 millas de la costa, atrapa entre 100 a 1.000 kilogramos de peces al día, lo cual puede equivaler a unos 10 mil bolívares fuertes, especialmente si se captura carite), y el tendedor de fondo o fondero (utilizado a 5 ó 6 millas de la costa para pescar corocoro, catalana, lisa, róbalo, mojarra, cataco blanco y cataco negro, cachorreta, cacharo amarillo y cherechere. Éste tendedor captura entre 80 y 150 kilogramos diarios, lo cual en el mercado se vende por un mil bolívares fuertes).

- **Nasa.** La nasa es una jaula o caja con paredes de malla. Funciona como una trampa para peces sedentarios y de mediano tamaño de los alrededores de una zona. Este aparejo de pesca se coloca directamente sobre el fondo del mar en grupos de 2 a 10 nasas unidas entre sí. Cada grupo de nasas se llama una tendida, las cuales se fondean en grupo con una piedra. Estas jaulas son elaboradas generalmente con alambre de gallinero, tienen armazón de madera, ramas y bejucos. Unas décadas atrás se hacían nasas tejidas con caña brava.

La boca, situada lateralmente en el vértice entrante del aparejo, tiene forma de embudo y un diámetro aproximado de 35 cms. Las medidas promedio de una nasa son 134 cms de profundidad por 160 cms de ancho y 46 cms de alto. En algunos lugares del estado Sucre y Nueva Esparta alcanza mayor altura.

Las nasas capturan principalmente las siguientes especies: corocoro blanco, guaquinillo, jurel, guanopo, pargo, rabirrubio, toro, candil, cacique, paguara, róbalo, isabelita, loro, navajón, pejeburro, cachúa, negrete, bocón, arara, mero, guásina, verbigracia, bagre, langosta y caracol.

Las nasas funcionan al ofrecer a los peces un lugar de refugio en su interior, al cual entran por el embudo quedando atrapados adentro, por esta razón la mayoría de las veces no se utiliza carnada. Pocas veces se coloca carnada en las nasas, de utilizarse se emplean sardinas o tripas envueltas en un trozo de red usadas para capturar verbigracia y bagre.

- **Palangre o palambre.** El palambre o palangre es un aparejo de anzuelo compuesto por una línea principal, madre

Diariamente, un buzo extrae de 100 a 250 kilos de mejillones, produciendo entre 30 y 45 kilos de su pulpa sin concha



Playa Manzanillo. Estado Nueva Esparta. Foto: GUSTAVO MARCANO

o guía a la cual van unidas otras líneas cortas llamadas volantes o rendales de menor grosor y con un anzuelo en el extremo. La línea madre puede tener desde unas decenas de metros hasta un kilómetro y medio de largo y contar con hasta 150 anzuelos. En el Orinoco se llama piñel, probablemente de espinel, nombre español para un palangre corto. El palangre se coloca fijo en las aguas donde se faena.

Los palangres se especializan según la especie a pescar, variando sus características de tamaño, disposición de los anzuelos, material de la guía y rendales. Los palangres livianos son de cuerdas elaboradas con fibra de nylon y/o nylon monofilamento. Los palangres pesados, para tiburón, cazón y raya llevan guía y rendales de cadenas los anzuelos están a una braza de la guía y los rendales están a cuatro brazas de distancia entre si. Cada

cierto número de anzuelos, generalmente 25, van atados de la guía con un peso (piedra) y una baliza, llegando a ser de gran dimensión la guía total. En las aguas de fondos pantanosos se coloca a media profundidad. Los tres tipos básicos de palangres son de superficie, de fondo y de media profundidad.

El palangre es el aparejo principal de los barcos denominados pargueros, utilizados para la pesca de pargos y meros. La carnada se decide según el aparejo y la especie a capturar.

El palangre se guarda en cajas o maras, con los anzuelos pendientes del borde. Los palangres de guía de cadena se conservan en latas de aceite.

- **Ballestilla, cobrada y curricán.** En Margarita la ballestilla es un trozo recto de alambre grueso (antiguamente

El trasmallo cazonero o para cazones, el lisero o bolichero y el tendedor de superficie, son utilizados a 5 ó 6 millas de la costa y atrapan entre 100 y 1.000 kilogramos de peces al día, lo cual puede equivaler a unos 10 mil bolívares fuertes

también de bejuco) de 30 cms de longitud con un extremo doblado en 180° de donde pende la plomada. En el otro extremo, llamado cabezal salen de 2 a 7 rendales de un metro de largo, en cuyo extremo van los anzuelos. A veces tiene dos o tres anzuelos colocados a distancias diferentes de la ballestilla, de una y dos varas. El aparejo va atado por medio de un largo guaral teñido con algarrobo.

Otro tipo de ballestilla usada es la palangana, también denominada cumanesa, consta de un alambre de 70 cms de longitud doblado en el centro con una vuelta donde se coloca la plomada. Lleva cuatro rendales o volantes con su anzuelo colocados en los extremos.

La ballestilla puede ser colocada de 20 a más de 100 metros de profundidad, procurando fijarla de 2 a 4 brazas del fondo, de acuerdo con la altura donde pique la especie a pescar. Las carnadas utilizadas son sardina, lisona, guacuco y pata de cabra o pepitona. Los peces atrapados suelen ser pargo, mero, cuna, corocoro (con la carnada de pata de cabra), catalana, bagre, curvina, cherna, vieja, anchoa, cataco, tonquiche, carite, roncador.

- **Herramientas de la saca de mejillones en la Península de Paria.** El equipo personal para recolectar mejillones está conformado por una pequeña balsa flotante, elaborada por el mismo buceador con la tripa de un neumático de camión, en cuyo círculo interior lleva amarrada una red, y una cuerda de 7 brazadas de largo con un ancla o rezón. Este último se usa para anclar la balsa al fondo. El pescador usa además una careta o lentes de buceo, un par de chapaletas, medias, guantes y un machetico de hierro o acero inoxidable con mango de madera. El machetico sirve para golpear y desprender las pelladas o racimos de mejillones de las rocas.

La recolección de mejillones se da en la zona costera intermareal entre los 2 y 16 metros de profundidad. Diariamente, un buzo extrae de 100 a 250 kilos de mejillones, produciendo esto entre 30 y 45 kilos de pulpa o mejillón sin concha. El kilo de pulpa en los meses de veda y agua turbia o marea roja, entre mediados de septiembre y febrero, es vendido por los pescadores entre 15 a 20 BsF. La época de veda es del 15 de diciembre al 15 de

febrero, en la cual queda terminantemente prohibida la pesca. En los meses de aguas claras y buena pesca, de marzo a agosto, el precio del kilo de pulpa no pasa de 15 BsF. Por su parte, un kilo de mejillón en concha tiene un valor de 4 BsF.

En nuestro contexto actual, el año 2009, la eliminación de la pesca de arrastre industrial es, en parte, el reconocimiento de la importancia que posee la pesca artesanal con sus tecnologías como la gran proveedora de las especies acuáticas de manera sustentable en Venezuela. Además, la eliminación de la rastropesca es una reivindicación social y ambiental para con nuestras poblaciones costeras, nuestros hábitats y nuestra biodiversidad, al permitir mejorar y mantener a las poblaciones de especies acuáticas así como la captura de éstas, principal actividad de sostén económico de las áreas costeras.

Con la reducción de la actividad de la rastropesca hasta 2009, la mejora ambiental y social se comenzó a observar incluso antes de la aprobación definitiva de la Ley de Pesca, cuando comenzaron a regresar a la costa peces desaparecidos varias décadas atrás en cantidades apenas reconocibles por los pescadores mayores.

Después de confirmada la importancia de la pesca artesanal con el apoyo político del Estado Nacional, surge el reto para el conjunto de comunidades pesqueras y el propio Estado de organizar de forma más justa al sector con el objetivo de mejorar las condiciones sociales de los habitantes costeros sin dañar la diversidad de culturas propias de cada lugar. Con esto nos referimos a reimpulsar las formas de organización y trabajo solidario del conocimiento pesquero artesanal, orientando su labor para conseguir precios justos para la venta del pescado en las costas y para su compra en los mercados minoristas, disminuir el impacto de la actividad en el medio ambiente y conseguir seguridad social para sus trabajadores y trabajadoras, sin lesionar su independencia en la toma de decisiones, respetando concientemente sus diferencias culturales. La prohibición de la rastropesca debe ser el inicio de una nueva relación entre el sector de la pesca artesanal con las instituciones del Estado en

Las artes de pesca artesanales pueden dirigirse a grupos o especies acuáticas específicas que posean un determinado nivel de madurez, produciendo una explotación controlada y sustentable de las poblaciones de animales acuáticos y por tanto un menor impacto ecológico



La medida de la malla se debe ajustar al tamaño de las especies a capturar. Foto: GUSTAVO MARCANO



La pesca artesanal busca garantizar la seguridad alimentaria de la población. Foto: JOSÉ VOGLAR

sus diferentes niveles para garantizar la seguridad alimentaria y los derechos humanos de los habitantes de la costas venezolanas.

Agradecimientos

Hacemos un especial reconocimiento al grupo de pescadores que aportaron sus conocimientos para la realización de este artículo en la península de Macanao, los señores Edgar Romero, padre e hijo; Edmundo Romero (Boca de Pozo) y Bernardo Salazar (Guayacancito). En la Península de Paria, a los señores Epifanio Gonzaga Gutiérrez e Ysva Maneiro Martínez (Guaca), Ennio Aguilera y la señora Carlita Gutiérrez (Irapa). Así mismo, el agradecimiento se extiende a todas aquellas personas que nos prestaron su ayuda para que esta investigación fuera posible.

Fuentes documentales

- Méndez, A. (1962). *La pesca en Margarita*. Editorial Vizcaya: Bilbao.
- Suárez, María M. y C. Bethencourt (1994). *La pesca artesanal en la costa caribe de Venezuela*. Fundación Bigott. Caracas.
- Galván, A. y Pascual, J. (1996). *Pescadores. Las sociedades de pescadores y la antropología*. En ensayos de antropología cultural. Homenaje a Claudio Esteva Fabregat. Editorial Ariel. España, pp. 128 – 138.
- Iriarte, Luis (1997). *Embarcaciones, artes y métodos de pesca del estado Nueva Esparta*. Fundación La Salle de Ciencias Naturales, Monografías n° 42. Altolitho C.A: Caracas.
- Novoa, Daniel (2000). *La pesca en el Golfo de Paria y delta del Orinoco costero*. Arte C. A. Caracas.
- Carabalí Angola, A. (2007). *La etnoeducación campo de articulaciones necesarias: apoyo en la construcción del proyecto educativo institucional en las comunidades wayuu del delta del río Ranchería, Riohacha, Colombia*. Boletín Antropológico. Año 25, N° 69, Enero–Abril.

Para el año 2009, la eliminación de la pesca de arrastre industrial es, en parte, el reconocimiento de la importancia que posee la pesca artesanal como la gran proveedora de las especies acuáticas de manera sustentable en Venezuela

Diversidad musical de la costa oriental de Venezuela

Carlos García Carbó
Investigador de la música tradicional venezolana

Boga, boga, remero, así llegamos que el viento está calmado hasta la orilla hace tres meses venimos navegando recorriendo el mar de las Antillas (1)

Aguas de múltiples azules que rematan su oleaje en costas que van desde ocres arenales hasta el exuberante verdor de tupidas vegetaciones, constituyen junto a sus insondables profundidades, el escenario natural del pescador oriental: un emblema y paradigma de vida de la región. Sea pescador costanero de faena diaria o pescador de altura con campañas de varios meses, la figura del hombre de mar marca al gentilicio insular y de tierra firme del oriente venezolano, no sólo por su evidente contribución al sustento diario, sino por una particular manera de ser, en la cual se amalgaman temple, cordialidad, solidaridad, agudeza y humor. En la melancolía de un punto de navegante, el ágil contrapunteo de un polo playero o las ocurrencias argumentales de una diversión pascual -entre otras expresiones tradicionales-, se torna melodía y verso la esencia marinera de los orientales.

Música tradicional y celebraciones colectivas

Las principales festividades de carácter colectivo de la región oriental están signadas por el calendario religioso católico, el cual también tiene incidencia en la disposición de las temporadas de pesca, como bien lo señala el investigador Fernando Cervigón al hacer referencia a los pescadores de altura de la Península de Macanao, estado Nueva Esparta:



El oriental reúne temple, solidaridad, cordialidad, agudeza y humor en su manera de ser.
Foto: RAFAEL SALVATORE

"...en Macanao...ha sido y aún es tradicional, dividir el año en 4 temporadas de pesca coincidentes con las principales fiestas religiosas: de Pascua a Semana Santa; de Semana Santa hasta San Juan (24 junio); de San Juan hasta la Virgen del Valle (8 septiembre) y desde esta festividad hasta Pascua. También era frecuente retornar a Margarita para la fiesta de la Cruz de Mayo (...) La movilidad que ha permitido la motorización de la flota ha ido modificando gradualmente la rigidez de las temporadas de ausencia." (2)

Además de dichas festividades comunes a toda la región, en cada población se dan celebraciones propias motivadas por los santos patronos, en las que tras cumplir con los actos religiosos, se despliega el jolgorio con bailes y música popular tanto de la tradicional local como de los ritmos de moda. Entre las diversas fiestas colectivas de la costa oriental que generan prácticas musicales de singular raigambre, vale destacar: el Carnaval, la Cruz de Mayo y la Navidad. En otra festividad de gran importancia regional como lo es

1. Recopilación de Fernando Cervigón en la isla de Margarita, estado Nueva Esparta.

2. Tomado del artículo Pesca de Fernando Cervigón en el Diccionario de Historia de Venezuela. Tomo III, pág. 120. Fundación Polar. Caracas. 1988.



Las principales festividades están
signadas por el calendario católico.
Foto: RAFAEL SALVATORE

la Fiesta de la Virgen del Valle, patrona de Oriente, confluye el repertorio de distintas tradiciones musicales de la región.

Calipso es Carnaval

Para la región oriental, el carnaval constituye una festividad de gran entusiasmo. Todas las poblaciones hacen el esfuerzo a su alcance para organizar comparsas y grupos musicales que animen el espíritu de las carnestolendas. La expresión musical y danzaria por excelencia es el calipso, un género derivado de antiguos cantos de llamada y respuesta de los esclavos africanos, que fue extendiéndose y enriqueciéndose por todo el Caribe hasta convertirse en un ícono musical de la región. En Paria, península extrema del oriente venezolano -particularmente en las poblaciones costeñas de Güiría e Irapa, esta música, sus instrumentos, baile y vestuario, mantienen un singular sabor antillano. Cantos en inglés o patuá se acompañan con la vibrante sonoridad del estilban (*steelband*), una batería de tambores de distintos templos fabricados a partir de barriles de petróleo, mientras que con su cadencioso baile y coloridos trajes, las *Matado*, versión local de las *Madame* de las Antillas francesas, encabezan las comparsas.

Galerones, puntos y fulías para la Cruz de Mayo

Mayo es el mes de la Santísima Cruz, símbolo de la fe cristiana al cual los pueblos de Oriente le rinden tributo por promesa o devoción en los llamados velorios de Cruz. En estas vigiliadas los músicos tocan sus instrumentos de cuerda -mandolina o bandola oriental, cuatro y guitarra- para acompañar a los trovadores en el canto del *galerón*, género por excelencia para esta celebración. Los galeronistas entonan sus décimas sobre distintas temáticas, a lo largo de toda la noche, organizando la participación en *tandas*, cada una de las cuales puede contar con 3 ó 4 *rondas* (intervenciones) de décimas por cantor. Si bien el galerón es la forma musical que más se practica en esta festividad tradicional, se reconoce la presencia en el estado Sucre del canto del *punto de velorio* en sus variantes de *puntillanto* y *punto cruzao*, y de la *fulía oriental*, géneros que adquieren, en voz de diestros intérpretes locales, un particular y arcaico sabor. Al igual que en el galerón, tanto el punto como la fulía utilizan la décima espinela como base estrófica y se acompañan con instrumentos de cuerda.

En la melancolía de un punto de navegante, el ágil contrapunteo de un polo playero o las ocurrencias argumentales de una diversión pascual -entre otras expresiones tradicionales-, se torna melodía y verso la esencia marinera de los orientales



Cada diversión debe tener música y letra ajustadas a la representación.

Foto: JOSÉ VOGLAR

Aguinaldos y diversiones, cantares de la Navidad

Con la Navidad, aparece en pueblos y ciudades una mágica atmósfera de colores, aromas y música que propicia manifestaciones de fe, solidaridad, renovación espiritual y alegrías desbordadas. Asimismo, es momento para tomarse un obligado receso de las duras faenas de la pesca, actividad ésta que compromete a buena parte del pueblo oriental. Bien lo expresó Chilango Lunar, cultor popular de la isla de Coche cuya población gira alrededor de la pesca, en el coro de la diversión *La Anchoa*:

*Para celebrar las pascuas
se retira el pescador
no ha de perder la esperanza
el pobre trabajador* (3)

Es tiempo de templarles los cueros a tambores y furrucos, y desempolvar cuatros, maracas, charrascos y marimbas para armar los grupos que entonarán aguinaldos en las misas y en las parrandas familiares y de calle. Éstos pueden basarse en melodías tradicionales que permiten el verso improvisado entre dos o más cantores, o ser com-

posiciones más elaboradas con estrofas para solistas y un coro fijo. Pero más allá de las bondades vocales y capacidad de improvisación de algunos intérpretes, el aguinaldo -particularmente el de parranda- permite y propicia la participación colectiva.

Si bien el aguinaldo es el género musical por excelencia de la Navidad venezolana, en la región oriental se le suma otro de gran popularidad: La diversión. Esta manifestación tradicional conjuga música y danza en representaciones de carácter teatral, que recorren las calles a lo largo de las fiestas navideñas y que en muchos casos se extienden hasta el Carnaval. En su trama argumental, intervienen distintos personajes y predomina la figura de un animal que, en el caso de las comunidades de pescadores, suele ser un pez. Cada diversión debe tener música y letra propia ajustada a la representación, aun cuando es muy común usar giros melódicos de piezas emblemáticas de esta tradición como la del Pájaro Guarandol o el Carite. El acompañamiento musical básico debe necesariamente contar con cuatro, maracas y tambor, a los cuales se les puede sumar furruco, charrasco, mandolina y guitarra, dependiendo de la disposición y disponibilidad de ejecutantes. El canto lo realiza

3. Tomado del artículo *La Reina de Coche* de Jaime Salazar en la revista AREMI, Nº 4 (pág.79). Barcelona, Gobernación del Estado Anzoátegui, Dirección de Cultura. 1993.

tradicionalmente un coro femenino que recibe el nombre de *guarichas*, quienes además le dan colorido a la diversión con su baile y vestuario.

Melodía y verso del cancionero oriental

El oriente venezolano presenta una amplia y diversa gama de cantos que pueden acompañar al pescador en momentos de íntima reflexión, o en otros de abierta y colectiva algarabía. Versos de variadas métricas y estructuras sirven para cantarle al amor o al dolor, para expresar religiosidad o picardías, para narrar historias o para la necesaria y oportuna protesta. A partir de coincidencias en las formas poéticas y señalando particularidades musicales y de contexto resaltantes, se mencionan algunas de las especies cantadas representativas de la región.

CUARTETAS DE ARTE MENOR

Aguinaldo (métrica hexasílaba), *Diversión* (uso mixto de métrica hexasílaba y octosílaba) y *Gaitón* (métrica octosílaba); cantos propios de las festividades navideñas que presentan amplia variedad estilística a excepción del tercero que tiene estructura musical fija.

Calipso, sus variantes estilísticas en inglés o en patuá no están necesariamente sujetas a la métrica castellana, aún cuando suelen construir sus versos (solistas o coro) en 4 frases melódicas que recuerdan la estructura de la cuarteta; las versiones en español suelen usar métrica hexa u octosílaba.

Mocho Hernández, *Zumba que zumba o Zumbadora*, *Estribillo*, *Golpe de Arpa*, todos de métrica octosílaba, forman parte de los llamados golpes orientales vinculados con la tradición del joropo. En algunos casos, adquieren carácter narrativo al hacer uso de estrofas en forma de corrío; se prestan para la improvisación; cada especie tiene un discurso melódico y armónico preestablecido.

CUARTETAS DE ARTE MAYOR

Jota, *Malagueña*, *Savana Blanca o Pedro Catino*, *Polo*, son cantos de marcada ascendencia hispánica y carácter lírico; comúnmente, hacen uso de versos endecasílabos y dodecasílabos, así como versos alejandrinos. Ocasionalmente, se

usan octosílabos que son completados por el intercalado de frases para cubrir la extensión métrica de los versos de arte mayor; cada especie tiene un discurso melódico y armónico preestablecido.

DÉCIMA ESPINELA

Gaita, *Galerón*, *Punto de Navegante o de velorio*, *Fulía oriental*, el canto se estructura sobre la décima espinela de diez versos octosílabos; las décimas pueden discurrir poéticamente en forma glosada, encadenada o en pie forzado; cada especie tiene un discurso melódico y armónico preestablecido. El primer género es de carácter festivo y los otros tres están estrechamente vinculados a la tradición de la cruz de mayo.

Fuentes documentales consultadas

CERVIGÓN, Fernando (1980). *Cantares Margariteños*. Caracas, Editorial Dimensiones C.A.

FUNDACIÓN BIGOTT (1998). *Enciclopedia de la Música en Venezuela*. Caracas, Fundación Bigott.

FUNDACIÓN POLAR (1988). *Diccionario de Historia de Venezuela*. Caracas, Fundación Polar.

GARCÍA CARBÓ, Carlos (1993). *Música y Tradición del Oriente*, en: AREMI (págs.42 – 51) Revista de Cultura, Año 3, Nº 4. Barcelona, Gobernación del Estado Anzoátegui, Dirección de Cultura.

GARCÍA CARBÓ, Carlos (2007). *Música en la Tierra de Gracia*, en: CD "Memoria Musical de Paria". Caracas, Fundación Música y Cantos Parianos / PDVSA - CVP.

GUTIÉRREZ, Omaira (2007). *Paria, Tierra Mágica* en: CD "Memoria Musical de Paria". Caracas, Fundación Música y Cantos Parianos / PDVSA - CVP.

SALAZAR, Jaime (1993). *La Reina de Coche* en: AREMI (págs. 78 – 82) Revista de Cultura, Año 3, Nº 4. Barcelona, Gobernación del Estado Anzoátegui, Dirección de Cultura.

VALDERRAMA PATIÑO, Alberto (1985). *Margarita, su Música y sus Músicos*, Volumen I. Santa Ana del Norte, PROCULTURA.

VALDERRAMA PATIÑO, Alberto (1990). *Margarita, su Música y sus Músicos*, Volumen II. Porlamar.

VILLARROEL, Chelías (1987). *La Poesía y el Cantar Margariteños*. Caracas, Fondo para el Desarrollo del Estado Nueva Esparta (FONDENE).

La agricultura en los piaroa

DEL AUTOCONSUMO AL MERCADO

Los wóthüha, habitantes de una de las regiones más antiguas del mundo, han realizado tradicionalmente actividades productivas como la agricultura, la ganadería, la pesca y la recolección de diversos frutos de la tierra con los cuales aseguran el sustento de su comunidad y comercializan en regiones cercanas. La yuca amarga –de la que obtienen el casabe y el mañoco, productos de importante valor comercial–, posee para ellos no sólo trascendencia alimenticia sino también simbólica y religiosa.

P e d r o R i v a s

Antropólogo, Investigador Instituto Caribe de Antropología y Sociología
Fundación La Salle de Ciencias Naturales



Los piaroa son uno de los pueblos indígenas demográficamente más importantes de Guayana. Foto: MARÍA DE LARA



La producción de yuca permite medir la prosperidad de las familias.

Foto: TERRY AGERKOP

Conocidos también coloquialmente como “piaroas”, los wóthüha (pronunciado y escrito aproximadamente en español como “wótuja”) son uno de los pueblos indígenas demográficamente más importantes de la región de Guayana, con una historia mítica y territorial bien documentada gracias a la memoria oral de sus ancianos y a los abundantes datos contenidos en antigua documentación cartográfica y escrita. Aunque sus tierras originales se situaban en el estado Amazonas, hoy en día también habitan en el vecino estado Bolívar, y cruzando el Orinoco, los Departamentos colombianos del Vichada y del Guainía, amplia geografía que ha sido apropiada simbólicamente por ellos en su totalidad debido a su rica mitología, identificando imponentes accidentes topográficos como morada de distintos seres míticos o lugares de creación del ser humano, de las plantas y de ciertos animales.

Este territorio se caracteriza por una notable biodiversidad asociada a distintas zonas fitoclimáticas, en las que predominan los ambientes boscosos tropicales, razón por la cual a estos indígenas se les ha conocido también como los “Señores de la selva” (De’a ruwə, “De a ruwa”). Los suelos son de limitada fertilidad, salvo en el curso superior de los ríos Cuao y Sipapo, donde la fronda de la selva ha generado zonas con grandes depósitos orgánicos apropiados para la agricultura. Las disimilitudes existentes en los suelos explican -desde el punto de vista de los agrónomos Səbərərı (“Sabarari”) o “criollos”- las diferencias en cuanto al rendimiento agrícola, interpretación técnica a la cual los wóthüha contraponen su propia opinión, de alto valor simbólico, basada en la mitología. Según ellos, las mejores tierras se sitúan en el Alto Cuao porque en ese sector cayó el follaje de un gigantesco árbol mítico del que nacieron todas las frutas y especies vegetales cultivables y comestibles; un árbol del cual quedó tan sólo un tocón petrificado: el Cerro Autana o Kwawai (“Kuawai”), altamente sagrado para los wóthüha y para otros pueblos indígenas vecinos.

Las actividades de subsistencia tradicionales de los wóthüha incluyen la agricultura en el conuco (que en su idioma

Las actividades tradicionales de subsistencia entre los wóthüha incluyen la agricultura en el conuco así como la cacería, la pesca y la recolección de diversos productos naturales, aprovechando la extraordinaria biodiversidad presente en esta región del país

es denominado pätta, “pata”), así como la cacería, la pesca y la recolección de diversos productos naturales, aprovechando la extraordinaria biodiversidad presente en esta región del país. De esas labores, la principal es la agricultura y el rubro agrícola de mayor significación es la yuca amarga o ire (manihot esculenta), valioso ingrediente que gracias a las manos de las mujeres es hábilmente transformado e incluido en alimentos y bebidas de uso cotidiano o consumidas en el marco de la fiesta del Wärimé, su celebración más importante.

Los conucos se llevan a cabo en las áreas boscosas (de’a, “de a”) que suelen estar cerca de las viviendas, si es que hay disponibilidad de terreno apropiado para ello. Antiguamente, se mantenían en producción, de manera simultánea, de tres a cuatro conucos por cada casa comunal (uchuhode, “uchujode”, una churuata o vivienda multifamiliar), lo cual permitía disponer de fuentes de alimentos permanentemente. Aparte de yuca, se cultiva ñame (hwäre, “ware”, Dioscorea alata Dioscorea tryphylla), batata (wiriyä, “wiriya”, Ipomoea batatas), túpiro (nu’ä, “nu’a”, Solanum topiro), piña (khänä, “kana”, Ananas sativus), entre otros productos.

La yuca o ire es tan valiosa en la cultura wóthüha que se dice que hasta tiempos recientes el casabe, su principal subproducto, permitía medir la prosperidad de una familia, y de hecho es considerada casi sagrada, pues aparte de su papel fundamental en la alimentación constituye un ingrediente necesario en la composición del sari (“sari” o “sani”), la bebida de yuca fermentada imprescindible en la celebración del Wärimé. Según algunos estudiosos de la cultura wóthüha, estos indígenas conocen más de 100 variedades de la planta, diversidad que se expresa en diferencias de sabor, acidez o color, quienes además la transforman en alrededor de treinta presentaciones distintas, incluidas ocho tipos de tortas de casabe, cuatro tipos de mañoco (harina tostada), tres maneras de consumir los tubérculos, once tipos de bebidas y tres maneras de usar el yare (jugo exprimido), como es el caso de la conocida “catara” o salsa picante (a base de yare, ají y cabezas de bachaco).

Aunque los wóthüha conocen y cultivan la yuca dulce (ehtäwa ire, “ejtawa ire”, manihot dulcis), realmente la más consumida y valorada es la yuca amarga. Bebidos o comidos, los subproductos de este tubérculo constituyen un carbohidrato indispensable y de consumo casi obligatorio en su dieta, y en su presentación más básica –casabe sin aditivos-, es alimento apropiado para los aprendices de chamán o para personas que se someten a ciertos ayunos preventivos o terapéuticos, a quienes se les prohíbe la ingestión de comidas dulces, saladas o picantes. Conscientes de su valor nutricional, la chicha de yuca es uno de los primeros alimentos dados a los niños después de la leche materna. Así mismo, junto a su trascendencia alimenticia, simbólica y religiosa, la yuca amarga tiene un importante valor económico comercial: una parte importante de los derivados de la planta (básicamente casabe y mañoco) son vendidos en la capital de Amazonas, Puerto Ayacucho, y sus alrededores, o en la zona baja de los ríos Ventuari, Cua y Sopapo, gracias a lo cual los wóthüha obtienen moneda y algunos productos inexistentes en sus regiones de origen.

Un aspecto interesante de la economía wóthüha es la estrecha vinculación que se atribuía entre la prosperidad y las aptitudes espirituales de los líderes reconocidos en la organización socio-política tradicional, los ruwä (“ruwa”, es decir, en español, “Señor”) o “capitanes”, cuyas funciones incluyen el fomento o preservación de la fertilidad de plantas y animales, lograda por sí mismos o con el auxilio de los chamanes. Según los wóthüha, el crecimiento de cultivos como la yuca no sólo depende de la disponibilidad de suelos y de las condiciones climáticas necesarias sino de la insuflación de fuerza vital por parte del líder local, mediante cantos y otros procedimientos. Por otra parte, a mayor potencia espiritual hay mayor prestigio e influencia, que a su vez favorece la capacidad de captar la atención y el apoyo de los demás, un planteamiento que de alguna manera subraya la interdependencia entre los ámbitos económico, religioso y político.

La yuca o ire es tan valiosa en la cultura wóthüha que hasta tiempos recientes el casabe, su principal subproducto, permitía medir la prosperidad de una familia, de hecho es considerada casi sagrada porque es un ingrediente indispensable en la elaboración del sari (“sari” o “sani”), bebida de yuca fermentada esencial en la celebración del Wärimé

Esta situación, inevitablemente, ha ido cambiando. Después de varias décadas de intensificación de sus contactos con la sociedad criolla, coexisten elementos de esa organización socio-productiva tradicional con ciertas innovaciones implantadas recientemente. Ya es común que la figura del ruwá coexista con otras como el “comisario” o el “comisionado”, cargos de origen criollo que suelen recaer en gente joven, menos sabia y por lo tanto espiritualmente menos poderosa. Si bien en algunos pueblos siguen operando el meñe ruwá (“meñe ruwa”) o el yũhuãhuã ruwá (“yuwawa ruwa”), especialistas en chamanismo, éstos deben enfrentar el escepticismo y la indisciplina que entre los más jóvenes ha fomentado la penetración de la cultura no indígena. Ante el decreciente número de aspirantes a continuar el duro camino del aprendizaje espiritual, con preocupación se preguntan quiénes velarán en el futuro por la continuidad del orden cósmico señalado en la tradición de los ancianos.

Una de las últimas novedades organizativas son los Concejos Comunales, constituidos por recomendación del Estado nacional como una vía para promocionar y facilitar la gestión comunitaria y la atención a problemas locales. Afortunadamente, en esta materia los wóthüha ya habían acumulado una amplia experiencia organizativa, destacándose desde varias décadas atrás en la conformación de cooperativas para la elaboración de distintos productos agrícolas (cacao copoazú, producción de mañoco, casabe, harina de plátano), pecuarios (cría de búfalos) y forestales (aceite de seje, miel), e incluso en la prestación de servicios de telecomunicaciones (a estudiantes de la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez). En esta materia han alcanzado importantes logros y también algunos fracasos que, no obstante, han sido útiles de igual manera para el aprendizaje y el perfeccionamiento de algunas modalidades de actuación.

Respecto a las actividades productivas, se mantiene la distribución de las labores según el género. Los conucos siguen siendo familiares y todavía no muy distantes de las viviendas. Los rubros principales aún son la yuca amarga –en primer lugar-, la piña, el maíz, el ñame, el plátano, la auyama y la lechosa, entre otros. Algunas comunidades han experimentado con la venta de los subproductos de la

yuca, pero recientemente descubrieron que la piña se cotiza bastante bien, no sólo en el mercado regional sino en otros más distantes como es el caso de San Fernando de Apure. Un pueblo, Betania de Topocho, parece haber avanzado más en este tipo de iniciativa, favorecido por su posición geográfica, en la vía hacia Bolívar y los Llanos, habiendo gestionado ya mejores dotaciones en materia de transporte, energía eléctrica y refrigeración. El Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología los incorporó a su programa Red de Frutales y producto de los logros alcanzados han recibido, además, el apoyo de otras organizaciones gubernamentales y no gubernamentales. Ciertamente constituye un interesante ejemplo del modo de vida wóthüha adaptado a los nuevos tiempos.

Fuentes documentales recomendadas

- Boglar, Lajos.** (1978). *Cuentos y mitos de los piaroes*. Caracas: Centro de Lenguas Indígenas-Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Católica Andrés Bello, 98 pp.
- Eden, Michael J.** (1974). *Ecological aspects of development among piaroe and guahibo indians of the upper Orinoco basin*. En: *Antropológica*. 39: 25-56.
- INE (INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA).** (2003). *XII Censo de Población y Vivienda. Población y Pueblos Indígenas*. Anexo Estadístico. Octubre, 2003. Caracas: Instituto Nacional de Estadística, Ministerio de Planificación y Desarrollo, p.s.n.
- Grelier, Joseph.** (1955). *Habitat, types d'habitations et genres de vie chez les aborígenes du bassin de l'Orénoque*. En: *L'Ethnographie*, Paris, N° 50, pp. 42-59.
- Overing, Joanna y Myron R. Kaplan.** (1988). *Los wóthüha (Piaroe)*, en: *Los Aborígenes de Venezuela*, t. III. Caracas: Instituto Caribe de Antropología y Sociología-Fundación La Salle de Ciencias Naturales/Monte Avila Editores C.A., Monografía N° 26, pp. 307-411.
- Wilbert, Johannes.** (1966). *Indios de la Región Orinoco-Ventuari*. Caracas: Instituto Caribe de Antropología y Sociología-Fundación La Salle de Ciencias Naturales, Monografía NI 8, 263 p.
- Zent, Satanford.** (1995). *Clasificación, explotación y composición de bosques secundarios en el Alto Río Cuao, Estado Amazonas, Venezuela*. En: *Scientia Guianae* 5: 79-113.
- Zent, Stanford.** (2000). *Las bases históricas y ecológicas del patrón tradicional de asentamiento de los piaroes*. En: *Montalbán* N° 33: 9-84.

Ante el decreciente número de aspirantes a continuar el duro camino del aprendizaje espiritual, con preocupación se preguntan quiénes velarán en el futuro por la continuidad del orden cósmico señalado en la tradición de los ancianos

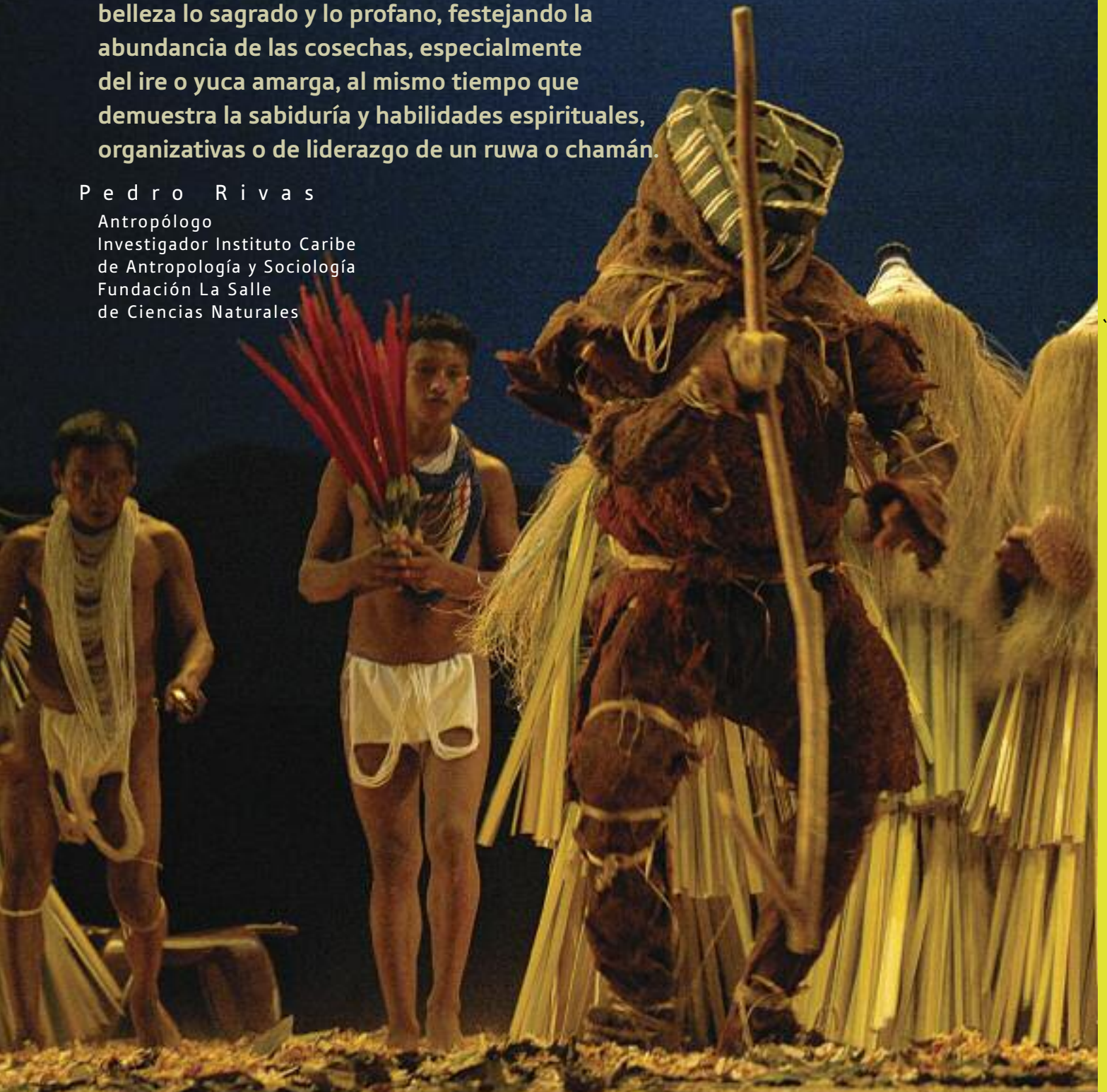
El Warime

Mundo simbólico: Entre la sociedad religiosa y la sociedad secular

El wärime, la manifestación más importante efectuada por los wóthüha, celebra con singular belleza lo sagrado y lo profano, festejando la abundancia de las cosechas, especialmente del ire o yuca amarga, al mismo tiempo que demuestra la sabiduría y habilidades espirituales, organizativas o de liderazgo de un ruwa o chamán.

P e d r o R i v a s

Antropólogo
Investigador Instituto Caribe
de Antropología y Sociología
Fundación La Salle
de Ciencias Naturales



Ceremonia del Warime, encuentro cultural de los pueblos de Amazonas: ritos, mitos y chamanes, Caracas, 2006. Foto: JAVIER GRACÍA



En el panteón mítico, destacan Wahari (“Wajari”), creador de muchos elementos de la naturaleza y de la cultura wóthüha, identificado simbólicamente con la danta; su celoso hermano mayor Buoka, su hermana Cheheru (“Chejeru”), y la esposa de Wahari, Kwawañamu (“Kuawañamu”), hija de Kwoimoi (“kuoimoi”), poderoso y peligroso personaje que continuamente trata de matar a Wahari, aunque paradójicamente resulta ser su involuntario descendiente

Máscara de mono (jichu)
Pueblo Wóthüha o Piaroa
Venezuela, Edo. Amazonas, Región Guayana.
Colección Centro de la Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO

Como otros muchos pueblos indígenas, los wóthüha conciben al mundo como un territorio donde coexisten las personas, las plantas y los animales, así como diversas entidades espirituales, algunas de las cuales no sólo son más antiguas que el propio ser humano sino que además tuvieron alguna participación en su génesis o en la adquisición de los conocimientos que le han permitido sobrevivir hasta nuestro tiempo.

Según la sabiduría de los ancianos, esa interdependencia entre el mundo material y espiritual se expresa todavía en la vida cotidiana, cuando el *ruwa* y los chamanes manipulan ciertas fuerzas que propician la fertilidad en la flora y en la fauna, la salud de los habitantes de la comunidad o su protección ante la acción negativa de enemigos humanos y distintas entidades malélicas.

En el panteón mítico, destacan *Wahari* (“Wajari”), creador de muchos elementos de la naturaleza y de la cultura wóthüha, identificado simbólicamente con la danta (*Tapir terrestris*); su celoso hermano mayor *Buoka*, su hermana *Cheheru* (“Chejeru”), quien viene a ser la contraparte femenina de ese héroe cultural, y la esposa de *Wahari*;

Kwawañamu (“Kuawañamu”), hija de *Kwoimoi* (“kuoimoi”), un poderoso y peligroso personaje que continuamente trata de matar a *Wahari*, aunque paradójicamente resulta ser su involuntario descendiente.

Otro ser mitológico importante es conocido con el nombre de *Redyç* (“Reyo”), que se muestra en varios aspectos o manifestaciones, interesando sobre todo *Mära Redyç* (“Mara Rey”), descrito por los wóthüha como el “huérfano”, el “salvaje”, o el “diablo”, cuando se expresan de él usando el idioma español. Unos y otros interactúan en una rica literatura oral que conforma la historia oral o *wene kaopinü* (“wene kuopinü”), de los wóthüha relatada por ellos mismos.

En sus comunicaciones con el mundo espiritual es común utilizar la evocación. Rezos, cantos y ceremonias son utilizados por los oficiantes para mencionar explícitamente o de manera metafórica a esos distintos seres, quienes, según la tradición, antiguamente habrían participado en sucesos o episodios míticos que dejaron consecuencias hasta el presente (por ejemplo, en el origen de determinadas enfermedades), o quienes aún mantienen funciones o habilidades útiles cuyo



No es extraño que durante la segunda mitad del siglo XX hasta hoy día el Warime haya experimentado un importante declive producto del abandono gradual de las prácticas tradicionales de subsistencia, la penetración del cristianismo y la secularización de la sociedad criolla, el fomento del individualismo o simplemente el abandono de las comunidades por migración

Máscara de Rey (Mära Redyo)
Pueblo Wóthüha o Piaroa
Venezuela, Edo. Amazonas, Región Guayana.
Colección Centro de la Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO

concurso puede ser solicitado o propiciado por los especialistas (es el caso del aprendizaje chamánico durante el sueño, recibido directamente de la propia diosa *Cheheru*).

Ese rico simbolismo y espiritualidad se observa con especial particularidad en el caso de la yuca amarga, *ire*, y el *wärime*, la principal festividad wóthüha que con singular belleza conjuga lo sagrado y lo profano.

Aunque hay varias versiones alternativas de ello, se dice que todas las especies cultivables derivan del sagrado árbol *Kwawai*, cuyo tronco petrificado corresponde al Cerro Autana, y que esa gigantesca planta mítica nació de una semilla en el estómago mismo del Creador, *Wahari*. De allí, su imponente aspecto y el curioso parecido de su forma con la rectilínea y rugosa superficie de un tocón de árbol que al caer dispersó su simiente en distintos puntos, sobre todo en aquellos parajes donde habrían caído sus ramas; es por eso, dicen los ancianos, que algunos lugares son más fértiles que otros.

Otros relatos señalan que la venenosa yuca amarga tuvo un nacimiento distinto al de las otras especies cultivables, aunque igualmente lo vinculan a la historia de *Wahari*: ha-

bría brotado de la unión incestuosa entre *Kwoimoi* y su hija, *Kwawañamu*, ambos pertenecientes al pueblo de serpientes ponzoñosas; *ire* nació en sus conucos, conservando parte de la ponzoña de sus dueños.

Tal vez por esto último, en algunas comunidades, antes de sembrar la yuca en un conuco, es preciso preparar el terreno auspiciando la fertilidad de la tierra mediante cantos especiales, a través de los cuales los chamanes les insuflan a unas hojas de la planta su fuerza espiritual protectora y propiciadora del crecimiento. Aunque esta ceremonia que principalmente se lleva a cabo para estimular al *ire*, también tiene efectos benéficos sobre el resto de las especies sembradas. Esos cantos se dirigen a la serpiente, recordando así esa relación mítica con *Kwomoi*, Señor de los venenos.

La significación histórico-cultural de la planta no sólo tiene que ver con su carácter indispensable en la subsistencia cotidiana del presente, sino además con otras explicaciones míticas sobre el origen de los componentes del universo.

Cuentan que al principio el Creador descubrió que la yuca, junto a otros componentes, era la carnada ideal para



La sostenibilidad del warime dependerá de sus transmisión a las nuevas generaciones. Foto: JAVIER GRACÍA

los peces con los cuales creó a los primeros wóthüha, concluyendo que ese sería justamente su alimento fundamental como seres humanos. Por ello, para alimentarlos dio origen a las especies vegetales derivadas del mítico árbol Kwawai. Tuvo éxito en su creación, pues se multiplicaron y fueron prósperos, como pudo constatar cuando los visitó por primera vez, precisamente cuando los wóthüha celebraban algunos de los primeros wärimés.

Esto plantea una paradoja, pues con los wärimé la gente recrea los sucesos de los primeros tiempos, cuando precisamente Wahari era el protagonista, así que se podría decir que el propio Creador fue testigo de una escenificación de sí mismo y de los hechos que él entonces estaba viviendo: en el marco de grandes libaciones de sari, bebida sagrada a base de yuca, las mujeres y los más jóvenes, encerrados en una uchuhode o vivienda comunal, son objeto de la visita del propio dios y de otros seres mitológicos, encarnados en la figura de un misterioso grupo de seres enmascarados, aparecen el propio Wahari y sus colaboradores, disfrazados de Ime (el váquiro), o su hermano Buoka y aliados, quienes emulan a *Më'kirë* ("Me kire", el chácharo), así

como *Redyç*, y a veces otros personajes como *Hinchu* ("Jinchu", mono), o *Kuhuwe* ("Kujuwe", murciélago).

Mientras, desde afuera se escucha un coro de extrañas voces, denominadas como *Wora* ("Wora") *Da'a* ("Da a"), *Dzaho* ("Yajo"), *Chuwo*, *Muo'tsa* ("Muot sa"), *Urema*, *Maro*, o *Yäwi Chuwo* ("Yawi Chuwo"), se trata de los misteriosos seres, quienes conversan con la gente y hasta bromean con ellos, propiciando el estrechamiento de vínculos entre los wóthüha y sus ancestros míticos, pero también los lazos de ellos mismos, entre sí, al reencontrarse y compartir durante la festividad, que se aprovecha para obtener noticias acerca de los parientes y poblados más distantes, concertar nuevos matrimonios, o acompañar a las y los adolescentes en su ceremonia de iniciación y tránsito a la adultez. Éste es un momento adecuado para completar parte del entrenamiento de los aspirantes a chamán en las dos principales modalidades conocidas entre este pueblo indígena: el *meñe ruwq* ("meñe ruwa" o "meye ruwa") o "Dueño del canto", y el *yuhuhühuä ruwq* ("yuwawa ruwa") o *yuhuhühuä mari* ("yuwawa mari"), "Dueño o 'Brujo' del yopo".

El wärimé es una festividad que a la vez celebra la abun-

dancia de las cosechas -sobre todo de *ire-* y demuestra la sabiduría y las habilidades espirituales, organizativas o de liderazgo de un ruw, por lo cual casi se podría decir que actúa como una especie de termómetro que mide la vitalidad de las comunidades en términos de su prosperidad económica, sentido de identidad e identificación con sus tradiciones, y hasta la cohesión intra e inter comunitaria: se requiere de un volumen notable de alimentos y bebidas para sostener a los visitantes, y un líder organizador que comprenda y sea capaz de transmitir el simbolismo de la ceremonia, de atraer muchos participantes, y de protegerlos a todos con su poder espiritual frente a la amenaza de entes maléficos y brujos envidiosos por ese éxito comunitario. No es extraño, por lo tanto, que durante la segunda mitad del siglo XX hasta nuestro tiempo, la celebración haya experimentado, aparentemente, un importante declive, afectada por el abandono gradual de las prácticas tradicionales de subsistencia, la penetración del cristianismo y de la característica secularización de la sociedad criolla, el fomento del individualismo, o simplemente el abandono de las comunidades, por migración, o de las prácticas agrícolas, al aumentar la densidad demográfica y ubicarse forzosamente más distantes los conucos, en franjas boscosas ubicadas cada vez más lejos de los asentamientos.

Hoy en día, la sostenibilidad de la festividad dependerá fundamentalmente del fortalecimiento de la transmisión a las nuevas generaciones de los viejos valores sobre cohesión y solidaridad, de los conocimientos mitológicos y religiosos a las nuevas generaciones -lo cual implica adecuar políticas públicas referidas a los temas educación y cultura, de la continuidad de ciertos elementos del patrón de asentamiento tradicional -por ejemplo, al menos la existencia de una *uchuhode-*, y por supuesto, del bienestar económico local -producción de yuca y disponibilidad de proteína de origen forestal o fluvial- que justificaría y sostendría la celebración.

Afortunadamente, después de un largo período de decaimiento, algunas comunidades han tomado iniciativas para el fortalecimiento de la festividad y su simbolismo asociado, de extraordinario valor patrimonial para ellos mismos, para nuestro país y hasta para el mundo, pues si bien se trata de una ceremonia con rasgos de singularidad, con

un carácter único que haría lamentable su desaparición, muestra asimismo ciertas afinidades con las reportadas en otros puntos de la Amazonía, de América y hasta de otros continentes, notable situación que confirma que, más allá de nuestras diferencias y distinciones culturales, el ser humano es uno solo, procedente de una sola y lejana fuente, en tiempos inmemoriales, o que por lo menos comparte procesos mentales y simbolismos comunes, recurrentes, superando las brechas del tiempo y del espacio.

Fuentes documentales recomendadas

Agerkop, Ferry. (1983). *Piaroa. Venezuela*. Caracas: Consejo Nacional de la Cultura-Instituto Interamericano de Etnomusicología y Folklore/Centro Interamericano del Programa de Desarrollo Cultural Regional de la Organización de Estados Americanos, Cajas Audiovisuales INIDEE, Primera Serie Culturas Aborígenes de Latinoamérica Vol. I, 71 pp. Incluye una colección de diapositivas ilustrativas del folleto, y un cassette con una selección de cantos, sonidos y “voces” de los espíritus.

Aretz, Isabel. (1991). *Música de los aborígenes de Venezuela*. Caracas: Fundación de Etnomusicología y Folklore-Consejo Nacional de la Cultura, 370 pp.

Boglar, Lajos. (1978). *Cuentos y mitos de los piaroas*. Caracas: Centro de Lenguas Indígenas-Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Católica Andrés Bello, 98 pp.

Boglar, Luis. (2001). *Warime. El poder de las máscaras*. En: *Orinoco-Parima. Comunidades indígenas del Sur de Venezuela*. La Colección Cisneros. Fundación Cisneros/Hatje Cantz (editores), Caracas: Fundación Cisneros/Hatje Cantz. pp. 162-185.

Halmos, Istvan. (1974). *Preliminary report on a field work among Piaroa indians*. En: *Revista Venezolana de Folklore* 5: 58-72.

Mansutti Rodríguez, Alexander. (2006b). *Warime: la fiesta (flautas, trompas y poder en el noroeste amazónico)*. Mérida: Universidad Nacional Experimental de Guayana, Fondo Editorial UNERG, Coordinación General de Investigación y Postgrado, Colección Investigación, Serie Antropología, 109 pp.

Overing, Joanna y Myron R. Kaplan. (1988). *Los wóthuha (Piaroa)*, en: *Los Aborígenes de Venezuela*, t. III. Caracas: Instituto Caribe de Antropología y Sociología-Fundación La Salle de Ciencias Naturales/Monte Avila Editores C.A., Monografía N° 26, pp. 307-411.

Wilbert, Johannes. (1966). *Indios de la Región Orinoco-Ventuari*. Caracas: Instituto Caribe de Antropología y Sociología-Fundación La Salle de Ciencias Naturales, Monografía N° 8, 263 p.

La cestería indígena de Venezuela

un arte ancestral innovador

Cestería es un término genérico, pero en realidad engloba un conjunto de objetos hechos con fibras vegetales. Las cestas son sólo una parte de la gran variedad de piezas que se pueden obtener como abanicos, cernidores, coladores, exprimidores, esteras, sombreros, coronas, armas, trampas de pesca, jaulas, instrumentos musicales, paravanes, bolsos, platos, etc. Las fibras más utilizadas por nuestras comunidades indígenas son el itirite o tiritá, el mamure y el moriche.

M a r i e - C l a u d e M a t t é i M u l l e r

Antropóloga / Investigadora



Los pueblos indígenas de nuestro país, como la mayoría de los pueblos originarios de la inmensa cuenca que une los ríos Orinoco y Amazonas, no dejaron construcciones monumentales como las pirámides de los pueblos mesoamericanos, las ciudades incas o las imponentes esculturas megalíticas de los pueblos andinos. Su patrimonio cultural pertenece en gran medida a lo que hoy se considera como el patrimonio inmaterial¹ intangible de la humanidad porque corresponde a creaciones efímeras que no dejaron huellas como lo son las pinturas y adornos corporales, los bailes, las celebraciones rituales, la música, todas las expresiones de transmisión oral, las lenguas, cantos, mitos, por nombrar los más relevantes. En Venezuela, hoy día, desafortunadamente quedan pocos vestigios de lo que fue la riqueza y la diversidad de las culturas indígenas antes de la “llamada” Conquista. El caso de la cestería puede ser un buen ejemplo al respecto.

La fibra vegetal que predomina en los trabajos de cestería no resiste, como el sílex, el metal o la arcilla quemada, al paso de los años. Las referencias arqueológicas son reducidas a impresiones en una piedra o a algún dibujo en una cerámica. Sin embargo, el trabajo de cestería es una de las actividades del hombre más antigua y más universalmente difundida dado que se encuentra en todos los continentes y en un sin fin de culturas.

Habría que leer los relatos de los primeros viajeros o de los misioneros para tener registro de la producción cestería que existía en nuestro país antes de la llegada de los europeos. Los testimonios más elogiosos aparecen en los siglos XVIII, XIX y XX (Gilij, Caulin, Gumilla, Humboldt, Koch Grünberg). Cuando Koch Grünberg visitó, al inicio del siglo XX, las comunidades ye'kuana, establecidas en aquel entonces, a lo largo de los ríos Caura, Ventuari y Alto Padamo, se impresionó gratamente por los objetos de cestería que encontró. Escribe al respecto: “Los pequeños platos redondos trenzados con dibujos negros y amarillos en los que se sirven las tortas de casabe son de excelente belleza. Son verdaderas obras de arte que sobrepasan mucho por la finura de las tiras trenzadas y en toda la elaboración los productos semejantes al Este y de las tribus del Alto Río Negro” (Koch Grünberg: 1982, Vol. III, 239).

Es menester señalar que, aún cuando puedan existir criterios funcionales y/o rasgos estéticos comunes a la producción cestería de los pueblos indígenas del país, cada uno ha desarrollado formas de expresión particulares cuyos usos y significados merecerían ser analizados por separado. En este breve artículo, presentamos sólo algunas de ellas, tratando de destacar no sólo su aporte a la cultura nacional sino también y, sobre todo, su insospechado dinamismo y talento innovador.

La tradición cestería en Venezuela

La actividad cestería no se refiere exclusivamente a la producción de cestas. Cestería es un término genérico que abarca un conjunto de objetos hechos en fibras vegetales. Las cestas son sólo uno de ellos. A éstas, hay que agregar una gran variedad de objetos de formas, tamaños y usos muy diversos tales como abanicos, cernidores, coladores, exprimidores, esteras, sombreros, coronas, armas, trampas de pesca, jaulas, carcajes, instrumentos de música, paravanes, bolsos, cajas, platos, distintos tipos de adornos y de soportes, entre otros. Por lo tanto, el trabajo de cestería está íntimamente asociado al conocimiento no sólo de unas plantas particulares sino también a unas técnicas de entrelazamiento que varían según las fibras vegetales utilizadas y según la función del objeto tejido.

Fibras vegetales y funciones de la cestería

Gracias a su clima tropical, Venezuela ofrece un abundante surtido de plantas apropiadas para la cestería, en particular los bejucos, las cañas y las palmas. Según la planta, se usa la hoja, el cogollo, el tallo, la corteza, la raíz o la concha. Tres clases de plantas silvestres sobresalen en los trabajos de cestería de los pueblos indígenas de Venezuela:

1. Un tipo de junco de la familia de las *Marantaceae*, cuyas especies más conocidas son el *Ischnosiphon arouma* y el *Ischnosiphon obliquus*. Sus nombres populares son itiriti o itirite, también tirite o tirita, porque se preparan con una capa de la epidermis del itiriti unas finas tiras planas que serán entrecruzadas.
2. Un tipo de bejuco o liana, llamada mamure que pertenece al género *Heteropsis* de la familia *Araceae*. La especie más buscada es la *Heteropsis flexuosa*, precisamente por su

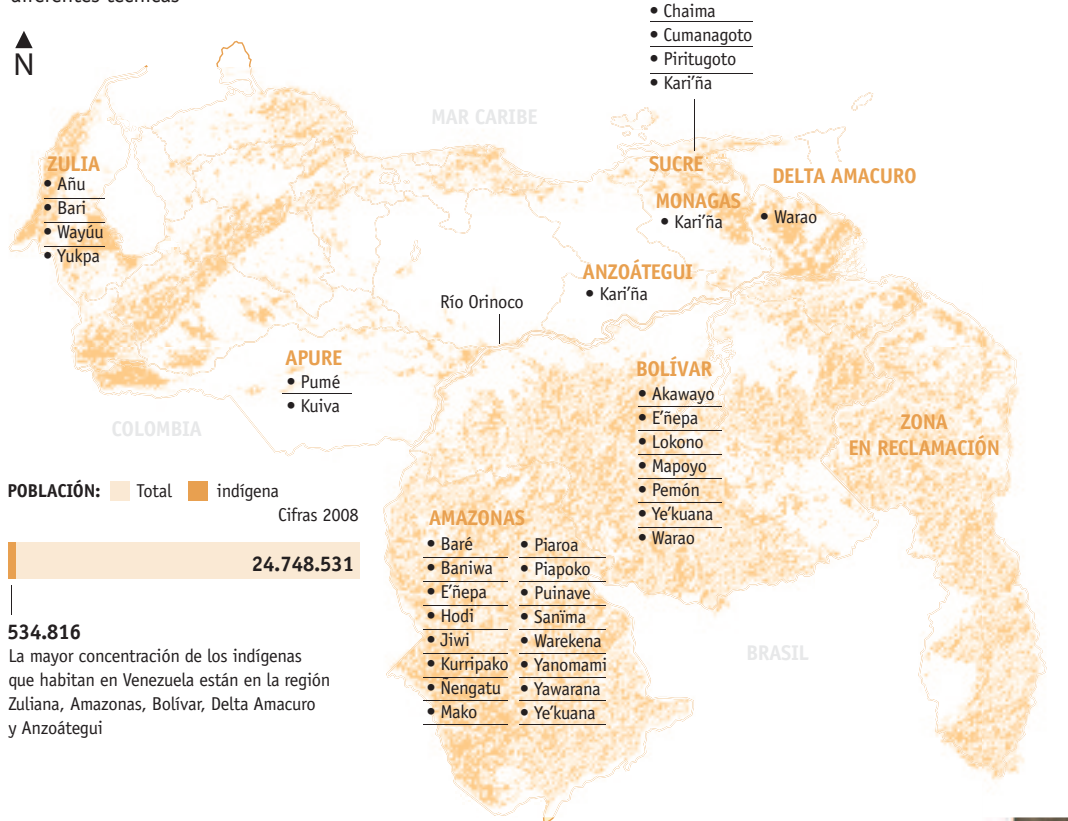
1. De acuerdo con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, aprobada por la UNESCO el 17 de Octubre 2003, se entiende por Patrimonio cultural inmaterial “las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y lugares que les son asociados, que las comunidades, los grupos o en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. Este Patrimonio Cultural Inmaterial que se transmite de generación en generación es constantemente recreado por las comunidades y grupos en función de su ambiente, su interacción con la naturaleza y su historia, generando un sentimiento de identidad y de continuidad, contribuyendo así a promover el respeto y la diversidad cultural de la creatividad humana”.

LA CESTERÍA ABORÍGENA DE VENEZUELA

Las poblaciones originarias de nuestro país, tienen un extraordinario conocimiento de las plantas y animales que abundan en la tierra. La cestería que desarrollan, es un testimonio no sólo de sus saberes botánicos y tecnológicos sino también de su visión del mundo y de sus pensamientos míticos. En la actualidad, están creando un nuevo estilo de cestería fundamentalmente destinada a la comercialización

LOS PUEBLOS INDÍGENAS VENEZOLANOS

Realizan en el territorio venezolano el arte de tramar con fibras vegetales cestas con múltiples funciones utilizando diferentes técnicas



E'ÑEPA

La mayoría de los E'ñepa habitan en las orillas de los afluentes del río Orinoco en el Estado Bolívar y en algunos bosques del Estado Amazonas. Se caracterizan por haber innovado en la iconografía de sus cestas

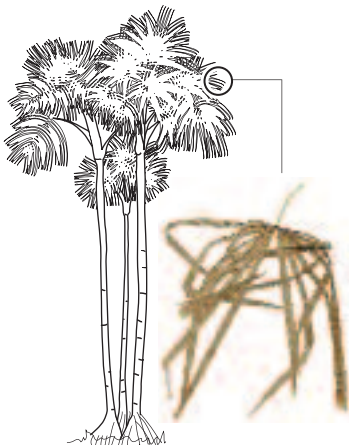
FIBRAS VEGETALES

La flora venezolana ofrece gran variedad de plantas a las poblaciones originarias para la fabricación de cestas. El itiriti es la planta más utilizada por los pueblos indígenas

MORICHE

Es una palmera que crece en los pantanos sabaneros y en las orillas de los ríos y caños

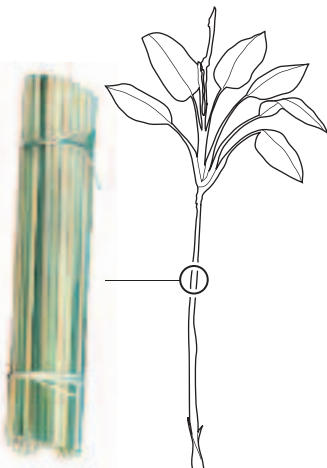
El foliolo de la hoja de palma es usado en forma de tiras. Debe ser lavado y secado



Altura: 20 m aprox.

ITIRITI, TIRITE O TIRITA

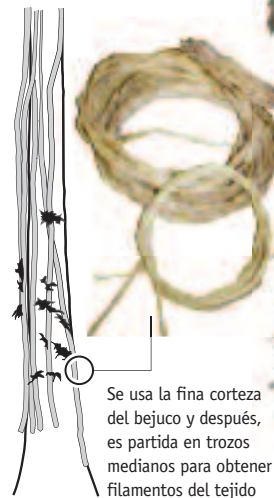
Es una especie de junco del cual se obtienen tiritas muy finas de la capa interna del tallo



Altura del tallo: De 1,5 m a 4 m aprox. según la especie

MAMURE

Esta planta durante su desarrollo, necesita de otros árboles para crecer en forma de liana o bejuco



Altura: 20 m aprox.



LA FIBRA PREDILECTA DE LOS INDÍGENAS

Del tallo del itiriti se sacan tiritas para tejer una gran variedad de cestas (cesto de carga, bandejas para colocar algodón o casabe, cofres para conservar objetos rituales y herramientas para procesar alimentos). El trabajo con esta fibra, es tarea exclusiva de los hombres

El sebucán

Sirve para exprimir la yuca amarga y es una pieza originaria de las culturas orinoquenses y amazónicas

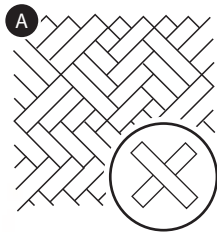


TIPOS DE TEJIDOS CON EL ITIRITI

Las características de los materiales determinan el tipo de técnica. Con la tirita se usan técnicas de entrecruzados

Sarga cerrado

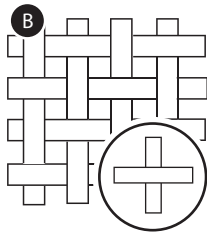
Miles de tiritas se montan una sobre otras en forma diagonal



Módulo: Dos tiras

Simple semi abierto

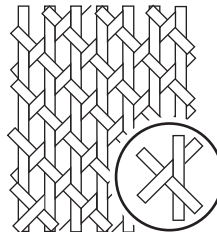
Las tiras perpendiculares se montan unas sobre otras de manera intercalada



Módulo: Dos tiras

Hexagonal abierto

Tiras cruzadas en diagonal se interponen con otras para formar muchos hexágonos



Módulo: Tres tiras

OTRAS CESTAS

MAMURE

Con esta liana flexible y resistente, se hacen cestas de carga y envases de variadas formas y tamaños



Cesta de carga Ye'kuana

Es llamada wiwa y es utilizada para cargar yuca, plátano y leña

MORICHE

Con esta fibra se tejen cestas planas y hondas, envases de todo tipo de formas y tamaños, chinchorros y otros



Cesta con tapa

Tejida con la fibra del moriche por una tejedora warao

ICONOGRAFÍAS DE LAS CESTAS DE ITIRITI

Los dibujos geométricos y figurativos que adornan las bandejas circulares llamadas guapas, y los cofres o petacas están relacionados con la cultura y relatos míticos propios a cada pueblo indígena. Hoy en día, además de la iconografía tradicional encontramos nuevos patrones estéticos

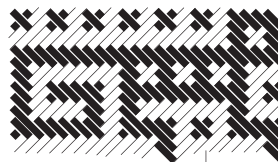
GEOMÉTRICOS Y FIGURATIVOS

Figuras básicas (líneas continuas, quebradas, cuadrados), antropomórficas y zoomórficas (monos, ranas, jaguares, pájaros, dantas y otros) adornan los cuerpos de las guapas y petacas



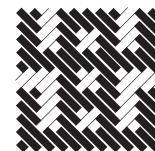
Petaca
Usado por chamanes para guardar sus objetos rituales

Mono



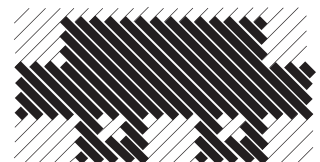
Los E'ñepa, llaman a las pequeñas cruces akèrèyon (ojos de jaguar)

Rana



Un mito Ye'kuana cuenta que la esposa de Wanadi fue transformada en la rana kwekwe para escapar de las maldades de Kurunkumo, Hombre-Paujì

Carro



OTRAS FIGURAS

Los E'ñepa y otros pueblos han ensayado con nuevos dibujos ajenos a sus culturas para lograr mayores ganancias económicas en la difusión de sus productos

Los E'ñepa han desarrollado en sus guapas de uso comercial una iconografía novedosa

Cesta de carga (Wii)
Pueblo Yanomami
Venezuela, Edo. Amazonas,
Alto Orinoco
Colección Centro de la Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO



excepcional flexibilidad que se mantiene por mucho tiempo, aun en ambientes secos. La particularidad de este bejuco radica en tener un crecimiento epifito, es decir, después de germinar en el suelo requiere de un árbol receptor para poder lograr su completo desarrollo.

3. Las palmas, en particular la palma moriche (*Arecaceae*, *Mauritia flexuosa*) que crece en los pantanos sabaneros y en las orillas cenagosas de los ríos y caños.

Pero los pueblos indígenas no utilizan necesariamente sólo una de estas tres clases de plantas para su cestería. La elección de una u otra planta depende obviamente de la presencia y de la importancia de dicha planta en el entorno físico de las comunidades, depende del tipo de objeto que se quiere tejer y también de la tradición cultural del pueblo.

El itiriti, privilegio de los hombres

El itiriti ocupa un lugar predilecto en la cestería indígena por ser, no solamente el material empleado por el mayor número de pueblos indígenas, sino porque sirve para la confección de la gran cantidad de utensilios, principalmente los que están destinados al procesamiento, almacenamiento,

transporte y consumo de los alimentos, muy especialmente de la yuca (*Manihot esculenta*, Euphorbaceae).

Ray Hames señala, en su estudio de la cestería ye'kuana, que diez de las 18 cestas que hacen los ye'kuana son parcial o totalmente destinadas a procesar yuca. Este alimento, básico en la dieta de muchos grupos amazónicos, parece haber sido determinante en la producción de su cestería y en la explotación particular del itiriti. Con esta fibra, se hacen cernidores o manares, coladores, cestas de carga o catumare. Se hace también la más sofisticada y compleja pieza de cestería, el exprimidor de yuca amarga o sebucán, especie de envase en forma de culebra, cuya longitud y diámetro varían según las culturas. El sebucán sirve para extraer el jugo tóxico (ácido prúsico) de la pulpa de la yuca amarga que, una vez exprimida, será utilizada en la preparación del cazabe y el mañoco.

Es importante subrayar que el trabajo de cestería de itiriti es una tarea exclusivamente masculina en la mayoría de los pueblos indígenas, se trate de los Caribes (kapón, kariña, eñepa, pemón, yawarana, ye'kuana, yukpa), de los Arawak del sur (baniwa, baré, kurripako, piapoko, warekena), o de



El trabajo de cestería con la fibra de itiriti es exclusivamente masculino. Foto: RAFAEL SALVATORE

otros pueblos como los Warao del Delta Amacuro, de los Piaroa del estado Amazonas o de los Pumé del estado Apure.

Iconografía y función simbólica de la cestería de itiriti

Numerosos investigadores, entre ellos, Reichel-Dolmatoff, Wilbert J., Guss, Ribeiro B., Van Velthem, Mattéi-Muller, pusieron de relieve la dimensión simbólica de la cestería indígena que, más allá de sus múltiples usos domésticos, puede cargar en su iconografía testimonios del saber mítico de un pueblo. Es precisamente el caso de las piezas de cestería de itiriti el que ofrece una variedad de dibujos geométricos o figurativos -zoomórficos o antropomórficos-, los cuales adornan el cuerpo de las bandejas circulares o de las petacas rectangulares, en particular las tejidas por los pueblos de filiación Caribe o los pueblos Arawak del sur del Orinoco mencionados anteriormente. Estas representaciones gráficas no suelen ser arbitrarias, hacen referencia a los héroes culturales del pueblo de los tejedores. Es la razón por la cual no existe una significación única de estos dibujos comunes a todas las culturas indígenas. Cada una los interpreta a su manera, según su propia cosmovisión.

Las pequeñas cruces que aparecen en numerosas cestas en forma de bandejas circulares son nombradas *shidiche* “estrellas”, por los ye’kuana, mientras que los e’ñepa (Panare) las llaman *akërëyon* “ojos del jaguar”. De hecho, el jaguar es una de las figuras más destacadas de la iconografía e’ñepa en las cestas, porque juega un papel importante tanto en la iniciación como en la actuación de los chamanes.

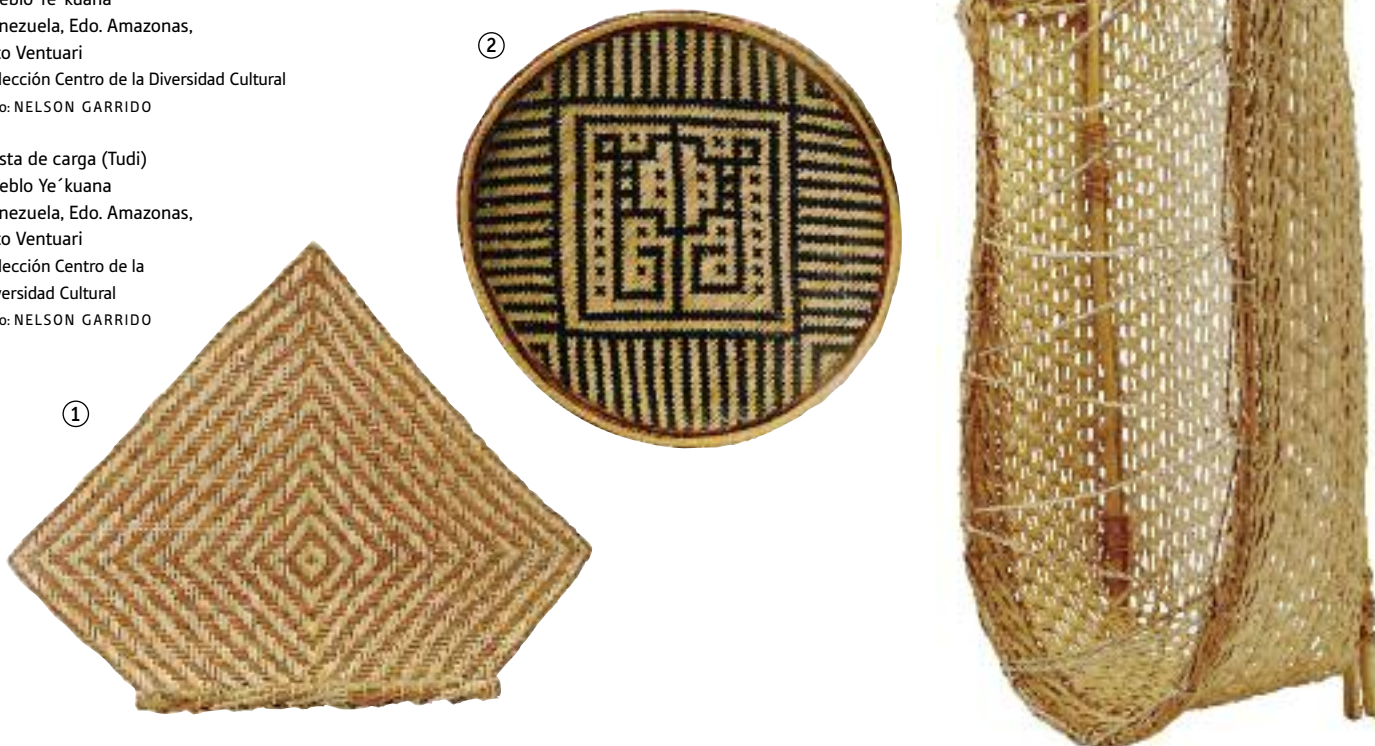
En las cestas pintadas de los ye’kuana (*waja tomennato*), la referencia a *Wanadi*, el creador, símbolo del bien, es muy clara en la denominación de algunos de los diseños como *Wanadi motai* literalmente “el hombro de *Wanadi*, también llamado *Wanadi tonoro*, literalmente “el pájaro de *Wanadi*”, es decir, el carpintero real, representado por dos líneas cruzadas en forma de X, recordando las plumas blancas en forma de V que el carpintero real tiene en su dorso. Las referencias a *Odo’sha*, el malo demiurgo, son aún más numerosas en las cestas bicolors. Uno de los diseños es llamado *mado fedì*, literalmente “cara del jaguar”, obviamente asociado al miedo, a la muerte, luego, a *Odo’sha*.

Además de su función utilitaria, la cestería indígena cumple con la labor de testimoniar la mitología de los

1 Volteador Abanador (Kuipedda)
Pueblo Curripaco
Venezuela, Edo. Amazonas,
Río Atabapo, Caño Caname
Colección Centro de la Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO

2 Wapa (Wa'ja)
Pueblo Ye'kuana
Venezuela, Edo. Amazonas,
Alto Ventuari
Colección Centro de la Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO

3 Cesta de carga (Tudi)
Pueblo Ye'kuana
Venezuela, Edo. Amazonas,
Alto Ventuari
Colección Centro de la
Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO



pueblos aborígenes, hoy en día a veces olvidada por los jóvenes tejedores.

El mamure, privilegio de las mujeres

A diferencia del itiriti, el trabajo del mamure es reservado a las mujeres, desde su recolección y preparación, hasta la fabricación de las cestas. La cestería de mamure se encuentra fundamentalmente en dos pueblos: los ye'kuana y los yanomami. Los demás pueblos usan el mamure como ataduras por su flexibilidad y su resistencia. Hay que remover la fina corteza del bejuco y luego partirla longitudinalmente para obtener los filamentos del tejido. Aquí, la técnica consiste en torcer y entrelazar dos o más elementos horizontales de la urdimbre con los elementos verticales de la trama. Con el mamure se tejen, mayoritariamente, cestas de carga y algunas clases de envases. La cestería tradicional de mamure realizada por las mujeres ye'kuana no solía tener dibujos ni juego cromático, mientras que las realizadas por las mujeres yanomami siempre están pintadas con onoto y adornadas en su cara externa con dibujos geométricos de color negro.

La cestería de moriche, un trabajo novedoso

La palma moriche era tradicionalmente empleada por los warao del Delta Amacuro y los hiwi de los estados Amazonas y Apure para confeccionar sus chinchorros. El material se procesa sacando de los cogollos los filamentos que deben ser lavados y secados antes de ser tejidos. Anteriormente, no se solía tejer cestas con este material. El cambio ocurrió en los años sesenta en el Delta cuando unas mujeres warao empezaron a utilizar la palma moriche para realizar bandejas circulares de distintos tamaños, canastas, cestas hondas de forma redonda con tapa, otras ovaladas y cuadradas, floreros, bolsos y sombreros. Esta iniciativa nació del deseo de obtener algunas ganancias con la venta de estos productos cuya finalidad era, y continúa siendo, exclusivamente comercial.

Más tarde, llegó el turno de los hiwi que no habían tenido hasta la fecha una gran tradición cestera. Hoy, tanto hombres como mujeres hiwi, participan activamente en la producción de cestería de moriche de excelente factura. El uso de esta palma engendró la implementación de una técnica muy difundida en las culturas amerindias de Norte



- 1 Sebucán (Tunkui)
Pueblo Ye'kuana
Venezuela, Edo. Amazonas,
Alto Ventuari
Colección Centro de la Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO
- 2 Petaca (Kanwa)
Pueblo Ye'kuana
Venezuela, Edo. Amazonas,
Alto Ventuari
Colección Centro de la Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO
- 3 Cesta de carga Mapire (Taava)
Pueblo Panare
Venezuela, Edo. Bolívar, Colorado
Colección Centro de la Diversidad Cultural
Foto: NELSON GARRIDO

América y de Meso América, pero hasta la fecha no practicada en nuestras regiones: *la técnica del enrollado en espiral*. Una base continua, dispuesta en espiral, es cosida con unos puntos por encima y las variaciones de estos puntos engendran el patrón estructural de cada pieza.

La creatividad innovadora de la nueva cestería indígena

En la década de los '70, los e'ñepa (Panare), pueblo Caribe del estado Bolívar, también experimentó en sus cestas una profusión de nuevas figuras, algunas zoomórficas (danta, escolopendra, araña, gato, perro, pájaros, venado, entre otros), otras un tanto insólitas, completamente ajenas a su cultura tradicional (carro, camión, avión, helicóptero, bolso), creando lo que hemos llamado el estilo Panare Moderno (Mattéi-Muller & Henley: 1978), rompiendo así muchos de los patrones gráficos de la tradición Caribe. Igualmente, estos cambios fueron determinados en gran parte por el auge de un nuevo componente en la historia de la cestería indígena de nuestro país: su comercialización no sólo a nivel regional sino nacional e internacional.

Una situación similar ocurrió con las tejedoras ye'kwana del Caura hace más de treinta años. Cuando los hombres ye'kwana empezaron a reducir sustancialmente su producción de cestería de itiriti para dedicarse a otras actividades más lucrativas, las mujeres ye'kwana comenzaron a innovar con el mamure, creando nuevas formas, utilizando nuevos tamaños, nuevos colores y sobre todo introduciendo dibujos para hacer las cestas más atractivas. En un primer tiempo, imitaron en sus cestas los dibujos tradicionales de la cestería masculina de itiriti, luego dieron rienda suelta a su imaginación, colocando dibujos totalmente ajenos a la iconografía tradicional de los ye'kwana. Son estas cestas las que hoy nos sorprenden por su inigualable belleza.

Es lamentable que esta nueva cestería, exclusivamente destinada a la venta, se esté despojando progresivamente de su sustrato mítico. Su objetivo es ante todo lograr mejoras económicas para satisfacer nuevas necesidades. Sin embargo, tenemos que valorar los niveles de excelencia que han alcanzado, volviéndose una de las cesterías más dinámicas y más creadoras de la región amazónica, tratando de innovar a partir de un saber ancestral.

Referencias documentales

- Caulín, Fray Antonio de (1966). [1779] *Historia de la Nueva Andalucía Caracas*, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia Colonial de Venezuela p. 45. Caracas Italgráfica.
- Civrieux, Marc de (1970). *Watumna: Mitología Makiritare*. Monte Avila Editores, Caracas.
- Gilij Felipe Salvador. (1965). [1783-1787] *Ensayo de Hisotria Americana*. Biblioteca de la Academia Nacional de Hisotria Vol 71-73. Caracas Italgráfica.
- Gumilla, Joseph. (1963). *El Orinoco Ilustrado y Defendido*. Caracas, Academia Nacional de Historia, Fuentes para la Hisotroria colonial de Venezuela p.131.
- Guss, David. (1989). *To weave and to Sing: Art, Symbol and Narrative in the South American Rain Forest*. University of California Press.
- Hames, Ray and Ilene Hames. (1976). *Ye'kwana Basketry: its cultural context*, en *Antropológica* No 44 pp. 3-58.
- Humboldt, Alexander von. (1985). [1814, 1825] *Viaje a las regiones equinociales del Nuevo Continente*. 5 Vol. Traducción española de Lisandro Alvarado, Eduardo Röhl y José Nucete-Sardi. Caracas, Monte Avila Editores.
- Koch-Grünberg, Theodor (1979). [1924] *Del Roraima al Orinoco Vol I*. Traducción española de Federica de Ritter. Caracas. Ediciones del Banco Central de Venezuela.
- (1981). [1924] *Del Roraima al Orinoco* Vol. II
- (1982). [1924] *Del Roraimo al Orinoco* Vol. III
- Mattéi Muller Marie-Claude and Paul Henley. (1978). *Wapa. La comercialización de la artesanía indígena y su innovación artística: el caso de la cestería Panare*. Caracas, Litografía Tecnocolor.
- Mattéi- Muller Marie-Claude (2000). *Cestería, Estigma y Metamorfosis de una Identidad Cultural en Orinoco-Parima*.
- Reichel-Dolmatoff, Gerardo (19 85). *Basketry as metaphor. Arts and Crafts of the Desana Indians of the Nothwest Amazon*. Occasional Papers of the Museum of Cultural History. no 5. University of California Los Angeles.
- Ribeiro Berta (1985). *A Arte do Trançado dos Indios do Brasil. Um estudo taxonômico*. Museu Paraense Emilio Goeldi. Fundação Nacional de Arte.
- Van Velthem, Lucía Hussak (1998). *A pele de Tuluperé. Una etnografía dos trançados Wayana*. Belém, Museo Paraense Emilio Goeldi/Funtec.
- Wilbert, Johannes (1975). *Warao Basketry: Form and Function*. Occasional Papers of the Museum of Cultural History. no 3. University of California Press. Los Angeles.

La tradición de las raíces

Actualmente, es notable el uso cada vez mayor de maquinaria, pesticidas-fungicidas, abonos químicos e incluso nuevas variedades foráneas de papa que ponen en riesgo la existencia de nuestra papa negra. Si bien los sistemas implementados desde la Colonia atendían, de una u otra forma la ecología, hoy día se cuestiona la viabilidad de sus formas. Quizás, retomar los conocimientos tradicionales, en claras vías de extinción, sean parte de la respuesta.

Andrés Puig Saltarelli

Prof. Centro de Investigaciones Etnológicas -CIET,
Universidad de Los Andes, Mérida



Cultivo de la papa en Los Andes venezolanos. Foto: LUIS TRUJILLO

La papa nace y se desarrolla como cultivo en la alta montaña, la meseta del Collao a 3.800 msnm es su centro primario de selección y diversificación; desde este lugar del altiplano peruano-boliviano se expande gracias a la mano del hombre a lo largo de 7.000 años a través de la compleja trama de valles cordilleranos devenidos en su principal corredor genético. Su expansión abarca toda la cordillera, desde las zonas templadas del sur de Chile, hasta la sección nororiental, que incluye la Cordillera Oriental de Colombia y La Sierra de Mérida (Romero y Sarmiento, 2005). En tan extenso lapso surgieron centenares de variedades adaptadas a cada micro condición que integra la muy diversa composición ambiental que caracteriza, sobre todo, al medio montañoso tropical, la diversidad específica de variedades de cultivo es cercana a mil tipos, surgidos la mayoría de ellos de centros secundarios de selección distribuidos a lo largo de la cordillera.

Estudios comparativos entre los tejidos de papas del altiplano boliviano y la papa negra cultivada tradicionalmente en la zona paramera de la Cuenca del Chama, han establecido relaciones genéticas entre ambas variedades (Ro-

mero y Sarmiento, 2005), por lo tanto el origen del cultivo en Venezuela estaría asociado con los desarrollos culturales prehispánicos sur y centro andinos, muy probablemente a través de la expansión de la cultura Chibcha por la Cordillera Oriental de Colombia y Venezuela 3.000 años atrás. (Sanoja, 1982, Vargas, 1985).

La papa negra autóctona parece ser el último sobreviviente de otras quince variedades indígenas que hasta 1940 integraron sembradíos, huertas y conucos andinos venezolanos en condiciones ambientales distintas a las parameras, relatos de campesinos tradicionales afirman haber cultivado papas criollas incluso en tierras calientes a una elevación de 1.000 msnm, los mismos, dicen que se trataba de una papa “parecida a una batata por la piel morada pero por dentro era amarilla y morada...” (Entrevista comunidad indígena Guazábara de Lagunillas, 2009). Por otra parte, una papa denominada huevito fue sembrada hasta hace veinte años entre 1.400 y 2.300 msnm en los valles de La Pedregosa, La Mucuy y Mucurubá.

Cuando los españoles consolidan su presencia en La Sierra de Mérida la historia de la papa se une a la del trigo. En las tierras frías la papa era un cultivo principal, mientras que en las templadas era sembrada en lotes o parcelas y en los conucos. Como la economía colonial se basó en el cultivo y exportación del trigo, la papa fue desplazada hacia espacios más reducidos y así siguió formando parte de la dieta indígena y campesina a través de un sistema de cultivo diversificado dentro y fuera del conuco; el conuco de tierras frías incluyó la papa junto a la ruba, la cuiaba y eventualmente el maíz, en tierras templadas se unió a la batata, el frijol, al maíz y a la yuca dulce. La papa pasa entonces a formar parte del acervo de la cultura andina tradicional en una dinámica económica y cultural que hoy ha concluido en la desaparición de las variedades originarias debido a la adopción de una racionalidad agrícola exclusivamente orientada a la obtención de ganancias, imponiendo al rendimiento o la productividad como único criterio válido a la hora de adoptar una variedad para la siembra.

Desde 1950, la cultura triguera andina decae con la vertiginosa expansión de la horticultura intensiva comercial (Velázquez, 2001), al igual que las terrazas y acequias indígenas, los representantes del paisaje triguero; eras, muros y

molinos pasan a ser evidencias de un período histórico concluido, ahora patrimonio cultural arqueológico que tiende a desaparecer ante la expansión de la agricultura moderna hacia las laderas de las montañas. Presentes donde hoy subsisten los últimos exponentes de la agricultura de la papa, los restos de eras y muros indican el alcance máximo altitudinal del sistema triguero. En las localidades de Gavidia, El Moca y El Paramito, testimonios de campesinos locales narran cómo hasta hace cincuenta años la economía de dichas localidades se relacionó con el comercio de pequeños excedentes de trigo mientras que, en los conucos, se produjeron para el autoconsumo: la papa negra, la cuiaba y la ruba.

Las nuevas vías de comunicación y los bajos precios internacionales de los cereales sepultan al sistema triguero, la inmensa inversión de capital necesaria para lograr niveles competitivos de productividad en las laderas donde se ubicó tradicionalmente el cultivo, descartó al trigo como alternativa, por tanto, la horticultura intensiva se impuso sobre las tierras planas y semiplanas de los fondos de los valles de la cuenca alta del Chama, Motatán y Mocotíes. Entre los nuevos cultivos estuvo la papa de ciclo corto adaptada a las zonas frías y de mucho mayor rendimiento relativo, de manera que las papas originarias de las zonas frías y templadas fueron reemplazadas o víctimas de nuevas enfermedades. En los páramos, en cambio, la papa negra resultó ser más resistente que las variedades noveles, el resultado fue el surgimiento de un curioso sistema papero híbrido con características tradicionales en el uso de una variedad de papa indígena y en el manejo del problema de la fertilidad pero orientado hacia el lucro como racionalidad.

El sistema papero tradicional, como es llamado (Romero y Sarmiento, 2005) pareciera una forma triguera de la papa, en cuanto que la papa sale de su confinamiento en los conucos y pequeñas parcelas para nuevamente transformarse en cultivo principal de ciertas zonas parameras. Para su manejo el campesino tradicional tumba o corta la vegetación natural paramera incorporándola al suelo con ayuda del arado de tracción animal o yunta de bueyes; de este modo el despeje y el arado se realizan a la vez mientras la vegetación natural se incorpora al suelo cumpliendo el papel de abono orgánico. Acto seguido viene la siembra de la semilla de papa

La papa negra autóctona parece ser el último sobreviviente de otras quince variedades indígenas que hasta 1940 integraron sembradíos, huertas y conucos andinos venezolanos

negra, la misma puede ser realizada por una mujer o por una pareja, acto que representa la mutua transmisión de fertilidad entre las tierras y el hombre. Otra modalidad es la del sembrador o persona llamada a colocar las semillas porque tiene buena mano, o lo que es lo mismo: tiene el don de la fertilidad. Concluye la siembra y siete meses más tarde se cosecha la papa, una vez obtenidos los frutos, la parcela es sembrada nuevamente con cebada u avena, la cual es posteriormente consumida en pie (sobre la parcela) por el ganado vacuno, luego el ganado es retirado para trasladarlo al páramo. Después de este proceso la parcela agrícola queda en descanso durante 15, 20 ó 25 años que es el tiempo en el cual la vegetación paramera silvestre vuelve a colonizar la parcela, ello es un indicador de la recuperación de la fertilidad bajo el supuesto de que si se obtiene una cierta producción al tumbar el páramo, se debería obtener la misma al recuperarse (Monasterio, 2002).

En virtud de la duración del tiempo de recuperación, el sistema descrito es conocido en la literatura como barbecho largo (Boserup, 1965), es decir, cuando observamos a la unidad social productiva en su conjunto se trata de un sistema agrícola de barbecho largo. En cualquier caso el número de total parcelas en una aldea, es producto de una relación compleja entre el número máximo de parcelas que se puedan sembrar al mismo tiempo y el monto de parcelas en descanso en su primera fase, de tal manera que siempre se pueda mantener un número suficiente de parcelas en actividad, que garantice un nivel de producción suficiente con el fin de poder comerciar el producto. La recuperación de la vegetación original a partir de la siembra es llamada sucesión, debido que existen una serie de etapas en el proceso, cada una relacionada con el dominio de cierta especie. Cada fase de barbecho tiene un color particular, las parcelas pasan entonces de un color dominante a otro: de marrón a verde, de verde a amarillo, de amarillo a rojo, de rojo a amarillo, de amarillo a verde. El paisaje visto en su conjunto es una suerte de pintura en forma de mosaico multicolor en sus distintas etapas.

El ganado se incorpora al sistema alternándose entre parcelas con avena y el páramo; de este modo las vacas tienen una dieta diversa y suficiente que mantiene una producción de derivados que alcanza pequeños excedentes.

El sistema de descanso o barbecho para mantener la fertilidad fue implementado en Los Andes por las culturas prehispánicas, pero la conquista le incorporó la variable del ganado, llamándose así barbecho ganadero. Españoles e indígenas no conocían o no dominaban el abonado, utilizaban el barbecho como respuesta a las pérdidas de nutrientes bien por consumo de las plantas o por efectos de la erosión. Los indígenas controlaron la erosión con las terrazas, pero el barbecho fue necesario para mantener la producción. Por su parte, la Colonia desestimó el uso de las terrazas por diversas razones no tratadas en este texto, esto hizo que el barbecho se utilizara además como forma de protección del suelo pero al costo de una menor productividad.

Hoy día la tendencia en las zonas paperas tradicionales es a la transformación del sistema en una forma más hortícola, es notable el uso cada vez más intenso de maquinaria, pesticidas-fungicidas, abonos químicos e incluso nuevas variedades foráneas que ponen en riesgo la existencia de la papa negra. El trigo y la papa negra pueden ser vistos como sistemas agrícolas que cumplieron el papel de herramienta útil para resistir la aculturación, preservando en la tarea agrícola una rica forma tradicional de existencia. Con el dominio del trigo en la Colonia el conuco fue el reservorio cultural y con la decadencia de la cultura triguera la papa tomo, por así decirlo, el liderazgo de lo aborígen, hoy una variedad foránea de papa hortícola pareciera marcar el fin de una historia... de una cultura.

En líneas generales la experiencia histórica demuestra que los usos indígenas y españoles, uno más que el otro, fueron cercanos a la sustentabilidad ecológica, la producción hortícola dio a los valles andinos los niveles de producción más grandes de su historia. Sin embargo, la viabilidad del sistema está en cuestionamiento en cuanto a los irreversibles daños que causa a los suelos, tanto en lo físico como en lo biológico. Tal vez la incorporación de los conocimientos tradicionales, hoy en claras vías de extinción, sean parte de la respuesta contra estas pérdidas. Tal vez la recuperación de variedades y técnicas sea útil a la producción papera sostenible.

el origen del cultivo en Venezuela estaría asociado con
los desarrollos culturales prehispánicos

Glosario de términos

MURO: Estructura lineal de altura variable de múltiples propósitos construida en piedra trabada. El muro es utilizado por lo regular para delimitar propiedades o dividir las tierras agrícolas de aquellas que no lo son, pudiendo ser estos últimos espacios naturales destinados al pastoreo extensivo. Otro uso común es el de la defensa de las parcelas del pastoreo cuando las mismas se encuentran sembradas o en período de descanso.

ERA: Muro de piedra circular de 4 a 6 metros de diámetro con una altura máxima de un metro relacionadas con la cosecha y procesamiento primario del trigo. Luego de ser cortadas, las espigas del trigo son acarreadas hacia la era para separar los granos de sus espigas golpeándolas con varas o palos. Las eras están ubicadas en medio de las laderas o en una situación equidistante de un número no determinado de parcelas que la rodean.

MOLINO: Ingenio técnico cuya finalidad es la de triturar los granos del trigo para hacer la harina. Existen muchos tipos de molinos en relación con el origen de la fuerza que permite su movimiento, de acuerdo a este criterio se distinguen dos tipos fundamentales: el molino de tracción animal y el molino de tracción hídrica o molino de agua. Independientemente de la fuerza que lo moviliza, todo molino tradicional se compone de dos piedras circulares superpuestas llamadas ruedas de molino, el trigo es ingresado entre las dos piedras a través de un orificio cavado en la piedra superior, al caer el grano seco entre los dos círculos en movimiento, es machacado formándose la harina que cae por los bordes de la superficie de contacto.

PARCELA O LOTE: Superficie de tierra agrícola cuadrada o rectangular que no sobrepasa los 5.000 mt², delimitada por muros de piedra o tierra.

BARBECHO: Parcela agrícola en período de descanso lo cual quiere decir que no está sujeta a ningún tipo de intervención humana. El barbecho tiene la finalidad de recuperar la fertilidad original de la parcela.

PERÍODO DE BARBECHO: Tiempo de descanso necesario para recuperar la fertilidad del suelo sin incorporar materia orgánica u abonos químicos. Los barbechos se distin-

guen por la duración del tiempo del descanso, según esto existen barbechos largos o cortos, es decir, pueden durar de 1 a 20 años.

CONUCO: Sistema productivo diversificado tradicional consistente en la siembra de múltiples variedades de cultivo sobre un espacio reducido equivalente a una parcela.

Fuentes documentales consultadas

- Aguado, Fray Pedro (1963). *Notas históricas de Venezuela*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Caracas, Venezuela.
- Boserup, Ester. (1965). *Las condiciones del desarrollo de la agricultura*. Editorial TECNÓ. Madrid, España.
- Lleras, Roberto y Langebaek, Carl. (1987). *Producción agrícola y desarrollo sociopolítico entre los chibchas de La Cordillera Oriental y Serranía de Mérida*. En: Chibchas in the Americas, Congreso de Americanistas 1985, University press of America. EEUU.
- Monasterio, Maximina. (2002). *Evolución y Transformación de los páramos en la Cordillera de Mérida: Paisajes naturales y culturales*. UNESCO. Lima, Perú.
- Romero, Licia y Monasterio, Maximina. (2005). *Papas Negras, papas de páramo*. En: Boletín Antropológico, Universidad de Los Andes. Mérida. Venezuela No. 64, pp. 107-138.
- Puig, Andrés. (1989). *Evidencias geográficas de la agricultura intensiva prehispánica en el valle del Chama*; En: Boletín Antropológico, Universidad de Los Andes. Mérida, Venezuela. No. 17, Pág. 12-17.
- Sanoja, Mario. (1997). *Los hombres de la yuca y el Maíz: un ensayo sobre el origen y desarrollo de los sistemas agrarios en el nuevo mundo*. Estudios serie antropología. Monte Ávila Editores. Caracas, Venezuela.
- Sanoja, Mario. (1982). *De la recolección a la agricultura. Historia general de América, Período Indígena*. Academia Nacional de la Historia. Caracas, Venezuela.
- Vargas, Iraidá. (1985). *Desarrollo histórico de las sociedades andinas antiguas de Venezuela*; En: GENS, Boletín de La Sociedad Venezolana de Arqueólogos; Vol. 2, Nro. 1, Pág. 18-45.
- Velázquez, Nelly. (2001). *Inmigrantes, cambios tecnológicos y diversificación agrícola en Los Andes venezolanos*. En: Agroalimentaria. Universidad de Los Andes. Mérida, Venezuela. No. 13, pp. 87-98.



Fiesta de San Benito de Palermo

Honor al santo negro en Los Andes venezolanos

Edwin Montilva Sulbarán

Cultor Giros de San Benito de Palermo

Los Giros de San Benito de Palermo es una festividad anual que realizan en San Rafael del Páramo, estado Mérida, los devotos integrantes de la sociedad religiosa de la localidad en pago de promesas a San Benito. Los devotos van vestidos de blanco, con cintas multicolores adosadas al traje, las cuales caen sueltas o van ceñidas a la cintura con una ancha cinta tricolor. Llevan como tocado un turbante en forma de mitral, alpargatas como calzado tradicional y maraca de taparo desnuda, pintada o adornada.

El origen de los Giros de San Benito se remonta a la primera década del siglo XX cuando se manifiesta el culto a dicho santo, en romerías, novenas y correrías que realizaban en casas de devotos, calles del pueblo y caseríos cercanos. Es en la cuarta década de ese siglo (1940 en adelante), cuando el Arzobispado de Mérida comienza a autorizar a estos grupos para que se organicen en sociedades religiosas, lleven un libro de actas, registro de socios, pago de cuotas y gastos de la fiesta.

Entre las principales manifestaciones tradicionales existentes en el estado Mérida para venerar a San Benito, Los Giros es la más extendida en las poblaciones del páramo merideño ejecutándose en Timotes, Chachopo, La Venta, Mucutujote, Cruz Chiquita, Piñango, Pueblo Llano, San Rafael



Una de las devociones con más arraigo en la población merideña.

Foto: EDWIN MONTILVA SULBARÁN



La fiesta comienza el 29 de diciembre en el pueblo de Timotes. Foto: EDWIN MONTILVA SULBARÁN

del Páramo, Llano del Hato, La Mucuchache, Puerto Nuevo, Santo Domingo y Apartaderos; en el estado Trujillo, se realiza en la Mesa de Esnujaque.

Las festividades anuales dedicadas a San Benito se inician el 29 de diciembre en la población de Timotes, el 2 de enero en La Venta y Pueblo Llano, el 5 de enero en Piñango, el segundo domingo de enero en San Rafael del Páramo y Mucutujote, el tercer domingo de enero en La Mucuchache y Cruz Chiquita, y el cuarto domingo de enero en Chachopo, Apartaderos y Llano del Hato.

De estas poblaciones, hay una que ha conservado a través del tiempo de manera inigualable las danzas originales de Los Giros, su coreografía y pasos, la música auténtica y tradicional, el traje intacto con todos sus accesorios, los personajes y elementos que conformaron

en un todo a las primogénitas sociedades de Giros de San Benito de Palermo.

Custodiado por las sierras de la Culata y Nevada de Santo Domingo, en el valle del Alto Chama, se encuentra reposando eternamente San Rafael del Páramo de Mucuchíes, tal y como lo denominaron los fundadores de la parroquia civil hacia 1881. Es San Rafael del Páramo la capital parroquial más alta de Venezuela, con temperatura promedio anual de 7° C, donde corona el frío poblado por la capilla de piedra, obra arquitectónica de Juan Félix Sánchez -ícono del estado Mérida-, con su peculiar Avenida Bolívar bordeada por casas centenarias de arquitectura colonial andina, de anchas y envejecidas tejas, tapias y ventanales que se niegan a ser desplazados por el abrumador modernismo de construcciones apresura-

El origen de los **Giros de San Benito**
se remonta a la primera década del siglo XX

en la novena se le reza y se le hacen peticiones a San Benito bendito

das que contrastan con el paisaje y el ambiente de los pueblos del páramo merideño.

San Rafael del Páramo, pueblo de gran riqueza cultural que lideriza el gentilicio merideño, recibe cada nuevo año con sus preparativos, una de las devociones más arraigadas en el estado: la fiesta en honor a San Benito de Palermo, la cual tradicionalmente se celebra el segundo domingo de enero.

La festividad se inicia con la novena vespertina al dilecto Benito. A criterio del mayordomo de la fiesta, puede hacerse en romería por las casas seleccionadas previamente, o bien realizarse en el templo parroquial. Sea una u otra modalidad, en la novena se le reza y se le hacen peticiones a San Benito bendito y en ocasiones se le prepara el rosario cantado, expresión cultural de respeto y solemnidad muy enraizada en el poblado.

Los socios que pagan promesa danzando conforman Los Giros de San Benito de Palermo; sus cintas de raso multicolores adosadas con imperdibles al otrora blanco “traje dominguero”, van ceñidas a la cintura con el tricolor nacional y en conjunto con el llamativo turbante que hace de tocado, la maraca de tapara y las alpargatas de pabilo, componen el propio traje del Giro de San Benito de esta comunidad.

En cada hogar, las mujeres se encargan de preparar el traje

que lucirá con pulcritud y orgullo el Giro, quien ofrendará su danza al bienaventurado Benito por el éxito en la cosecha reciente de papa, ajo, zanahoria o trigo; el favor recibido en buena salud o mejoramiento espiritual, laboral, escolar y económico durante el año, para él y su familia, o el pedimento más común: para que no falten los alimentos en el hogar. Milagros éstos que realizó en vida el glorioso Benito al curar a muchas personas física y espiritualmente y multiplicar el pan en varias ocasiones para darlo a los pobres.

El calor y ambiente que tendrá la fiesta posteriormente se da con el inicio de los ensayos, cuya responsabilidad está a cargo de los capitanes seleccionados para cada año, así como la decoración del templo y el arreglo floral de la imagen, la cual será sacada en procesión e igualmente, la decoración de la capillita de la provincia y su respectiva imagen.

Comienza la celebración

La fiesta tiene su inicio un día antes con las vísperas, al mediodía y a las seis de la tarde, armonizadas por el repique de campanas y la quema de pólvora que retumban en el pequeño poblado.

Llegado el día de la fiesta, a partir de las ocho de la mañana, comienza el recibimiento de las distintas delegaciones de Giros invitadas, que es habitual realizarlo al frente de la capilla de piedra del insigne Juan Félix Sánchez. Una vez concluido el recibimiento, las delegaciones ejecutan sus primeros bailes trasladándose hasta el sitio denominado “la capillita de la Provincia”, donde se inicia el rito al justo Benito, ofrendándole honores a la primera imagen del santo, adquirida por la sociedad en 1951.

Una vez finalizada esta ceremonia, los Giros, acompañados de las agrupaciones invitadas, hacen un recorrido hasta el templo parroquial donde se celebrará la misa anual en honor al primer santo negro.

Culminada la liturgia, se procede a la sesión anual de la Sociedad de San Benito con la ratificación o elección de los nuevos mayordomos o presidentes de la festividad



Los Giros de San Benito. Foto: LUIS TRUJILLO

del próximo año, tradición que se mantiene desde su fundación, el 8 de julio de 1951, cuando fue elegido como primer presidente Don Liborio Moreno Monsalve. Seguidamente, la imagen de San Benito bendito (elaborada en España y adquirida en Caracas en 1958), es sacada en procesión por las dos avenidas principales del poblado, acompañada primeramente por los socios -con sus respectivos estandartes-, los feligreses, los giros y grupos invitados.

Es tradicional la ejecución del baile de la reina en cada esquina, en la capilla de piedra y en las casas donde colocan la imagen del virtuoso Benito en pequeños altares improvisados.

Al llegar a la plaza Bolívar, San Benito y su respectiva reliquia, presiden las danzas al frente del templo parroquial, donde los Giros ofrendan y le rinden honores con sus singulares bailes: La reina gira "palo o asta", nombres con los que se le conoce en el páramo merideño, fue el primer baile con el que se fundaron los Giros, iniciado y enseñado por los fundadores de esta sociedad, y primeros capitanes, Don Faustino Ramírez y Don Cipriano Villarreal. De allí, que se baile en cada esquina y se dé inicio al "pago de promesa" frente al templo pa-

roquial con este legendario, bellissimo y colorido baile. Consiste en tejer y destejer de diversas maneras el palo o asta, del cual cuelgan doce cintas anchas de diversos colores. Las cintas de los capitanes han de ser doradas o amarillas. "Giro que no baile la reina no es Giro".

Seguidamente, los Giros interpretan *El baile por pares*, danza compuesta por más de quince figuras específicas que son ejecutadas por parejas de Giros. Entre las más comunes se encuentran: la vueltecita, la venia, el ocho, cruzado, cadeneta, laterales derecho, izquierdo y central. También bailan *El caracol*, danza que se inicia con dos filas, las cuales se unen luego de manera circular y van armando la figura coreográfica que tiene el caracol de mar por dentro, es decir, un espiral. En ocasiones, ejecutan *La contradanza*, coreografías, pasos y música heredados de nuestros antepasados fundadores de esta arraigada manifestación tradicional que denota y distingue al pueblo de San Rafael del Páramo de Mucuchíes.

La música que acompaña a cada uno de estos bailes, interpretada con cuatro, tambor (anteriormente redoblante), violín y guitarra (antes guitarrón), tiene un ritmo musical



San Benito de San Rafael de Mucuchíes, La Mucumpata. Foto: GUSTAVO MARCANO



Cuatro, violín, tambor y guitarra son los instrumentos utilizados para entonar las melodías. Foto: EDWIN MONTILVA SULBARÁN

de merengue predominantemente, y las melodías son muy específicas para cada baile. El sonido que se percibe es inequívoco de la música tradicional que identifica al estado Mérida.

La fiesta se prolonga con la participación de cada agrupación invitada, la cual ofrenda igualmente sus bailes al virtuoso Benito; mientras la quema de morteros hace juego con el bullicio de los espectadores de los bailes. San Benito bendito, con rostro de satisfacción, al culminar los bailes es introducido al templo parroquial, signo de que la festividad ha llegado a su fin. La alegría de los asistentes se desvanece al igual que la presencia de los Giros alrededor de la plaza Bolívar y, entre plática y rumor, se oye decir “La fiesta estuvo muy bonita”.

Fuentes documentales consultadas

Cooperativa IMACONDOR (2008). *“Los Giros de San Rafael del Páramo”*. Formato DVD. Mérida, Venezuela.

Datos musicales aportados por cada generación de músicos de la Fundación Grupo Folclórico San Rafael del Páramo. Archivo Fundación Grupo Folclórico San Rafael del Páramo. 1991-2009.

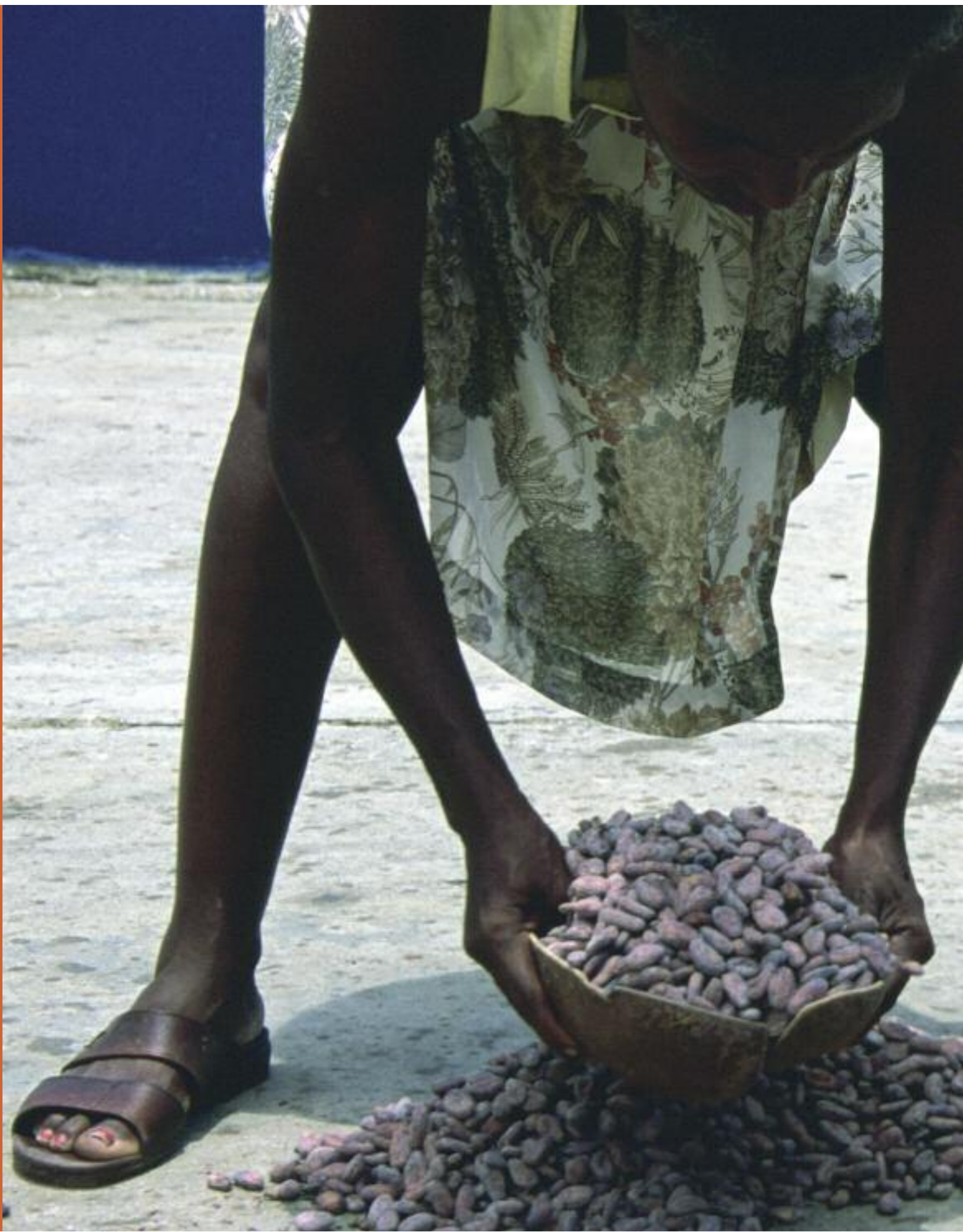
Entrevista fonográfica a Don Liborio Moreno Monsalve, primer Presidente de la Sociedad de Giros de San Rafael. Archivo Fundación Grupo Folclórico San Rafael del Páramo. Año 1989.

Libro de actas Sociedad Giros de San Benito de San Rafael. Archivo parroquial, Parroquia San Rafael Arcángel. Año 1951.

Observación directa del autor de cada una de las fiestas. Período 1974-2009.

Fundación Edumedia (2003). RETRATOS. *“Los Giros de San Benito”*. Formato DVD. Creación y Dirección: Sergio Sierra. Caracas, Venezuela.

En cada hogar, las mujeres se encargan de preparar el traje que lucirá con pulcritud y orgullo el Giro



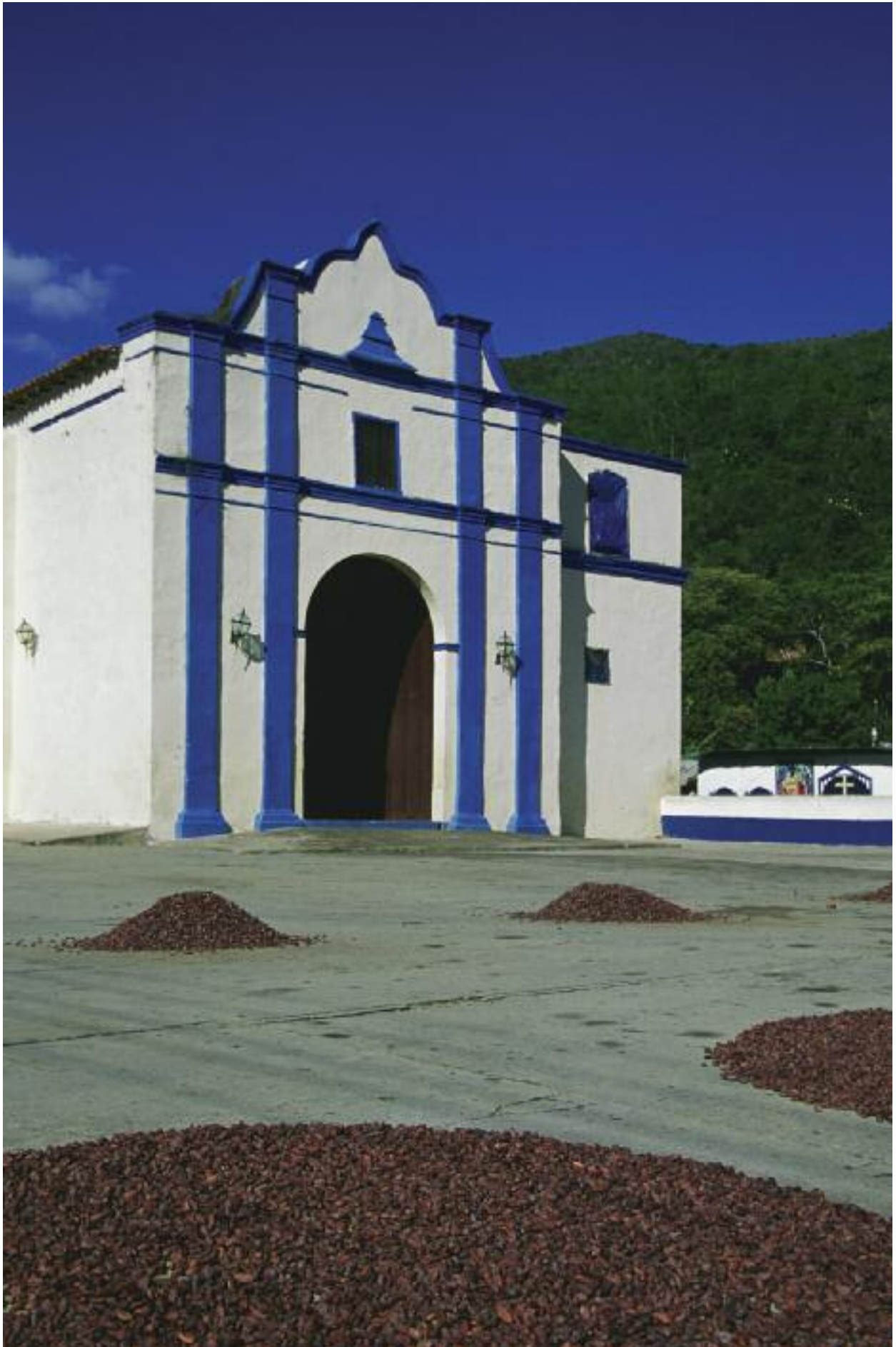
AGRICULTURA DEL CACAO EN CHUAO

Historia y encanto del mejor cacao del mundo

Por casi 400 años La Hacienda de Chuao ha tenido una incesante producción de lo que se conoce como 'el mejor cacao del mundo'. De las 260 hectáreas que comprende La Hacienda, 136 hectáreas están dedicadas específicamente a la agricultura del cacao, actividad en la que participan diariamente más de 100 personas pertenecientes al pueblo de Chuao. Actualmente, la producción de cacao está alrededor de los 20 mil kilos anuales.

Antonio "Pito" Montiel

Cultor Diablos Danzantes de Chuao
Tercer Capitán



Iglesia Inmaculada Concepción de Chuao. Foto JESÚS OCHOA

El pueblo de Chuao se origina en el siglo XVI. La población y la hacienda que llevan su nombre son referencia obligatoria en la construcción histórica de nuestro país y se conocen desde hace cuatro siglos en Europa por la fama de su cacao, considerado el mejor del mundo.

La fusión de los indígenas Caribes, exterminados por los colonizadores, con los negros esclavos traídos del África Subsahariana que luego trabajarían en la faena del cacao y los españoles con su propuesta evangelizadora como medio de control social, produjo maneras especiales de trabajar y de festejar, todo esto permeado por sus condiciones geográficas particulares y su aislamiento. Esta distinción podría explicarse por haber sido La Hacienda Chuao convertida en Obra Pía, que mantuvo a sus pobladores esclavizados y manumisos juntos en la hacienda, la cual nunca se parceló y aún permanece intacta. Su formación en la fe católica, su trabajo para obras de caridad durante más de 150 años y la cercanía al mar Caribe, constituyó un pueblo lleno de bondad, de admiración por su historia, por la naturaleza, por su cacao, permeando así su cultura, sus creencias, su organización laboral, sus estilos de vida y su forma de percibir al mundo, dando un matiz particular a su cultura afrovenezolana.

Según Montiel (1992), no es posible suministrar una información exacta de cuándo comienza el cultivo del Cacao en Chuao, pero se sabe que esta actividad agrícola se generalizó en las primeras décadas del siglo XVII. Un documento del Archivo del Registro Principal de Caracas que data de 1618, citado por Montiel, refiere “que Cristóbal Mexía de Ávila dona a su hijo Felipe 1000 árboles de cacao en el repartimiento de Chuao”. Éste es el primer documento que hace mención de la existencia de cacao en Chuao.

La hacienda cacaotera de Chuao tiene su origen en el año 1649, cuando Pedro Liendo -esposo de Catalina Mexía, heredera de la Encomienda Chuao-, solicita la demarcación de la propiedad y diez años después es considerada como una hacienda colonial debido al cultivo de cacao, la organización del trabajo, las técnicas de cultivo y demás elementos de una actividad económica.

Durante muchos años, la hacienda se mantuvo intacta con la mano de obra esclavizada como Obra Pía por disposición testamentaria de Catalina Mexía de Liendo, hasta

que en 1826 Simón Bolívar la expropia y la entrega a la Universidad Central de Venezuela. Luego, pasa por las manos de varios presidentes entre los cuales se encuentran Guzmán Blanco, Juan Vicente Gómez y Marcos Pérez Jiménez. Durante la Reforma Agraria, la hacienda pasa al Instituto Agrario Nacional y de allí a la Empresa Campesina Chuao, en 1979. La Empresa Campesina se encarga de su administración y mantenimiento, pero la hacienda cacaotera es propiedad de todos los pobladores de Chuao.

Labores en La Hacienda

Herrera (2008), Presidente de la Empresa Campesina, refiere que actualmente la hacienda cacaotera de Chuao tiene una extensión de 260 hectáreas, en las cuales se incluyen caminos, acequias, canales de riego, etc. En puro cacao, existen 136 hectáreas productivas.

La Empresa mencionada está conformada por los cultivadores del cacao y administrada por una Junta Directiva formada por siete miembros y 127 socios y socias oriundos y residentes de Chuao, quienes hacen esfuerzos para recuperar las cepas y siembras del cacao criollo.

Las labores comienzan muy temprano en la mañana -5:00 am-, cuando los socios se levantan para preparar el desayuno, van a la oficina de la hacienda para organizar las labores diarias, amuelan los machetes y, a las siete de la mañana, se dirigen al corte de trabajo, distribuidos en pequeños grupos: 20 regadores para los diferentes sectores de la hacienda, 20 ó 25 que se encargan de limpiar la maleza, 5 ó 6 personas para mantenimiento del vivero o almácigo. Cuando hay cosecha, se dividen dos grupos de 30 personas, tumban la mazorca, la cargan y la pican, pues ahora se desgrana el cacao en un solo sitio y las conchas son recolectadas para elaborar el abono orgánico.

El riego de la hacienda es permanente. Comienza con la salida a las 7:00 am, cuando los trabajadores son llevados al campo en un tractor que los va repartiendo en los diferentes sectores. Se desayunan, se ponen sus botas y a las 8:00 am comienzan con las tareas. El horario de trabajo es hasta la 1:00 pm. Las mujeres se encargan de la siembra, la limpieza, la cosecha y secado; los hombres del riego, la poda y el deschuponado, además de manejar la escasa maquinaria

En 2003, el 90% del producto de la Hacienda Chuao era vendido a la empresa italiana Amedei, la cual, en el año 2006, recibió el Oro de la Academia del Chocolate en Londres gracias a sus productos de Cacao Chuao

existente, así como los vehículos. Actualmente, el buey fue sustituido por un tractor y las bestias de carga por camionetas *pick up* para el traslado de los sacos de cacao.

La mayor producción de cacao se da en mayo y junio y coincide con las expresiones culturales más importantes del pueblo: Los Diablos Danzantes, La Cruz de Mayo y San Juan Bautista.

Actividades de obtención del mejor cacao del mundo

Limpieza y mantenimiento de la arboleda. Comprende la halada de regaderas (desyerbar canales de riego secundarios), halada de calles (desyerbe de la separación existente entre una fila de cacao y otra) y acorralado (desyerbe alrededor de la pata del árbol de cacao).

Riego. Este sistema está conformado principalmente por la acequia que desvía el cauce del río hacia las zonas más secas. La acequia tiene varios kilómetros de longitud, se inicia en la parte alta en la montaña y atraviesa toda la plantación.

Resiembr. Consiste en el cuidado de los almácigos de plantas de cacao y bucare para reponer las plantas viejas o caídas, en la apertura de hoyos (ahoyadura), el deschuponado (poda de las plantas), y la liberación de plagas y/o gusanos que las atacan.

Cosecha. Se trata de desjarretar la mazorca. Se utiliza para las partes altas de las plantas, hay que tener conocimiento del

estado de maduración del cacao, el cual se halla cuando los frutos suenan huecos y tienen un tono amarillento.

La recolecta. Esta actividad la hacen los recogedores. Éstos alcanzan las mazorcas del suelo o las atajan al desprenderlas del árbol. Luego, las mazorcas son llevadas a una cama en medio del hilado que se está recogiendo. Este catre se hace limpiando el terreno y cubriendo el suelo con hojas de plátano. Después viene la ‘picada de la mazorca’ que se hace con un machete corto llamado ‘tocón’, se desgrana la mazorca manualmente, se coloca aparte aquella que esté pasada o picada de pájaros y se apilan las conchas para el abono.

Fermentación y secado. Durante la fermentación el grano de cacao crece y mientras más días permanezca en este proceso mayor tamaño adquiere tomando su característico color marrón. Dentro de la almendra se forma una sustancia que es precursora del sabor y el aroma del chocolate. La mazorca desgranada es llevada a un depósito con cajas de madera llamadas desbabaderos, las cuales son tapadas con hojas de plátano. A las 24 horas se remueven y allí permanecen de 5 a 7 días, durante los cuales son cambiadas de caja cada 48 horas. Luego, el cacao es llevado al patio de secado frente a la iglesia, se saca cierta cantidad de canastos de almendras y ese mismo número de canastos son esparcidos en el suelo en forma circular. Durante el secado, se mueven constan-



Foto JESÚS OCHOA

temente las almendras con un rastrillo especial de madera para que todas reciban el sol.

Clasificación. Se realiza cuando el grano ya está listo y seco, a fin de retirarle material extraño, impurezas, granos picados, *pasillados*, mohosos, granos partidos o múltiples, y se retienen los granos grandes y secos, característicos del “criollo”. En Chuao, existe una máquina muy vieja que realiza esta labor, la cual data de la época de la Colonia.

Embalaje y almacenamiento. Después de la clasificación, se procede al ensacado (colocar el cacao en sacos de fique, nuevos y marcados que tienen capacidad para 61 kg. de granos). Estos sacos se apilan en los almacenes en paletas para que no toquen el piso del almacén y los colocan a una distancia de 30 cm. de las paredes.

Productos del cacao elaborados de forma artesanal

En Chuao, se comercializa para los artesanos y artesanas del cacao, el 30% de la producción. El cacao en almendras los artesanos y artesanas lo procesan para productos caseiros 100% artesanales que ofrecen a la venta a los turistas y visitantes, quienes siempre quieren llevar consigo una muestra o probar alguna de las delicadeces hechas en el pueblo. Por esto, se encuentran a la venta, en improvisados estantes de exhibición, el más popular y antiguo de los productos: la barra de cacao, que trae incluida la receta ancestral para el chocolate de tasa. También, existen otras opciones en el mercado: licor dulce de cacao, quesillo de cacao, mermelada de cacao, chica de cacao, ponche de cacao, torta de cacao, pudín de cacao, llamado *chocococo*. Todos estos productos extasían los paladares de quienes los prueban.

De Chuao para el mundo

El prestigio del cacao venezolano data de tiempos inmemorables ya que en el período Colonial era considerado superior al producido en Guayaquil, Colombia, por su exquisita calidad; de hecho es el máspreciado y famoso de los cacaos venezolanos.

Desde hace varios siglos, la calidad superior de un chocolate, la potencia de su aroma y la perfección de su *fondant* se miden por el porcentaje de cacao criollo de Chuao que interviene en su mezcla de base. Su prestigio data de la época colonial, cuando el chocolate se convierte en una de las ex-

quisiteces más ansiadas en las cortes de Europa. Y así, exquisito entre las exquisiteces, se fue perfilando un nombre: “Cacao Chuao”, título que imprimían los expertos pasteleiros franceses a sus bombones.

González (2007), refiere que además del genotipo son varios los factores que hacen posible mantener la calidad. Estos factores son la sombra, su forma extensiva de cultivo, el riego, los suelos, los sistemas de control de plagas, pero lo determinante es la cosecha diaria, por lotes uniformes que entran en el desbador o cajas de fermentación.

Hoy en día, la producción de cacao está en el orden de los 18.000 a los 20.000 kilos anuales. En el año 2003, el 90% del producto de la Hacienda Chuao era vendido a la empresa italiana *Amedei*, la cual, en el año 2006, recibió el *Oro de la Academia del Chocolate en Londres* gracias a sus productos de “Cacao Chuao”.

En el año 2008, adicionaron como comprador del “Cacao Chuao” a la empresa Alemana Bonka Colonial, comercializando a un valor de 40 BsF el kilogramo, con un contrato por 3 años, con opción a cambiar los precios, ya que el nuestro cacao tiene un valor único.

Plánchez (1991), decía “Chuao es la Hacienda y la Hacienda es Chuao, no puede existir una sin la otra, pierde su identidad”. El orgullo de poseer el mejor cacao del mundo se siente en cada uno de los habitantes de Chuao, orgullo que ha sido legado de generación en generación.

Fuentes documentales citadas

González, Eduardo (2007) “*Nominación de Origen Cacao Chuao*”. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. y Ministerio de Agricultura y Tierras. Documento en Línea. Disponible en:

http://www.fao.org/ag/agn/agns/Projects_SQP_Santiago/Documentos/Estudios%20de%20caso/cacao_Venezuela.pdf. (Consulta: 2008, Octubre 27)

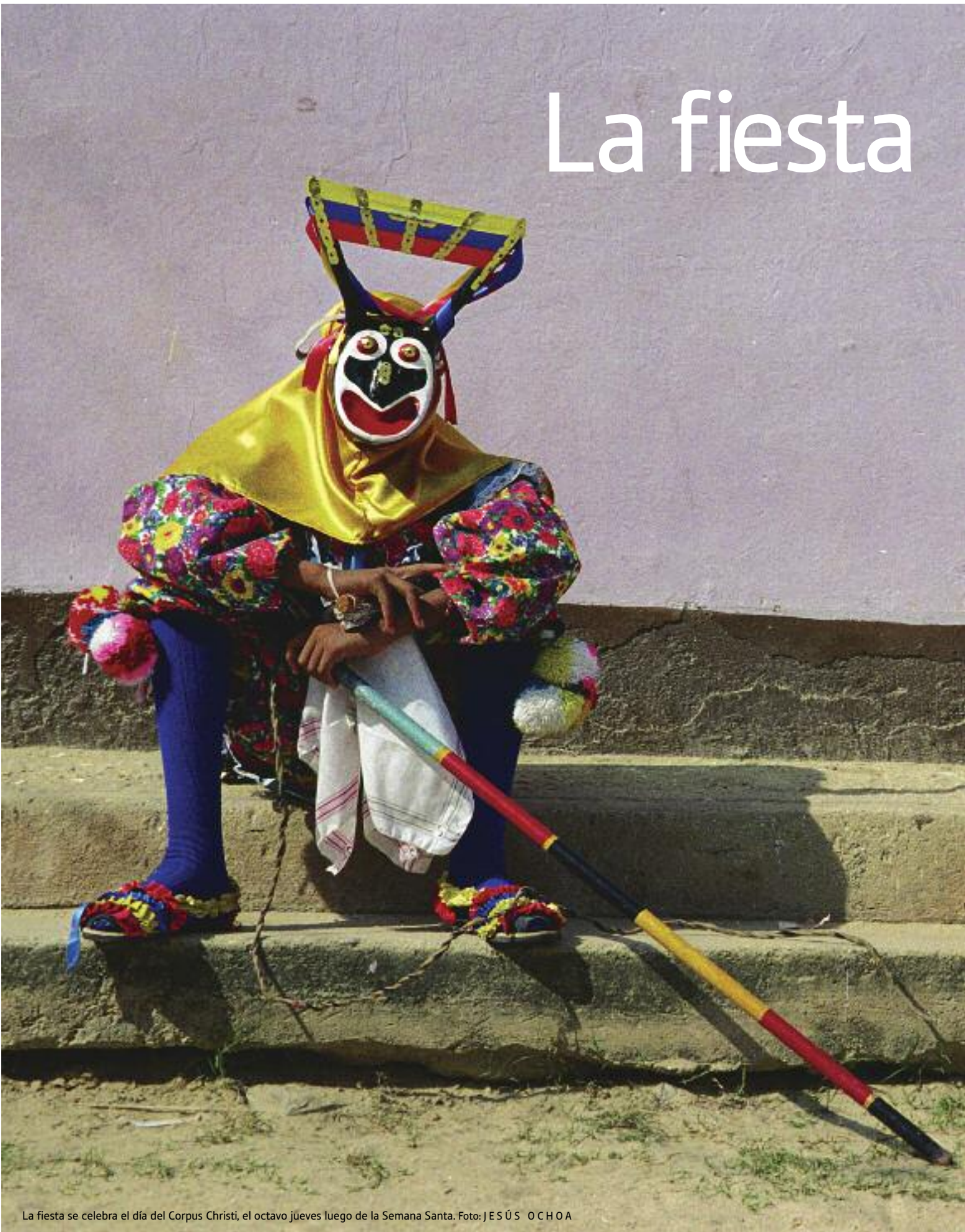
Herrera, Alcides (2008). Entrevista personal, 15 de Diciembre.

Montiel, Pedro (1992) “*Chuao: Emporio del Mejor Cacao del Mundo*” Ponencia presentada en el 2° Encuentro de Historiadores Latinoamericanos y del Caribe, La Habana-Cuba.

Plánchez, Francisco (1992). “*Chuao, Patrimonio Natural y Cultural de la Humanidad*” Centros de Ciencia-tecnología y Conservación de la Secretaria de Educación del Estado Aragua. Folleto. Aragua.

La mayor producción de cacao se da en mayo y junio y coincide con las expresiones culturales más importantes del pueblo: Los Diablos Danzantes, La Cruz de Mayo y San Juan Bautista

La fiesta



La fiesta se celebra el día del Corpus Christi, el octavo jueves luego de la Semana Santa. Foto: JESÚS OCHOA

Diablos Danzantes de Chuao de la mascarada

Los Diablos Danzantes de Chuao, pertenecientes a la Cofradía del Santísimo Sacramento del Altar, mantienen esta tradicional celebración desde los tiempos de la colonia. El Primer, Segundo y Tercer Capitán, el Capataz, la Sayona y el Capitán Cajero son los personajes que dirigen la festividad dedicada al Corpus Christi constituida actualmente por tres legiones de Diablos.

Antonio "Pito" Montiel

Cultor Diablos Danzantes de Chuao
Tercer Capitán

El origen de los Diablos Danzantes en Chuao, no se puede determinar con certeza, los viejos del pueblo afirman que la tradición del Corpus Christi en Venezuela es muy antigua y se remonta a la época colonial. En el mundo, esta celebración data del siglo XIII y fue el Papa Urbano IV quien autorizó oficialmente la realización de la festividad del corpus. Los Diablos Danzantes de Chuao pertenecen a la Cofradía del Santísimo Sacramento del Altar, fiesta que se realiza en una fecha móvil, según el calendario religioso, el octavo jueves posterior a la Semana Santa, día del Corpus Christi.

Jerarquía de los Diablos

La línea de mando de la Sociedad del Corpus está constituida por seis capitanes: El Primer Capitán, el Segundo y Tercer Capitán, el Capataz, la Sayona y el Capitán Cajero. De ellos, los de mayor jerarquía son el Primer Capitán y el Capataz. Estas figuras, de alguna manera, están a cargo del resto de los danzantes: los diablos rasos organizados en tres legiones.

Día miércoles: “La Caída”

La danza de los Diablos de Chuao comienza el día miércoles, a diferencia de otras diabladas del país. Cuando se realiza la caída de los diablos se realiza una gran rutina que año tras año rinde homenaje a los antepasados esclavizados al caer frente a la Cruz del Perdón, la cual tiene más de 400 años erguida como símbolo de la esclavitud de los pobladores originarios y para perpetuar su herencia africana.

Temprano en la mañana se adorna el altar principal en la casa del santo y la Cruz del Perdón, donde los danzantes se encomiendan a Dios y colocan velas ofrecidas al Santísimo Sacramento del Altar. En las casas donde se visten para comenzar la danza se les realiza un ritual de protección: son santiguados, rociados con agua bendita, les dan ramalazos de plantas específicas (albahaca, hierba buena, palotal, alelí y azahar), y se rezan oraciones. Los bailarines se colocan protecciones llamadas “reliquias” que constan de crucifijos, semillas y hojas que ponen en unas bolsitas de tela que usan sobre el pecho y la espalda.

A las once y media del día luego de los cohetes, el repique de campanas y al compás del sonido de la caja, ejecu-

tada por el Capitán Cajero (Jesús Bacalao), sale del portal de la casa el Primer Capitán (Jesús María Franco), lanzando latigazos con el mandador y haciendo sonar la maraca, abriéndose camino hacia la plaza donde se encuentra el Capitán Cajero y la Cruz del Perdón. El Primer Capitán hace su recorrido solo, cae y llega a la iglesia, donde sentado en su atrio, espera la llegada de todos los Diablos, quienes se acuestan por legiones boca abajo frente a la iglesia simbolizando la oración y la penitencia. Detrás del Primer Capitán, a una distancia de 100 mts, sale el Tercer Capitán (Antonio Montiel) presidiendo la primera legión de diablos rasos. La segunda legión la dirige el Segundo Capitán (Francisco Ladera), y la tercera legión va presidida por el Capataz (Néstor Liendo) y la Sayona (Eduardo Liendo), quien lleva atado a su cintura, con cintas de colores, los diablitos que caen por primera vez. El Capataz mantiene una actitud de guardián del orden y el decoro de la festividad. Luego, se van recogiendo en la casa del santo, considerada la casa de la Cofradía; allí reposan, se refrescan con infusiones hechas de linaza, cebada o papelón con limón y esperan hasta que entre el último de ellos. Así se completa el inicio de la fiesta.

Día jueves: Corpus Christi. Misa y Procesión

A las 4:30 de la mañana, el Capitán Cajero llama a los diablos, comenzando por la casa de los capitanes, quienes se suman al recorrido por el pueblo, y al que van uniéndose también el resto de los Diablos. Luego, visitan algunas casas de tradición.

A las 6:00 am, pasan al frente de la iglesia y se postran boca abajo entrelazados para rezar la oración. Las campanas anuncian la misa a las doce del día. A esa hora, los Diablos deben ingresar a la iglesia para oír la Santa Misa sin la máscara puesta. Son bendecidos y, a partir de allí, no vuelven a colocarse las máscaras. Luego de misa, se alejan a la zona de la hacienda conocida como “Los caimitos”, donde se sienten un poco libres, posan para los fotógrafos, hacen chanzas con los turistas y comen algunos mangos de bocado, abundantes en esa época, esperando que el sol de la tarde baje su intensidad para continuar visitando hogares, hasta llegada la hora de la Procesión.

La Procesión va por el pueblo con la Custodia que es llevada por el Cura; se hacen peticiones y ofrendas para la

Los Diablos Danzantes de Chuao son miembros de la Asociación Venezolana de Diablos Danzantes. Han sido nombrados Patrimonio Cultural del Municipio Santiago Mariño, al cual pertenecen, además son Patrimonio Cultural del estado Aragua y Patrimonio Cultural de Venezuela

prosperidad del pueblo, sus moradores, el mar, la pesca y el cacao, en altares colocados a lo largo del recorrido.

Día viernes: El sancocho de los Diablos

La preparación del sancocho de los Diablos, ya es parte de la tradición: un cruzado con diferentes piezas de ganado, gallina y en algunas ocasiones con pescado, para cubrir todos los gustos. Es el centro de atracción principal, ya que encanta a propios y visitantes, pues todos están invitados a degustar del diabólico elixir que preparan y reparten los Diablos de forma gratuita para todos sus seguidores: el sancocho.

Según refiere la historia, a los primeros Diablos -en época de la colonia- no les permitían pasar del otro lado del río, por ello el sancocho se hace, como es tradición, a la orilla del río, pero no muy internado en la hacienda, en una zona conocida como “La toma”. Durante el sancocho, los diablos son libres de hacer travesuras, ansiadas por los niños, que los persiguen para vivir la perversa experiencia de ser atacado por un Diablo danzante. La fiesta sigue, se come sopa, se baila, se hacen travesuras, se posa para las fotos, se visitan las casas vecinas, hasta llegadas las 6:00 pm cuando se congregan a las puertas de la iglesia para danzar y rezar la oración como símbolo del fin de la fiesta y la esperanza de la llegada del nuevo Corpus Christi.

Vestimenta y accesorios de los Diablos

El atuendo de los Diablos de Chuao contempla: 1.- La máscara con ojos protuberantes boca y nariz exageradas, cachos prominentes, adornados con una cinta tricolor. 2.- Un traje multicolor adornado con campanas, lentejuelas y otros accesorios que lo hagan especial. Llevan un cinturón con cascabeles, cencerro y un rabo de cierta longitud elaborado con diferentes materiales; usan pantalones a la rodilla adornados con borlas de estambre multicolor, medias unicolores y alpargatas, las cuales también pueden estar





adornadas. 3.- En la mano derecha, llevan una maraca con un manojo de pañuelos blancos y de colores. 4.- En la otra mano llevan “el mandador”, una vara larga de varejón, con una tira larga de cuero de ganado que los Diablos usan como látigo.

Los Diablos con jerarquía llevan adicionalmente en la máscara una barba hecha de mecate o cocuiza deshilachado. La Sayona usa un traje con falda muy colorido y vistoso, su máscara es diferente, simula una vaca, tiene orejas y le colocan zarcillos. El Capitán Cajero, por lo general, no usa máscara.

La Danza de los Diablos

En los Diablos de Chuao se distinguen cuatro danzas principales clasificadas por la intensidad de sus movimientos, desplazamientos y, sobre todo, por el toque de la caja y el cuatro, instrumentos que acompañan el baile.

1.- El corrido: se realiza durante La Caída y la entrada a las casas. Consiste en un baile fuerte y rápido en el que el danzante se desplaza haciendo movimientos ágiles y bruscos de pies, cabeza y cuerpo, también agita la maraca y usa el mandador para apoyarse.

2.- La mojiganga: tiene dos modalidades, calle arriba y calle abajo. Es un baile más descansado, se utiliza para hacer largos recorridos, demostraciones o coreografías en el patio.

3.- El carabalí: baile similar a la mojiganga. Ha desaparecido con el tiempo pues la persona que ejecutaba esta música con la Caja (redoblante) falleció y muy pocos cajeros lo saben tocar.

4.- La dancita: es acompañada por el cuatro. Se desarrolla durante la procesión del Corpus Christi, es una danza más sosegada. En ella los diablos se colocan en dos filas paralelas y avanzan haciendo giros simultáneos de derecha a izquierda, colocándose de frente y de espaldas, describiendo pasos firmes “zapateados”. Con una mano, sostienen el mandador, recogido debajo del brazo, y la otra mano hace sonar la maraca al compás de la música, mientras en el medio de las dos filas se desplaza el “palio” que protege la custodia del Santísimo Sacramento.

El Prestigio de los Diablos de Chuao

En el año 1993, invitados por la UNESCO y la Alcaldía de Nueva York, viajan a los EEUU, para participar en las acti-

vidades conmemorativas de los 500 años del Encuentro de Dos Mundos, donde su danza fue aplaudida y reconocida por críticos y folkloristas de todas partes del mundo.

Muchos han sido los encuentros y foros sobre cultura afro-venezolana en los que han participado los Diablos de Chuao con el transcurrir de los años a nivel nacional, e igualmente han obtenido reconocimientos y galardones. La Universidad Central de Venezuela (UCV) y la Universidad Simón Bolívar (USB), han realizado documentales sobre este ritual.

Por otra parte, es importante destacar la invitación especial que recibieron para formar parte de las festividades que, con motivo del primer aniversario de la televisora VIVE TV, se desarrollaron en la ciudad de Caracas, donde desfilaron y dieron una amplia demostración de su danza, siendo condecorados en esa oportunidad por la Presidencia de la República Bolivariana de Venezuela, por su importante aporte a la cultura venezolana.

Los Diablos Danzantes de Chuao son miembros de la Asociación Venezolana de Diablos Danzantes. Han sido nombrados Patrimonio Cultural del Municipio Santiago Mariño, al cual pertenecen, además son Patrimonio Cultural del estado Aragua y Patrimonio Cultural de Venezuela.

En la actualidad, los Diablos Danzantes de Chuao continúan con su prestigiosa Cofradía con más de 150 socios que danzan con gran devoción heredando su creencia y su ritual a sus hijos quienes después de realizar la Primera Comunión pueden integrarse a la danza y perpetuar la tradición.

Lecturas relacionadas

Alemán, Carmen (1997). *Corpus Christi y San Juan Bautista. Dos manifestaciones rituales de la comunidad afrovenezolana de Chuao*. Fundación Bigott, Serie Orígenes. Caracas.

Arwas, Susana (2007). *El Sancocho de los Diablos*. Centro Nacional de la Fotografía de Venezuela. Caracas.

Botello, Oldman (2000). *Guatamire: Semblanza Histórica de Chuao*. Comisión Legislativa del Estado Aragua. Aragua.

Montiel, Antonio (2007). *Herederos de una Tradición, Diablos Danzantes de Chuao*. Revista: “A Plena Voz”. Número 33, Año 2007. Caracas.

El chivo, el ovejo y el **wayúu**

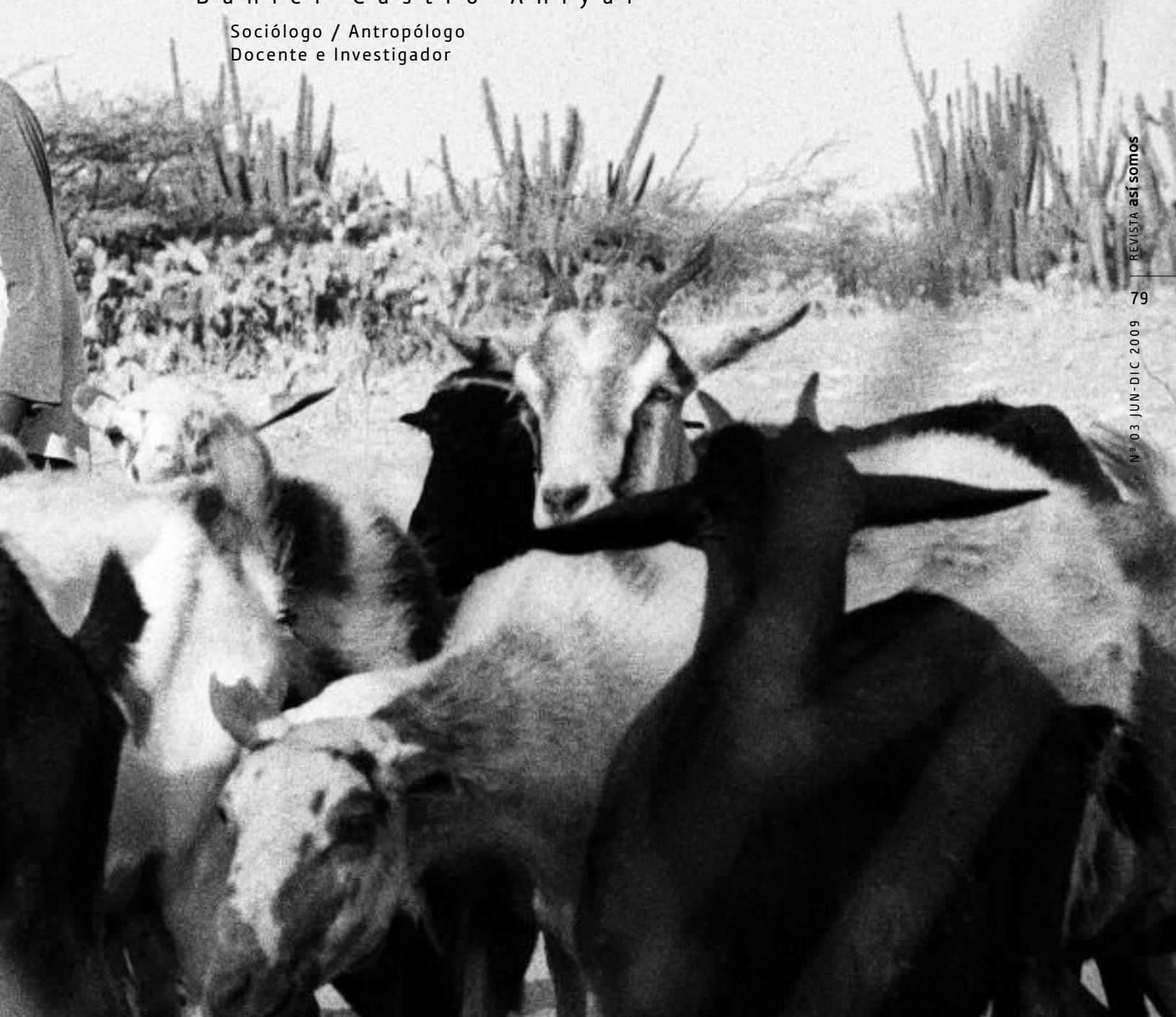


del desierto

El pueblo wayúu del desierto está unido al chivo y al ovejo en más de un sentido ya que éstos definen los capitales de casta y familia, fungen como moneda emblemática para pagos de 'dotes', herencia, contrabando, consolidación de alianzas y comercio en general, y además, su leche es considerada la base de la alimentación diaria del wayúu. Así, el arreo es una actividad que marca la cohesión familiar alrededor del medio productivo y define el espacio comunitario.

D a n i e l C a s t r o A n i y a r

Sociólogo / Antropólogo
Docente e Investigador



La sociedad pastoril en occidente y la sociedad pastoril wayúu

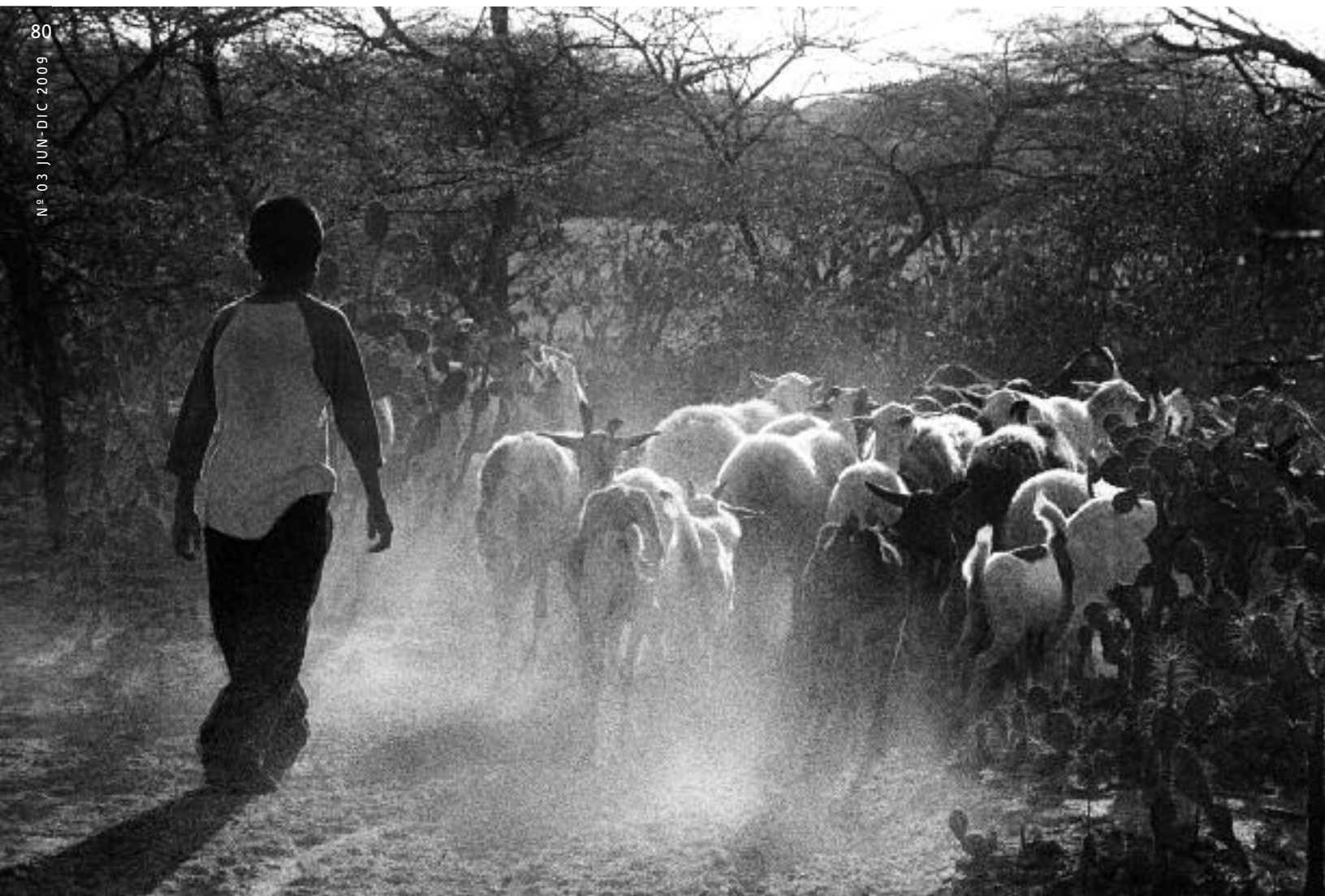
La sociedad pastoril en occidente ha estado vinculada al desarrollo de culturas rurales característicamente conservadoras. Sociedades añoradas en la literatura, en el uso del lenguaje, como el viejo tiempo del campo, “en oposición a la ciudad con su impersonalidad, desorganización, anomia, vicios y presiones competitivas” (Foster, 1988:40).

El presidente Jefferson llegó a plantear para Norteamérica que se enviaran las materias primas a Europa para preservar “las costumbres y virtudes rurales de América” (Foster, 1988:41). La moral conservadora, el orgullo por las tradiciones emblemáticas, tendría en estas sociedades una causa en la teoría del pastel finito de la economía pastoril: “Las técnicas productivas basadas en la energía humana o animal, y las simples herramientas que se usaron por primera vez desde antes de nuestra era, son esencialmente estáticas. En consecuencia, la producción es constante (excepto cuando la afecta el clima) y tal vez declina con el peso

de los siglos como resultado de la erosión, la deforestación y otras consecuencias de la actividad humana. Esto es, el “pastel productivo” total de la aldea no cambia mucho y además no hay manera de aumentarlo por más arduamente que trabaje el individuo... si alguien parece progresar, lógicamente lo ha logrado a expensas de los demás vecinos de la aldea” (Foster, 1988:50).

Sin embargo, aunque alguna de estas afirmaciones tengan similitud con el caso wayúu, como la necesidad de guardar tradiciones y un sistema de derecho consuetudinario complejo, no identifican bien la particularidad de su sociedad pastoril. Y esto se debe a que el préstamo cultural reflejó las condiciones de desigualdad y exclusión del mundo pastoril que existían en España y que se trasladaron a La Goajira. Las características más importantes que permitieron esta diferencia fueron, por un lado, la presencia de técnicas trashumantes de pastoreo y, por el

El pastoreo define el paso de niño a niño productivo; es una primera forma de hombría. Foto: RAFAEL LACAU



lado consiguiente, su ubicación en los interjuegos de la sociedad, por la vía del comercio no formal y la apropiación política y económicamente desigual del espacio por parte de los pastores.

Durante el invierno español, las ovejas bajaban de la meseta de Castilla y en el verano volvían: iban de Norte a Sur por toda la Península. Tal era su trashumancia que en 1273 el Honrado Concejo de la Mesta decía que todos los rebaños eran uno solo protegidos por el Rey y, por tanto, exentos de peaje (Bernand y Gruzinski, 1996).

De tal modo que la técnica trashumante, la cual sigue siendo predominante y casi exclusiva del Magreb, sin embargo, compite con el cochino de España, y toda la sociedad villana e hidalga que representaba el cochino para 1550, y con la vaca en Venezuela y Colombia, y todo el mundo criollo-urbano, el prestigio social que representa hoy.

El amor español por el pastoreo es entonces el amor de sectores sociales subalternos por la técnica, más que de pas-

toreo, de arreo. Técnica de largos desplazamientos masivos que hacían de los pastores una sociedad transversal, de poco gusto por la cultura citadina, y poco propensa a la moralidad eclesial característica de actividades sedentarias (Bernand y Gruzinski, 1996:123).

La presencia de cría de ovejo, chivo y res es notificada en la ciudad de Maracaibo tres años después de su fundación definitiva, esto es, en el célebre informe de Rodrigo de Argüelles y Gaspar de Párraga en 1579. Pero su desarrollo protagónico se da bajo la modalidad de arreos por largos desplazamientos (en wayúunaiki, arruljúün) junto al pueblo wayúu, tanto por las razones socioespaciales como por la importancia, el orgullo, en los mundos cotidianos de vida, del wayúu del desierto, que representa ser un pueblo arreador.

Las identidades entre el wayúu, el chivo y el ovejo

Un pueblo como el wayúu del desierto, entonces, es un pueblo unido al chivo y al ovejo en más de un sentido:

El arreo marca la cohesión familiar alrededor del medio productivo. Foto: RAFAEL LACAU



1.- Define, en buena medida, los capitales de carne y sangre (casta y familia), y sobre éstos, los modos de apropiación desigual de la naturaleza a lo interno del mundo wayúu. En otras palabras, define las relaciones de desigualdad estamentaria y socioeconómica durante, al menos, 300 años de vida del pueblo.

2.- Es moneda importante y quizás la más emblemática, junto a la *tumma*, para pagos de sangre, “dotes” (precios de la prometida), herencia, contrabando, consolidación de alianzas y comercio en general (incluyendo, en cierto tiempo, la compra de seres humanos, con toda su implicación en términos del precio de la humanidad del otro).

3.- Es el *ekirrá* o carne que se ofrece al visitante en tiempos del velorio, con toda la simbolización que ello implica.

4.- El trabajo de arrear es un trabajo que marca la cohesión de la familia alrededor del medio productivo, define el espacio comunitario, el nosotros territorial y, en las grandes propiedades, los confines de los territorios de una casta o de una familia.

5.- El trabajo de arrear, el *arruléjün*, define el paso de niño a niño productivo. Es una primera forma de hombría y de identidad con la figura del padre, incluso cuando es practicado por niñas.

6.- El *arruléjün* implica relatos (mitos, leyendas, cosmogonía, etc.) prácticas tradicionales, complicidades con el espacio, empatías con propios y semejantes, soledad, identidades familiares y complicidades con la identidad del animal, así como con la historia del rebaño.

7.- La leche del chivo y el ovejo es la base de la alimentación cotidiana del wayúu pobre del desierto. Ella define, por tanto, la frontera entre la mendicidad y la autonomía relativa.

Hay muchas consideraciones de tipo material (socioeconómicas, jurídicas, políticas...) que se desprenden de todas estas presencias del animal en la cultura wayúu del desierto. Sin embargo, es posible también subrayar algunas de tipo simbólico que identifican y metaforizan la identidad wayúu con la del chivo y el ovejo. Ellas demuestran que la frontera entre natura y cultura, entre animal y hombre creador, tal como la concebimos en el occidente moderno, es trascendida en la cultura wayúu del desierto.

Son ejemplos de este proceso, cinco imágenes simbólicas:

a) El becerro, como el chivo y el ovejo son animales, pero forman parte en la analogía onírica, del conjunto humano y es, por tanto también, aliado. Es un elemento interno al humano que permite hacer el puente entre el conjunto humano y el mundo peligroso, extraño y contaminante de los demás animales. Por ello, en la analogía onírica que confirma la cura de un niño enfermo, el becerro, el chivo y el ovejo son un nosotros/ellos (y no un ellos/nosotros), y protegen, salvan, se interponen entre el niño y la enfermedad.

Con relación a tal constante de significados oníricos, el poeta José Ángel Fernández testimonia sobre la humanización del rebaño el sueño de una soñante wayúu: “soñar con chivos...kaula... es soñar con personas wayúu, y soñar con ovejos es soñar con aljúnas” (2008). Estos sueños se refieren a multitudes, mezclas, llegada de uno entre otros. Un *kaula* entre muchos ovejos, previene que el o la wayúu se encontrará entre multitudes de aljúnas.

b) El chivo y el ovejo comparten su sitio emblemático en el rebaño étnico, pero el chivo es considerado más propio del sitio. El sueño dicta que el lugar del chivo en la manada es el lugar del wayúu entre los demás humanos: sea entre los suyos como entre los extraños. El chivo es el animal emblemático de todas las castas, y, a diferencia del animal que representa a la “casta”, su naturaleza simbólica es vida auténticamente en lo cotidiano y sobre otras posibles figuras totémicas.

El *ekirrá* (un pago liberador, dado *in extenso* a todo visitante en el momento de un velorio o una celebración), no puede ser consumido ni por la familia de carne (el clan o “casta”; es decir, el parentesco matrilineal) ni por la familia de sangre (el núcleo familiar, el apellido patrilineal). De tal modo que el chivo y el ovejo se convierten, a la hora de la muerte, en miembro de las dos familias, la que dio el precio de la prometida en el matrimonio y la que recibe la herencia matrilateral. Ante el drama y contundencia de la muerte, la carne del chivo ha alimentado a la carne de la familia de carne y a la de sangre, es una metáfora de la supervivencia de la familia, por ello, éste asciende en ese momento al grado de miembro de la familia.

c) A diferencia de la mascota occidental, el chivo y el ovejo se entregan para su ingesta, se sacrifican, se regalan

EL CHIVO ES EL ANIMAL EMBLEMÁTICO DE TODAS LAS CASTAS, Y, A DIFERENCIA DEL ANIMAL QUE REPRESENTA A LA “CASTA”, SU NATURALEZA SIMBÓLICA ES VIVIDA AUTÉNTICAMENTE EN LO COTIDIANO Y SOBRE OTRAS POSIBLES FIGURAS TOTÉMICAS

a los desconocidos y se dan como pago, como moneda común. Ellos constituyen nuestra propia naturaleza sacrificada, el símbolo del dolor, del desprendimiento que supone seguir viviendo.

Es una figura analógica a la del *chivo emisario*, como el *expiatorio* de la Torá, el cual resume en su existencia el lado sagrado y el lado mundano de la creación. Es precisamente en esa medida que chivo y ovejo (cabra y cordero, se dice más propiamente en el léxico bíblico) son pureza, mesías y, a la vez, objeto de destrucción con el fin de liberar al mundo de la impureza. Pureza y mácula a la vez y, de ahí, la más importante metáfora humanizante que se atribuye al rebaño bíblico.

En el caso wayúu, a través del *ekirrá*, se entrega el rebaño al azar, a lo incalculable, como incalculable es la muerte y en el estómago de los comensales, interminables, incontables, en el esfuerzo de las mujeres de servirles a todos durante 9 días y 9 noches, en la procura de sillas, café y noches en vela, en la escucha insistente del lloro, se reconoce la pequeñez, se limpia la soberbia, se purifica la vida, se le devuelve al mundo una porción de lo que ha sido explotado, se ayuna alimentando a todos, se paga a la suerte con azar, se entrega la carne propia para que sea “ingestada” por el mundo.

d) La carne de chivo y ovejo entregada en *ekirrá*, en forma de *friche* o asada, es el nosotros impuro, enfermizo, contaminado por la llegada de la muerte en nuestra intimidad, un nosotros expulsado y ofrendado a lo inconmesurable, conocido en la tradición bíblica como *azazel*, y en la tradición wayúu como la tierra, el desierto, *purowi*. Reconocer a *purowi* es reconocer el lado infinito, en contraposición del lado *juyá*, la lluvia, que fertiliza y recupera para el humano la vida, lo que no está enfermo, lo limpio.

e) Durante el tiempo de la trata de esclavos, descritos en los años '30 del siglo XX, al no tener cuerpos de animales no se podía pagar la deuda con el wayúu poderoso, y se toma entonces el cuerpo del wayúu. Visto desde otro ángulo, el proceso de esclavización de las “castas” por los gru-

pos más poderosos se detiene, se suaviza, ante la existencia del chivo y el ovejo. En este caso, como en las anteriores imágenes simbólicas, el animal representa otra vez el valor del humano, y se entrega para salvarlo.

Fuentes referenciales

Archivo General del Estado Carlos Medina Chirinos 1834-1930. Acervo Histórico del Zulia. Maracaibo.

ARGÜELLES, Rodrigo y Gaspar de Párraga. (1579). *Descripción de la Laguna de Maracaibo*. Archivo Histórico Nacional. Diversas Colecciones, 45, N.15. Madrid.

BERNARD, Carmen y Serge Gruzinski (1996). *Historia del Nuevo Mundo*. Del Descubrimiento a la Conquista. La experiencia europea 1492-1550. FCE. México DF.

CASTRO ANIYAR, Daniel (2008). *El Entendimiento. Historia y significación de la música indígena del Lago de Maracaibo*. Ediciones del Vicerrectorado Académico. Universidad del Zulia. Maracaibo.

CASTRO ANIYAR, Daniel (2008). *Arruléjüün. El pastoreo wayúu*. Trabajo presentado para la Casa de la Diversidad Cultural. Caracas.

CASTRO ANIYAR, Daniel (2008). *El chivo, el ovejo y los 3 wayúu*. Trabajo presentado para la Casa de la Diversidad Cultural. Caracas.

DESCOLA, Philippe (2005). *Par-delà Nature et Culture*. Gallimard. París.

FERNÁNDEZ, José Ángel (2008). Entrevista realizada en Octubre. Maracaibo.

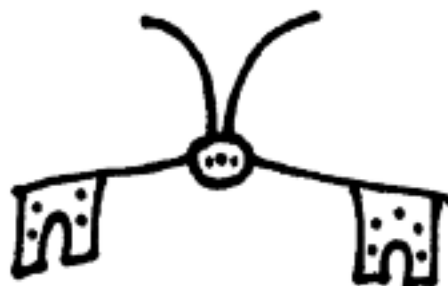
FOSTER, George M. (1988) [1964]. *Las Culturas Tradicionales y los Cambios Técnicos*. FCE. México.

MONTIEL, Salvador (2006). *Los Alaüla y los Compadres wayúu*. Dirección de Cultura. Universidad del Zulia. Maracaibo.

PAZ REVEROL, Carmen Laura (2007). *Sistema explicativo del proceso de salud-enfermedad en niños wayúu. Propuestas para la promoción de salud desde la interculturalidad*. Ediciones del Vicerrectorado académico. Universidad del Zulia. Maracaibo.

PERRIN, Michel (2001). *Les praticiens du rêve: Un exemple de chamanisme*, Presses Universitaires de France, París.

Kaa' alakaiKato' ulu
Chivos peleando





La Yonna

COMUNIÓN ENTRE LO CELESTE Y LO TERRENAL

L u i s A d o l f o P é r e z

Profesor universitario / Investigador

La yonna logra su objetivo cuando se conforman varias familias a partir de su realización. “Se comió, se bebió y se bailó por más de quince noches seguidas, para el final de la fiesta ya cinco parejas se han fugado”, suele comentarse de este evento danzario celebrado por toda la comunidad wayúu.

Danza, yonna, danzar en wayuunaiki. Los wayúu hablan de la yonna, la sueñan y la hacen. Se requieren abundantes alimentos y bebidas para agasajar a quien se acerca a contemplarla; mas sin ellos también se realiza. Un tocador de tambora es imprescindible; una kaasha (caja, tambora) con su cuero bien templado lleva la convocatoria a lo lejos, al caer la tarde, a pleno mediodía o al amanecer. La danza se realiza cuando el sueño convoca, a la salida del encierro de una señorita o por solicitud del seyuu de una outsü o outshi: el espíritu aliado, protector y guía de él o del chamán. Así mismo, se realiza gracias a la solicitud de la lania, contra o amuleto protector de la familia, y también cuando un presagio de desgracia invita a la acción para mantener o restaurar la armonía social.

Celebrar esta manifestación es, igualmente, la oportunidad de proyectar un nosotros, en los ámbitos culturales e institucionales de la sociedad criolla mayoritaria, durante la inscripción de un candidato a unas elecciones, la proclamación de un Consejo Comunal, al inicio o cierre de una manifesta-

ción popular de carácter reivindicativo, ante la presencia de turistas llegados a sus paisajes, en las ferias o fiestas patronales de sus pueblos, o algún evento ritual étnico que recrea una especificidad identitaria, originaria y ancestral.

La danza

Durante la realización del baile de la yonna, el hombre se desplaza de espaldas mirando el rostro y los gestos de la mujer o las mujeres que lo persiguen con pasos cortos y rápidos. La fuerza femenina del agua trata de juntarse a lo masculino del fuego; si sus piernas se cruzan, el hombre cae y sobre él la mujer derrama el agua que lo apaga en su remolino. Una sencilla representación de la organización familiar de esta etnia: descendencia establecida por matrilinealidad, poligamia consentida, un hombre se multiplica en varias mujeres dejando su descendencia en varios clanes totémicos.

Los desplazamientos de los danzarines son múltiples: sobre un plano circular y limpio en la tierra, en los sentidos de las

La descendencia alijuna en la mujer wayúu se convierte en wayúu, mientras que la descendencia de una mujer alijuna con un hombre wayúu siempre será alijuna, dando continuidad a los procesos de hibridación cultural que se gestan en nuestra América

agujas del reloj o al contrario, en zigzag, en líneas rectas o en curvas, siempre dependerá de los movimientos de los animales que se quieran imitar, sean rastreros, acuáticos, aéreos o insectos. A veces las mujeres danzan como las moscas o los zancudos en torno al hombre-presa que les huye.

El encuentro con la *yonna* puede dejar deslocalizado a un espectador desprevenido, aún más si es un *alijuna* (extraño, extranjero, no wayúu) ignorante de la vitalidad cultural de la etnia wayúu. Hay una lógica en el accionar de los elementos que no concuerda con las coordenadas culturales occidentales. Atrapa la atención, envuelve a las almas, convoca a los espíritus de nuestros propios linajes ancestrales, se estremecen los cuerpos, el corazón se acelera, la sangre fluye intensamente, la piel se eriza, las vísceras buscan reacomodo y la magia ancestral se hace presente ante la fuerza del giro de la pareja sobre la tierra. Gritos, risas y algarabías no pierden el rastro de los pasos; los cuerpos se dejan llevar por el desplazamiento que tiende a un mismo centro, se acercan y se repelen, se tocan por instantes, se buscan y se distancian al ritmo de la tambora. Las baquetas en manos expertas logran sinuosidades con los cuerpos en movimiento, alargando, acortando, frenando o acelerando su ritmo, logran imprimir la gracia de lo imprevisto y la sorpresa.

Se podría banalizar la interpretación de la *yonna*, congelar su imagen en tres o cuatro minutos de escena sobre una tarima o un escenario de teatro o danza convencional, sin embargo, una buena *yonna*, una *yonna* que se respete, una de esas que deja referencias en la memoria de su pueblo, puede prolongarse por dos o tres semanas en los espacios territoriales de la etnia en la Península de La Guajira, extremo norte de la América del Sur, donde Colombia y Venezuela se unen en una misma identidad wayúu.

La textura de la arena de la pista conspira o se alía a la pareja danzante. Él inicia con un giro mientras exclama su reto a la mujer que ha de salir a alcanzarlo; ella tensa

su pañuelo sobre la frente para, en un giro sobre su propio eje, convertirse en la boca de la cueva subterránea que esconde a *Pulowi*, entidad hiper femenina, temible protectora de la fertilidad de la tierra y del mar. Un agujero en lo alto del cono de tela de su tocado deja escapar un silbido del aire que atrapa, mientras levanta y suspende a la mujer que se lanza en persecución de la simiente que engendrará nueva vida en su vientre; sus senos, balanceantes debajo de la manta, rozan por algunos instantes el pecho desnudo del hombre, mientras se desplazan sobre el *pioui*, escenario circular sacralizado por la misma *yonna* que sobre *mma*, la tierra, se realiza. En la arena blanda, los pies van quedando atrapados exigiendo más fuerza de los danzarines. Si es sobre suelo firme, su rigurosidad se salva gracias al curtido de algunas plantas de pie, acostumbradas por miles de años al contacto permanente con las ásperas texturas y altas temperaturas de la superficie del paisaje árido y semidesértico de la Península Wayúu.

La *yonna* y su significación social

La realización de la *yonna* responde a los ciclos vitales de la naturaleza cosmogónica del wayúu. Luego de un buen invierno, se espera una cosecha abundante. También una temporada de buenas ventas en el comercio de las ciudades propicia unos excedentes económicos que se pueden redistribuir en las comunidades, so pretexto de un encuentro para la distracción. Los más jóvenes se acicalan y disponen, adultos y niños esperan su momento para participar. Los fogones arden mientras cuecen los alimentos para la comunión; chicha fresca de maíz, *uujolü*, se reparte para saciar la sed y otorgar vitalidad. Los fermentos destilados de las panelas de caña de azúcar han sido convertidos en *wasinkat* (chirrinche) que los hombres liban hasta la locura del sin sentido. Casi podría decirse que la *yonna* es una trampa que tiende la tierra, la madre y la mujer para capturar la simiente del hombre heredero del padre sol y sembrarlo, plantar su sangre en la carne

Celebrar esta manifestación es la oportunidad de proyectar un nosotros



La mujer lleva mantas de colores y el hombre guayuco con flecos. Foto: LARRY PARRA QUEIPO

del clan totémico wayúu: *Sijjuna, Aapiushana, Iipwana, Uliana, Jimnu, Ja'yaliu, Epieyuu*, u otros.

Si en una ranchería ocurre que hay muchas niñas a punto de convertirse en mujeres, las familias empiezan a organizar sus esfuerzos de tal manera que, para el momento propicio, tal vez dos o tres años después, se pueda convocar una yonna a la que mucha gente joven pueda concurrir, oportunidad maravillosa para que los descendientes de las familias del entorno se reconozcan y tengan la oportunidad de un roce social de cara al futuro.

Así es como se celebra la fecundidad de la tierra, con la prosperidad y la multiplicación de las familias. Para los wayúu la familia representa el núcleo de la sociedad, se les repite desde la más tierna infancia en la escuela; luego las pautas y patrones culturales dominantes imponen la idea

de la familia nuclear, pero para el wayúu de familia extendida la sociedad es familia.

Los wayúu no conciben un miembro de la sociedad sin un lazo de parentesco establecido por consanguinidad, por afinidad o político. Al momento de la concepción, el padre transmite su sangre al nuevo ser, mientras que la madre transmite la carne, *e'irukuu*. Es con ella que el nombre del clan familiar se preserva en las genealogías matrilineales. La simiente exogámica es bienvenida por lo que la descendencia *alijuna* en la mujer wayúu se convierte en wayúu, mientras que la descendencia de una mujer *alijuna* con un hombre wayúu siempre será *alijuna*, dando continuidad a los procesos de hibridación cultural que, desde tiempos inmemoriales, se vienen gestando en nuestra América.

en los ámbitos culturales e institucionales de la **sociedad criolla** mayoritaria

La fuga de la pareja es la primera fase del matrimonio wayúu, pero no es la única manera de iniciarlo pues existe su reconocimiento como manifestación de una intención. Luego vendrá el momento en que la familia del hombre, a través de un *pütchipü'ü* (palabrero, abogado), se comprometa a retribuir con una dote económica y simbólica la formación cultural obtenida por la mujer en el seno de su clan. Comprometida la palabra con las autoridades familiares de la esposa, se inicia la cohabitación, propicia ocasión para anunciar la decisión y celebrar con una nueva yonna. Hay quienes, además, cumplen con las pautas formales de familia que impone la sociedad mayoritaria criolla: contrato mercantil, boda civil y eclesiástica, entre otras opciones.

Lo cierto es que la yonna logra su objetivo cuando se conforman varias familias a partir de su realización. “Se comió, se bebió y se bailó por más de quince noches seguidas, para el final ya cinco parejas se habían fugado”, suele comentarse de un evento danzario celebrado por todos. Aplausos y gritos de júbilo cuando es la pareja la

que rueda entrelazada sobre la pista circular; un error de cálculo y los pies de la mujer se enredan con los del hombre en un tramo del camino.

Con la yonna, se puede celebrar el inicio de una *yanama* (trabajo colectivo, mano vuelta, cayapa) con el que fundar un proyecto, sea la construcción de una vivienda, una enramada, una roza para hacer una huerta, el inicio de una organización social; una cooperativa o asociación. También se danza para el momento de la salida del encierro que le permite a una niña convertirse en mujer o mientras se ejecutan ceremonias chamánicas por la recuperación de la salud de un enfermo. Igualmente se hace cuando la armonía social ha sido quebrantada y urge su restauración para agasajar una visita importante. Es la yonna un recurso cultural siempre a la mano para comunicar lo celeste con lo terrenal, una de las maneras que tiene el wayúu de sacralizar la vida y unir el tiempo al espacio.

Las mujeres llevan mantas rojas, o de todos los tonos, colores y posibilidades que las circunstancias y los mandatos oníricos obliguen; maquillados los rostros con for-



Los wayúu no conciben un miembro de la sociedad sin un lazo de parentesco establecido por consanguinidad, por afinidad o político

mas curvas espiraladas, geométricas o lineales usan para ello las esporas de hongos, pigmentos vegetales o minerales pulverizados colocados sobre la cara con una base de cebo adherente, materiales que pueden ser sustituidos por el lápices cosméticos de origen industrial. La pintura facial hace una sombra al sol en el rostro mientras marca la máscara mítica de una presencia sobrenatural en movimiento. Guayuco usa el hombre, la *si'ira* es un cinturón adornado con flecos que sostiene un pedazo de tela que cubre sus genitales y deja las nalgas y las piernas al aire, hecho por hábiles artesanas capaces de crear un textil que en su doble faz deja imbricados antiguos diseños, *kanasü*, que han heredado de sus antepasados. El largo pañuelo cónico oculta la cabellera suelta de ella; él mete su cabeza en el *karatsü*, una corona con un penacho que recuerda el ojo y el brazo de *juya*, la lluvia, y su representación cósmica en los planetas y las constelaciones de estrellas que señalan el camino en espiral hacia los confines del universo, mientras que la *kaasha*, cual caja sonora, persiste obstinada en un bajo y perpetuo movimiento.

Junto a la *Kaa'ulayawaa*, El Baile de la Cabrita, la *yonna* es una de las manifestaciones más representativas del arte escénico, plástico y danzario de uno de los pueblos originarios del continente americano. La población wayúu se encuentra localizada, mayoritariamente, en asentamientos populares urbanos en la periferia de diferentes ciudades en Colombia y Venezuela. Es al noroeste de la ciudad de Maracaibo, *Marakaaya*, donde su concentración es mayor. Impulsan adecuaciones sociales, espaciales y culturales mientras preservan los saberes ancestrales que gestualmente han heredado. Existe una amplia documentación gráfica, audiovisual y textual sobre los wayúu sobre diferentes grupos de danza que se dedican a la recreación y difusión de su acervo danzario con fines didácticos, culturales o de esparcimiento ante cualquier público.



El nombre del clan familiar se preserva en las genealogías matrilineales. Foto: LARRY PARRA QUEIPO

Fuentes documentales consultadas

- Candelier, Henri. (1994). *Riohacha y los Indios Guajiros*. Ecoe Ediciones, Santafé de Bogotá.
- Goulet, Jean-Guy. (1978). *El parentesco Guajiro de los Apüshi y de los Oupayú*. UCAB, Caracas.
- Goulet, Jean-Guy. (1981). *El universo social y religioso Guajiro*. Biblioteca CORPOZULIA - UCAB, Maracaibo - Caracas.
- Guerra Curvelo, Weildler. (2002). *La disputa y la palabra: la ley en la sociedad wayúu*. Ministerio de Cultura, Bogotá.
- Paz Ipuana, Ramón. (1972). *Mitos, leyendas y cuentos guajiros*. Instituto Agrario Nacional, Caracas.
- Perrin, Michel (2006). *El camino de los indios muertos*. Monte Ávila Editores Latinoamericana, Caracas.
- Salser, Benson. (1988). *Los Wayúu (Guajiro) en Los Aborígenes de Venezuela*. Fundación La Salle- Monte Ávila Editores, Caracas.

La ganadería llanera: actividad económica y social

D a i s y J . B a r r e t o R a m o s

Doctora en Antropología

“No basta nacer en la llanura. Es que no se nace en la llanura. Uno nace llanura. Viene de ella o va hacia ella. Llamémosla destino para mejor contemplar su abismo decidido. Para mejor sentirnos. Ahí está, en Cinaruco, en Capanaparo, y en tu manera de mirar y latir. Quienquiera haya desandado, aunque fuese con la mirada, el Apure de más abajo, lo sabe. Está ese adiós continuo diciéndonos quiénes somos, quiénes seremos”. - LUIS ALBERTO CRESPO



Como evoca en este fragmento el poeta Luis Alberto Crespo, el Llano nos revela esencias de nuestro ser venezolano. Cuando observamos sus paisajes, tratamos con su gente, oímos la música llanera, vemos bailar un joropo, comemos su comida típica o recordamos su historia libertadora, en fin, siempre que entramos en contacto con el Llano, para los que allí nacimos y nos criamos, como para la gran mayoría de venezolanos, significa un reencontrarnos con lo más profundo de nuestra propia identidad.

A lo largo y ancho de tan dilatadas llanuras, de donde se origina su nombre, poco más o menos 31% del territorio nacional, existen diferencias notables en cuanto al clima, el relieve y los componentes biológicos, distinguiéndose claramente tres subregiones: Llanos Occidentales, localizados en los estados Portuguesa, Barinas y Apure; Llanos Orientales, ubicados en los estados Anzoátegui y Monagas; y Llanos Centrales, que comprenden los estados Cojedes, Guárico y parte de Aragua. Entre estas subregiones y los estados que las integran existen igualmente diferencias respecto a las actividades económicas, la configuración social y las expresiones culturales, imprimiéndoles una identidad particular a cada una.

La actividad económica tradicional fundamental de los Llanos ha sido y sigue siendo hasta el presente la ganadería extensiva para la producción de carne, leche y queso. Los animales se crían relativamente libres alimentándose del pasto natural, moviéndose entre sabanas, bancos, bajíos y esteros, a medida que avanzan las estaciones de sequía y de lluvia. Esta actividad, se concentra principalmente

en los estados Barinas, Guárico y Apure. En la última década, el gobierno ha rescatado millares de hectáreas de tierras que se encontraban en manos de los latifundistas, no obstante, todavía predomina el latifundio.

La faena del Llano

La cría del ganado se desarrolla en el hato, "... ámbito vital del llanero. Más que un puro enclave productivo constituye una configuración cultural en la que tiene asiento el nutrido conjunto de manifestaciones que compone el cuadro de la vida llanera tradicional y en el que se anudan determinadas relaciones económicas y sociales (Rago, 2004: 6-7). La estructura social del hato está constituida básicamente por: a) El propietario o 'patrón', y en ocasiones empresas nacionales o transnacionales; b) El administrador, que en los hatos más tecnificados suele ser un agrónomo o veterinario; c) El encargado o 'caporal', quien dirige a los obreros del hato; d) Los peones de sabana, que realizan el trabajo de llano; e) Los obreros o vegueros, que efectúan las labores de agricultura de subsistencia (tumbar y sembrar el conuco), ciertas tareas domésticas (cortar leña, levantar y reparar cercas, cortar palmas y reparar las casas) y elaboran algunas artesanías (elaboración de aparejos); f) Las mujeres que realizan los oficios tradicionalmente de su competencia, como cocinar, ordeñar y elaborar quesos, limpieza de la vivienda, cría de animales de corral, y siembra y cultivo, generalmente en trojas, de las especies básicas para la cocina.

El trabajo de llano comprende básicamente tres tipos de faenas: vaquerías, queseras y trabajo de bestias o equinos.



Foto: RODRIGO BENAVIDES

Éstas se distribuyen a lo largo del año, particularmente durante los meses de comienzo (mayo-junio) y final (septiembre-octubre) de las lluvias. Consisten en largas jornadas que suelen tomarse desde el amanecer hasta bien entrada la noche. Los hombres que realizan estos trabajos reúnen una serie de características como: gran resistencia física para soportar las extenuantes fatigas por las inclemencias del medio; son valientes y recios ante cualquier circunstancia de peligro; son conocedores, más que el propio dueño, de las tierras, las aguas y el pasto para el ganado y las bestias; poseen probadas destrezas en cuanto a montar a caballo, arrear, colear, enlazar, además de ser diestros con el cuchillo y el machete, y en preparar y cuidar los aperos (bozal y freno, correas de cincha y de los estribos, gurupera y riendas), el fuste, su colgadura, su cobija y su sombrero.

Las vaquerías

Las vaquerías consisten en un conjunto de trabajos destinados a asegurar la apropiación periódica de las crías del ganado, los cuales realizan generalmente los propietarios de hatos colindantes. Comprenden esencialmente: 1) El 'levante', o sorprender al ganado en los sitios donde duerme, 'domideros',

antes de que, con el día, se disperse por las sabanas hacia los parajes donde suelen pastar ('comederos') y abrevar ('bebederos'). 2) El 'pique', o la conducción de los rebaños capturados hacia un lugar previamente convenido o conocido por el propio ganado, llamado 'paradero'. 3) El 'rodeo', mantenerlo reunido en el 'paradero'. 4) El 'aparte', separar del rebaño del 'rodeo' los animales pertenecientes a cada propietario, teniendo en cuenta las marcas de propiedad ('hierro' y 'señal'), cuando las poseen, y agrupar los que no poseen marcas u 'orejanos', cuya propiedad se establece por medio de su filiación territorial, es decir, su pertenencia a la sabana (Rago, 2004: 109-110). 5) El 'pastoreo', domesticar la madrina de novillos que serán vendidos o integrados al hato del propietario, los cuales son llevados a los comederos y bebederos durante varios días hasta acostumbrarlos a atender al grito y 'arreo' de los pastores. Esta misma clase de pastoreo se utiliza con frecuencia para amansar las vacas para el ordeño.

La faena de marcación del ganado vacuno le otorga el derecho a una persona de alegar su propiedad. Consiste en dos marcas: el 'hierro', que es la quemadura de la piel de la res hecha mediante la aplicación de un artefacto de hierro calentado al rojo vivo, y la 'señal', corte de diferentes



En las queseras trabajan peones ordeñadores o muchachos llamados 'becerreros'.

Foto: RODRIGO BENAVIDES

formas practicado en una o ambas orejas del animal. A efectos de titularidad, el hierro se considera de más valor.

Las queseras y el ordeño

Los trabajos de quesera y ordeño comprenden la producción de leche, queso y otros productos lácteos. La producción de queso o 'quesear' contempla la domesticación de las vacas. En los hatos no tecnificados, se lleva a cabo en la 'quesera', una rústica vivienda en la que se guardan todos los implementos, donde trabajan los peones ordeñadores y los muchachos llamados Becerreros. Además, se dispone de un encierro para el ordeño de las vacas (majada) y de otro para los becerros o chiquero (Rago, 2004: 49-80).

En los Llanos, encontramos una íntima y fecunda conjunción entre los trabajos de llano -que venimos describiendo anteriormente-, la relación de los llaneros con el entorno natural y las expresiones culturales de esta región. El ejemplo quizás más ilustrativo es la música y el canto llaneros, los más populares en el país y que junto al baile, el joropo, constituyen el símbolo por excelencia de nuestra identidad nacional. Los géneros más típicos son: golpes, pasajes, tonadas, joropos, corridos y contrapunteos (pajarillo, seis por derecho, quirpa). En las letras de estos variados géneros, destacan el ingenio y la creatividad de los cantantes o copleros en la improvisación de los versos, los cuales traducen en lenguaje poético las vivencias del trabajo del hombre y mujer llaneros, su integración con la naturaleza, el paisaje, la flora y fauna, las cualidades que todos admiran de los llaneros, sinceridad, coraje y arrojo en sus rudas labores, su papel en la historia patria, así como el amor y sus diversos apareceres. La música, el canto y el baile se acompañan casi siempre de los instrumentos arpa o bandola, maracas y cuatro. Es muy raro que en una casa de campo de los llanos no haya alguien que toque el cuatro, y que con el espíritu festivo que los caracteriza, no se prepare rápidamente una fiesta, y vengán de las inmediaciones de los caseríos, hatos o fundaciones el conjunto de instrumentistas y cantantes.

Megaproyectos productivos

Desde mediados del último siglo, los Llanos venezolanos han pasado por un importante proceso de transfor-



La faena quesera y de ordeño comprenden la producción de leche, queso y otros derivados lácteos. Foto: RODRIGO BENAVIDES

maciones debido, principalmente, al impulso de las dos actividades productivas predominantes en esta región: la agropecuaria y la de hidrocarburos. La intensificación en la última década del desarrollo de estas actividades, permite avizorar una aceleración de las transformaciones en el futuro. En efecto, en parte de su extensión se ha intensificado la producción de los cultivos tradicionales, como arroz, maíz, sorgo, algodón y plátano, entre otros, lo cual responde a la política del gobierno de alcanzar a mediano plazo nuestra soberanía alimentaria. Lo mismo puede decirse respecto a la cría de ganado bovino y bufalino. Su incremento y mejora, como la tecnificación de esta producción de carnes y sus derivados, ya ha comenzado.

En cuanto a los recursos de hidrocarburos, petróleo y gas, el gobierno igualmente ha invertido y puesto en marcha, con la participación de países de América Latina, Europa y Asia, el desarrollo de varios megaproyectos, tales como la *Faja Petrolífera del Orinoco*, cuyas reservas probadas de petróleo pesado y extrapesado (bitúmenes) son las mayores del mundo. El proyecto *Eje Fluvial Apure-Orinoco* de interconexión fluvial, que comprende obras de control

Los llaneros poseen gran resistencia física para soportar las inclemencias del medio, son valientes y recios ante cualquier circunstancia de peligro, son concedores de las tierras, las aguas y el pasto para el ganado, y son diestros montando a caballo, en el arreo, el coleo, además de ser diestros con el cuchillo y el machete

hidráulico de gran magnitud para el transporte comercial entre los puertos, en cuya construcción se avanza, a lo largo de los ríos Orinoco, Apure y Portuguesa, y finalmente el proyecto *Eje Norte Llanero*, dirigido a impulsar sustancialmente el desarrollo socioprodutivo de carácter endógeno, mediante la construcción de grandes obras de infraestructura urbana y rural, con dotación de servicios requeridos para hacer posible la descentralización de la población venezolana.

Estos proyectos, pensados con una visión de futuro para un desarrollo armónico e integral del país, se conectarán, por vía terrestre, con el sistema ferroviario nacional, actualmente también en marcha. No obstante, son transformaciones económicas que indudablemente afectarán, en general, el modo de vida y la cultura tradicional de los llaneros, como también al ecosistema llanero. Por lo tanto, creemos que es necesario incentivar la conciencia acerca de esta realidad y, a la vez, impulsar el diseño y la implementación de las políticas dirigidas a evitar y contrarrestar

las consecuencias negativas que este proceso de cambios puede acarrear, preservando y fortaleciendo la maravillosa diversidad sociocultural, así como la biodiversidad de esta región, cuyo valor y significación como patrimonio de todos los venezolanos es además inestimable.

Fuentes para la consulta

Abrizo, Manuel. (2007). *Apure, pasión por la libertad, y el más allá de más nunca*. En: Apure Adentro. Ministerio del Poder Popular para la Planificación y Desarrollo. Arte. Caracas.

Diagnóstico y Estrategia de Desarrollo Fronterizo. Estado Apure. Comisión Presidencial para Asuntos Fronterizos Colombo-Venezolanos. Impreso por Gráficas Monfort. Caracas, 2003.

Hernández, Lázaro. (1980). *Tiempos idos en el Alto Apure*. Provincia. Cumaná, estado Sucre.

Rago, Víctor. (2004). *Llano y llanero. Seis ensayos de interpretación lingüística y cultural*. Trabajo de Ascenso. Universidad Central de Venezuela.

La cría de ganado bovino y bufalino se ha incrementado en la última década. Foto: RODRIGO BENAVIDES



La fiesta del Joropo Llanero

Tatiana Gómez Orozco

Investigadora / Coreógrafa

La fiesta y sus orígenes

El joropo llanero es una manifestación festiva que incluye canto, música, baile y se lleva a cabo en los estados llaneros de Venezuela: Apure, Barinas, Portuguesa, Guárico y Cojedes. Colombia también comparte esta manifestación, en sus estados o departamentos de los Llanos Orientales, lo que define al Llano como una zona geográfica-cultural.

El joropo es la principal fiesta del hombre y la mujer del Llano. Es una manifestación mestiza que entremezcla en sus orígenes influencias árabo-andaluzas, africanas e indígenas. Algunos investigadores sugieren que las cadencias de cantos, tonalidades de instrumentos e incluso éstos, de-

rivan de las culturas que dieron pie a nuestro mestizaje. Los instrumentos utilizados para la ejecución del joropo o la música llanera son: el arpa o la bandola -como instrumentos contrapuntuales-, el cuatro, las maracas y más recientemente la incorporación del bajo eléctrico. La música se divide en dos grandes grupos: el pasaje y el golpe. Dentro del primero, se inscriben las melodías y canciones de cadencia más lenta, y en el segundo se insertan las variantes más rápidas y enérgicas de la música como son el seis por derecho, el pajarillo, la periquera, el carnaval, el zumba que zumba, la quirpa, el gabán, la chipola, la catira, la guacharaca, entre muchos otros.

El joropo se baila en pareja, se canta y se toca con cuatro, arpa y maracas o capachos. Foto: JESÚS OCHOA





La música se divide en dos grandes grupos: el pasaje y el golpe. Foto: JESÚS OCHOA

En la reseña del origen de la palabra “joropo”, no existe un acuerdo. Algunos estudiosos señalan que es un vocablo indígena, otros indican que proviene del árabe Xarop, que significa “jarabe”. También se señala que en la actualidad términos como jaropear o jarupear, se utilizan en Andalucía como sinónimos de hacer arrumacos o cariños.

Lo cierto, es que la palabra denota fiesta en toda Venezuela y existen variantes del joropo según la zona donde se ejecuta. En dichas celebraciones se mantiene la premisa de ser un ritmo que se baila en pareja, se canta y se toca con instrumentos de cuerda (arpa y cuatro) y percusión menor (maracas).

El joropo como manifestación no tiene connotación de origen devocional, su ejecución tampoco está supeditada a alguna forma de promesa, ritual o compromisos con algún santo,

ni devoción mariana. Sólo en los velorios de la Cruz de Mayo, se baila joropo después de los rituales de adoración a la Santísima Cruz, en lo que se denomina el Rabo e' Cruz.

El joropo se puede ejecutar durante cualquier momento del año y está relacionado con las festividades patronales de las comunidades donde se celebra. En cada celebración del Llano, en cada parranda, el baile de joropo es una constante: celebraciones familiares (cumpleaños, aniversarios, festivos, bautizos, matrimonios, graduaciones), acompañadas de terneras y sancochos, visitas de personajes políticos a la región y fiestas patrias importantes.

El baile de joropo llanero

Pasos, figuras principales y esquema espacial

El joropo es un baile a manos tomadas, de parejas independientes y de improvisación, donde la música pauta la

El joropo es una manifestación mestiza que entremezcla en sus orígenes influencias árabe-andaluzas, africanas e indígenas

ASÍ SE BAILA JOROPO LLANERO EN PORTUGUESA

El Joropo es una manifestación festiva que incluye baile, canto y música. Los instrumentos utilizados son: arpa (y/o bandola), cuatro, maracas y, de más reciente incorporación, el bajo eléctrico. En el baile el hombre es quien lleva a la mujer, le indica los desplazamientos, pasos y figuras. Las parejas bailan a su manera, con improvisaciones y sin arreglos coreográficos.

PASO BÁSICO



EL VALSEO

El hombre toma a la dama y la pesa por el recinto en tiempos de trisillos o triplas de pies.



El valseo también sirve para que la pareja se conozca y se adapten los cuerpos.



PIES EN ACCIÓN

Momento cumbre del baile. Responde a un llamado específico del arpa o la bandola, único momento en el que es posible que las parejas independientes vayan iguales.



ZAPATEO

Realizado sólo por el hombre. Este acompaña con sus enérgicos zapateos los llamados rítmicos del arpa. Los más conocidos son la metrolleta y el colope de caballo.



ESCOBILLO O ESCOBILLAD

Realizado por la dama. Los pies se dedican alternadamente hacia delante en forma rápida y continua regresando a su posición original.



FIGURAS INTERMEDIAS

ZAMBULLÍA DEL GÚIRE

El varón imita los movimientos del palo gúire moviendo la cabeza hacia un lado y hacia el otro hasta que entre por cualquiera de los costados de la dama, suelta la mano cortaría y la dama se voltea.



DESPLAZAMIENTO LATERAL

LA MEDIA ORILLA

Paso de desplazamiento lateral utilizado para avanzar. Se mantiene el trévido utilizando el paso básico, o un pie alcanza al otro en el plano frontal, es decir, derecha-izquierda, izquierda-derecha.



VUeltas Y MÁS VUeltas

Este vestuario no es una condición indispensable para bailar Joropo. En la actualidad, hombres y mujeres bailan Joropo en las fiestas con jeans o vestidos manufacturados pero generalmente los y las llaneros confeccionan sus trajes para ir a las fiestas.

Sombrero

De ala mediana, hecho de cogollo, fibra vegetal o pelo e iguana.

Carrisa

Tipo camisa, el liqui liqui y la francesa llamada "topochera" son las más usadas.

Pantalón

De tela fuerte como gabardina, lino crudo o saki. A veces se amarra para facilitar el zapateo.

Calzado

Unicolor y suela de cañica.

El hombre está siempre su brazo para que ella gire sobre su eje.

Vestido

De colores muy vivos, con bastante vuelo, corte a la cadera, frotado en el borde, mangas bombachas y cuello en V.

GIRO DE BANDERA

Se entrelazan las manos de los bailarines. El hombre queda en el eje y la dama se desenrolla girando alrededor del caballero.



VUELTA PICURERA

Es la figura más emblemática. El hombre indica a su pareja que pase por debajo de su brazo en movimiento circular alrededor de su cintura. La dama gira con un brazo alrededor de la cintura del hombre y el otro lo coloca en su cintura coquetamente o se agacha y la levanta.



ejecución del movimiento y no existen acuerdos coreográficos. Las parejas tienen plena libertad de desplazarse a placer por el recinto -sin atropellarse-, también de ejecutar los pasos de forma independiente. El acuerdo principal es que el hombre lleva a la mujer y le indica propuestas de desplazamientos, pasos y figuras.

La dama, debe estar atenta a la invitación de su pareja, pues su habilidad consiste en ser lo suficientemente ligera, ágil y dispuesta a seguir al caballero sin que se perciba atropello o forcejeo. El joropo es un baile de galanteo, en el que el hombre corteja a la mujer, la muestra ante los invitados en la fiesta y “la luce”. La mujer se desplaza por el piso con la sensación de que lo roza y todo su cuerpo es muy liviano. El hombre reafirma simbólicamente la dominación sobre la naturaleza al llevar la iniciativa en la propuesta de movimientos, elemento que resalta en la denominación de los mismos.

Este baile tiene pasos y figuras básicas cuyos nombres se relacionan con el entorno del llano y su cultura. En los pasos, la ejecución es protagonizada por los pies y las figuras involucran el movimiento del cuerpo de forma integral.

El joropo inicia con el valseo, el hombre se coloca frente a la dama y le toma con una mano la cintura y, con la otra, la mano que le hace espejo. La mujer coloca una mano en el hombro del caballero y la otra se junta con la mano del hombre. Ésta es la posición básica. *El valseo* es un paso de desplazamiento que denota la acción de moverse por el espacio. Con este paso el hombre pasea a la dama, en tiempos de tresillos o triples de los pies. El valseo también sirve para que la pareja se conozca y se acoplen los cuerpos.

El joropo tiene un paso básico, que algunos llaman igualmente valseo. En esta propuesta lo diferenciaremos, pues el valseo desplaza y el paso básico puede o no desplazar. Además, es el paso que se mantiene durante todo el baile y alude a los tresillos descritos.

El paso básico es un movimiento conectivo que permite a la pareja volver a acompasarse luego de la ejecución rápida de una figura o paso. El paso básico parte de una posición paralela de los pies, un pie adelanta al tiempo que el otro se desplaza un poco hacia atrás o al centro. El movimiento se intercala y es posible mantener el tiempo y no realizar avance significativo de los pies, es decir, ejecutarlo en el sitio. Ésta

es una estrategia de la mujer para no tropezar el pie de la pareja cuando viene con mucha fuerza adelante. El tiempo del paso básico es fundamental durante todo el baile, con éste se gira y sobre su base es posible improvisar y volver a él.

Luego, se realizan figuras más sencillas como *las vueltas o giros con una sola mano*. En esta figura el hombre eleva un brazo e indica con la mano el giro de la mujer sobre un eje que se construye en medio de ambas personas y cuyo punto central es la mano del caballero; la mujer coloca su mano de manera sutil por encima de su cabeza, el hombre la tiene más arriba de ésta. Las manos con las que se ejecuta el giro nunca se sueltan.

Otros pasos que por lo general se realizan al principio del baile son, *La media orilla*: paso de desplazamiento lateral utilizado para avanzar entre las parejas en el cual se mantiene el tresillo. Se puede avanzar con el paso básico, o sólo alcanzando un pie a otro en el plano frontal, es decir, a un lado u otro. Las manos pueden estar en la posición básica o ambas manos tomadas con la mano de la pareja. *Toreo o toreao*: en este paso, ambos pies realizan un círculo, un pie alcanza al otro y las piernas no se separan de forma significativa, al contrario buscan mantenerse juntas. Estos círculos se realizan en forma de espejo, si el hombre va hacia atrás la mujer describe la parte de adelante del círculo. Este paso se puede realizar con las manos tomadas o en la posición básica (la mano derecha del hombre va en la cintura de la dama, mano izquierda de la mujer al hombro del caballero y las otras manos de cada ejecutante tomadas). El toreo se realiza en ambas direcciones, derecha o izquierda, y se ha introducido una variante en figura de infinito u ocho. En ella, los círculos no se realizan en el mismo sentido en forma consecutiva, se describe más bien la figura del 8 con el desplazamiento. El hombre avanza llevando a la mujer y al terminar el círculo cambian de dirección y realizan otro círculo. El paso avanza adelante y hacia atrás. El toreo puede describir también círculos grandes o pequeños según el gusto y agilidad de los bailadores.

Dentro del joropo se encuentran también lo que denominaremos *Figuras intermedias*. Estas son las que, por lo general, se ejecutan una vez iniciado el baile, cuando al menos se ha realizado el valseo, algunos de los pasos básicos y los giros sencillos. Entre las figuras intermedias tenemos el *Giro de bandera*: la pareja está frente a frente. Se entrelazan las manos

El joropo es una festividad, no tiene connotación de origen devocional, su ejecución tampoco está supeditada a alguna forma de promesa, ritual o compromisos con algún santo, ni devoción mariana



El joropo es una manifestación de carácter festivo. Foto: JESÚS OCHOA

de los bailarines. La mano derecha del hombre toma la derecha de la mujer e izquierda del hombre toma la izquierda de la dama. El hombre queda en el eje y la dama se desenrolla girando alrededor del caballero. Se puede ejecutar a ambos lados, es decir iniciando hacia el lado derecho o izquierdo. *El lazo 'e la sogá*: el hombre está frente a la dama y ella se coloca perpendicular a él. El hombre toma la muñeca de la mujer (derecha o izquierda) con ambas manos y la dama gira alrededor del caballero; éste simula lanzar la sogá o el lazo para atrapar o enlazar un animal. La mujer gira alrededor manteniendo los tresillos. *Vuelta picurera*: es una de las figuras más emblemáticas del baile de joropo y de las más tradicionales. Parte de la posición frente a frente con ambas manos tomadas. El hombre indica a la dama y ella pasa a través de él subiéndole un brazo y guiando con el otro dibujando un movimiento circular y envolvente. La dama coloca su brazo (cualquiera de los dos, según indique el bailarín) en la cintura del caballero y gira a su alrededor sin desprender su mano y antebrazo de la cintura de su pareja. El hombre puede devolver a la dama en cualquier momento cuando ella llegue frente a la posición inicial. *Zambullía del güire*: frente a frente, las manos tomadas, el varón hace un amague con la cabeza simulando el movimiento del pato Güire para despistar a la dama sobre el lado por el que entrará. El movimiento describe la manera como el pato se sumerge en el agua de los ríos. El hombre entra por cualquiera de los lados de la dama. Se suelta la mano contraria y la dama se voltea inmediatamente frente al caballero que puede prepararse para volverse a sumergir. Por último, nombraremos *Los Amarres* que son fi-

guras de más reciente invención y ameritan mucha precisión. En ellas, se simulan los amarres realizados a los animales con la sogá o los amarres para la faena diaria. Se construyen sobre la base de los giros en los cuales los brazos tienen un rol protagónico en el amarre (figura cerrada) y desamarre (figura abierta). Se gira en ambos sentidos y cambian enérgicamente los frentes de las parejas. Allí se permite cualquier figura siempre y cuando no se salga del tiempo propuesto por el músico y se mantenga el contacto en algunas de las manos.

Cuando el joropo arrecia y el bordón del arpa llama, llega el momento cumbre del baile, aparecen los zapateos del hombre y los escobilleos o escobillaos de la dama. Éste es el único momento en el que es posible que las parejas independientes vayan al unísono. Todas responden a un llamado específico del arpa o la bandola y todo buen bailarín debe reconocer la música al escuchar el bordón y zapatear mientras la mujer debe adornar el sonido escobillando. El escobillao indica la acción de barrer y es un movimiento ejecutado sólo por la dama. La ejecutante no debe separar sustancialmente los pies del piso, sino deslizarlos suavemente al ritmo musical. Dentro de sus variantes están el *escobillao doble* y *escobillao sencillo*, el *escobillao de la garza* o *paso de la garza* y el *escobillao con floeos*.

Los zapateos son ejecutados solamente por el caballero. Es el momento en el que el hombre acompaña con la percusión de sus pies la ejecución instrumental. Se realizan tantas propuestas de zapateos como llamados rítmicos del arpa o la bandola haya y cada bailarín puede desarrollar su planteamiento. Entre los zapateos más conocidos están: *La metrallera* (simula el sonido de la misma), *Galope de caballo* (reproduce este sonido alternando la media puntalón, de ambos pies), *Doble* (golpea enérgicamente el piso al ritmo de la música con la planta completa del pie). De estos zapateos parte cualquier combinación posible.

En estas breves líneas se ha buscado hacer una sencilla descripción de este enérgico baile que define al hombre y a la mujer llanera. En síntesis, el joropo llanero es la manifestación que condensa la cultura del llano en sus propuestas artísticas. Es música, baile y canto... es fiesta, llena de alegría y celebración, colores y ritmos, sabores, olores y movimiento, todo enraizado en nuestra tierra.

Cuando el joropo arrecia y el bordón del arpa llama, llega el momento cumbre del baile, aparecen los zapateos del hombre y los escobilleos o escobillaos de la dama

Petróleo, identidad y soberanía

LA “CIUDAD PETRÓLEO” SE ERIGIÓ EN UN SUBPRODUCTO SOCIAL EXTRANJERO EN TERRITORIO VENEZOLANO AMPARADO POR EL GOBIERNO DE TURNO. LAS TRASNACIONALES DEJARON A SU PASO PODREDUMBRE MORAL Y AMBIENTAL, DESINTEGRANDO EL TEJIDO SOCIAL Y LAS CULTURAS NACIONALES; TAL COMO OCURRIÓ CON EL LAGO DE MARACAIBO, QUE PASÓ DE RESERVA DE AGUA DULCE A CLOACA PETROLERA Y SUMIDERO INDUSTRIAL.

H é c t o r G u t i é r r e z

Sociólogo / Investigador



Vista del Lago de Maracaibo a principios del siglo XX, antes del auge petrolero

Somos un pueblo que ha conjugado saberes, quehaceres y placeres, labores, luchas y fiestas y, de ello, no es excepción el ámbito de la producción de hidrocarburos. La historia de la relación que el pueblo venezolano ha tenido con el petróleo se inicia en nuestra ancestralidad indígena: los pueblos amerindios que vivían tanto en Pedernales (Delta Amacuro), como en Nueva Zamora (Zulia), llamaban “Mene” al aceite de piedra -o petróleo-, conocido así porque dicho extracto afloraba naturalmente de rezumaderos y luego de manar en forma oleaginosa pasaba a endurecerse como roca de asfalto. Este aceite era usado como sustancia medicinal y utilitaria: por un lado, para curar reumas, hematomas y chichones y por otro, para impregnar antorchas e impermeabilizar canoas.

La etapa pre-petrolera de Occidente y Oriente la podemos mostrar en la situación vivida en Cabimas -ubicada en la zona nororiental del Lago de Maracaibo, estado Zulia- y en Caripito -ciudad portuaria al noreste del estado Monagas-, las cuales estaban signadas por una economía agraria, orientada familiarmente a la tierra y a la cría de diversos tipos de ganado, en asentamientos con viviendas de caña brava, barro rojo y techumbre de anea, bajo una cultura predominantemente oral. En el área cabimense se vivía de la pesca, ganadería y agricultura, en rubros como añil, cacao, café, maíz y árboles de maderas forestales. De hecho, Cabimas debe su nombre al árbol de Copaiba, que en lengua indígena Arauca es la Cabima, del cual extraían -al igual que los pueblos Caquetío- el bálsamo de curruca y o palo de aceite de maramo. Similarmente, en el área caripitense habitada por pueblos indígenas Chaimas y Waraos, llamaban a los caños y montañas de la Palencia con el vocablo caribe “Karipitur”, comarca que producía coco, maíz, plátanos, tubérculos, caña de azúcar y cacao, siendo una zona que servía de paso de ganado desde Maturín.

Etapa petrolera

Aunque la exploración mundial del asfalto comenzó en 1535 y su explotación comercial en 1850, al fragor de la Revolución Industrial, su auge fue a partir de los años 1859-1882, cuando Edwin J. Drake y John D. Rockefeller (Standard Oil) emplean uno de sus derivados -la gasolina- para la

combustión interna de las incipientes tecnologías de producción y transporte. En Venezuela, ya se explotaba el asfalto mediante “Concesiones” gracias a un decreto del Libertador (Quito, 1829) sobre las áreas mineras, el cual permitió promulgar a posteriori el Código de Minas en el gobierno de Cipriano Castro (1904).

Por mucho tiempo ello permitió que en nuestro país aquellas personas y empresas que quisieran explotar recursos minerales lo hicieran bajo concesiones otorgadas por el Estado venezolano, como las que se encontraban en Nueva Andalucía (Sucre, 1886), La Petrolia-La Alquitrana (Táchira, 1875-1883), Guanoco (1882-1910), entre las más conocidas de esa época. La explotación industrial del petróleo venezolano comenzó con el grupo General Asphalt of Philadelphia¹, prosiguiendo durante la dictadura de Juan Vicente Gómez con concesionarias del grupo Royal Dutch-Shell (Koninklijke Nederlandsche Maatschappij - KNM / Royal Dutch, el cual se fusionó con Shell Transport and Trading -ST&T)²; y los grupos Standard³, Gulf Oil Corporation⁴; Mobil Oil⁵; Chevron-Texaco⁶; BP⁷; Orinoco Oil Co. of Delaware⁸ (y luego otros como Total Final Elf, Amoco, Talon Petroleum, Phillips, Sinclair, etc.). Tales empresas foráneas localizaron en nuestro país sus filiales, las cuales impactaron social y ecológicamente las regiones donde se ubicaron sus enclaves económicos (los Campos Petroleros) y sus enclaves culturales (las Ciudades Petroleras).

El Campo Petrolero actuó como una “plantación industrial” en tanto sistema colonialista incrustado en la región -especie de “metrópolis” del lugar donde se emplazaba-, presionando a las culturas rurales autóctonas a que cambiasen su escala de valores, hábitos y pautas en pro de la imitación y copia foráneas -prestigiada como expresión de “progreso” y “confort”, indesligables de aquella de “libertad” individualista (espejo del libre mercado, opuesto a cualquier regulación estatal en la dinámica económica), que terminaba enajenando lo nacional a fin de aceptar formas de vida extrañas-. La burguesía local se fue asemejando cada vez más al visitante extranjero, copiando modas y costumbres, fuesen sociales, deportivas o alimentarias e incluso imitando formas de la lengua anglosajona modificando así el habla cotidiana con términos como “espitao”,

LAS EMPRESAS FORÁNEAS LOCALIZARON SUS FILIALES EN NUESTRO PAÍS, LAS CUALES IMPACTARON SOCIAL Y ECOLÓGICAMENTE LAS REGIONES DONDE SE UBICARON SUS ENCLAVES ECONÓMICOS Y CULTURALES

“macundales”, “guachimán”, “taima”, “restorán” y “coñac”. Progresivamente, fue importando más la cantidad y la imagen de las cosas y personas, perdiéndose la fe en soluciones colectivas, en pro del individualismo egoísta en beneficio de los supermercados y bienes tecnológicos.

Repercusión social de los Campos Petroleros

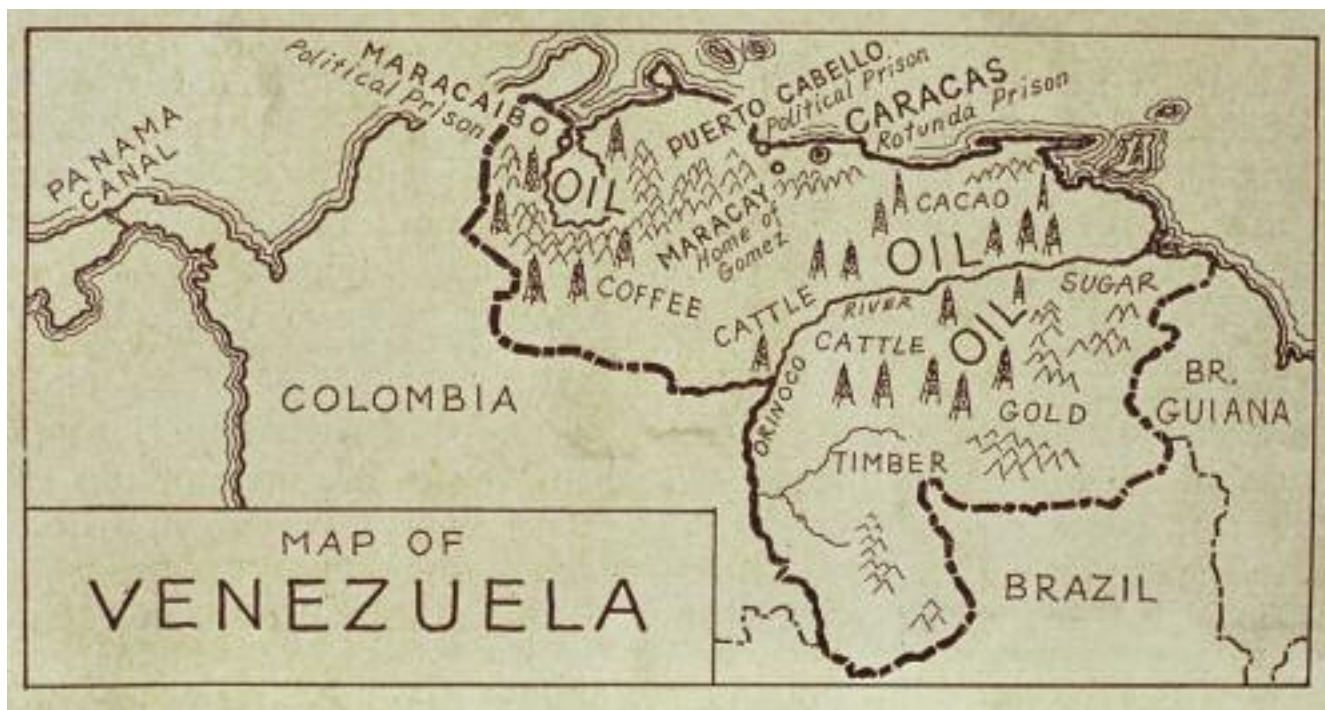
La “Ciudad petróleo” se erigió en un subproducto social extranjero en territorio venezolano amparado por el gobierno de turno; fueron improvisadas ciudades extranjeras con nombres venezolanos donde los agotados obreros petroleros gastaban lo que cobraban en las Compañías, dejando a su paso podredumbre moral y ambiental, desintegrando el tejido social y la cultura popular-nacional, tal como ocurrió con el Lago de Maracaibo, que pasó de reserva de agua dulce a cloaca petrolera y sumidero industrial.

En el Campo, el extranjero -el “musiú”-, era un productor de órdenes para el criollo, y éste un cumplidor de las mismas, so pena de sanciones y despido. A pesar de ello, la burguesía que allí vivía tejió una “leyenda” sobre el campo petrolero en su periferia, presentándolo como un complejo urbano ornamental y recreacional, y en el cual era un pres-

tigioso y elitesco “privilegio” ingresar. La realidad fue que los jefes petroleros, excluyente y exclusivamente, construyeron para sí colonias de campos y clubes, pero no para el conjunto social (como tenían entre sus empleados hijos de caraqueños, está “forma de vivir” permeó en sectores de la población caraqueña).

En los Campos Petroleros, los orientales eran escogidos por los jefes de las concesionarias para labores en el Lago de Maracaibo -como personal especializado en trabajos dentro del agua-, mientras que los zulianos eran escogidos para labores en tierra, siendo ésta una división laboral/barrial establecida por los empresarios que contribuía a destruir las normas culturales comunitarias regionales, fomentando la permanente visita a expendios de licores y centros de prostitución donde relativa y provisionalmente se “mezclaban” trabajadores y patronos.

La migración por industrialización derivó en un urbanismo distorsionado por el centralismo que ocasionó el abandono del sector agrícola rural como un ámbito “periférico” y generó empleo para una reducida población, des-ruralizando el campo, síntoma del emergente Capitalismo salvaje.



Venezuela, land of oil and tyranny. Colección libros raros, Biblioteca Nacional



Incendio en el Campo La Rosa, 1925

En las primeras décadas de la industria, el empleo de extranjeros en puestos que podían cumplir venezolanos agravó las tensiones entre las compañías extranjeras, la incipiente clase media e incluso, el gobierno de Juan Vicente Gómez. Ante estos escenarios causados por las trasnacionales -en particular, petroleras-, hubo un movimiento nacionalista y revolucionario de venezolanos y venezolanas que buscaba el arraigo y la necesidad de que el proletariado industrial habitara en lugares dignos, reflejado en la huelga de 5000 trabajadores de Mene Grande (1925); en el surgimiento en Cabimas, en 1936, del primer sindicato de Venezuela: el Sindicato de Obreros y Empleados Petroleros (SOEP), y de sindicatos en Maracaibo, Mene Grande, Lagunillas y San Lorenzo; también, en la vinculación entre el movimiento obrero petrolero

de la zona Oriental y Occidental, entre 1937 y 1938 (Sindicato de Trabajadores Petroleros de El Tigre)⁹.

De modo que el proceso de lucha obrera petrolera fue tejiendo la solidaridad revolucionaria con luchas inter-gremiales (estudiantiles, culturales, indígenas, sindicalistas, artesanales, campesinas, pesqueras, etc.) lo cual fue un legado que, desde Cabimas, también contagió al Oriente venezolano, dejando la huella para una lucha estructural a favor de la soberanía nacional y de la independencia y control popular de sus empresas estratégicas, lucha que continúa hasta el día de hoy.

También las empresas extractivas transnacionales produjeron una degradación de la tierra, intoxicación del aire, envenenamiento del agua, enloquecimiento del clima y

LA BURGUESÍA LOCAL SE FUE ASEMEJANDO CADA VEZ MÁS AL VISITANTE EXTRANJERO, COPIANDO MODAS Y COSTUMBRES, FUESEN SOCIALES, DEPORTIVAS O ALIMENTARIAS, E INCLUSO IMITANDO FORMAS DE LA LENGUA ANGLOSAJONA MODIFICANDO ASÍ EL HABLA COTIDIANA CON TÉRMINOS COMO “ESPITAO”, “MACUNDALES”, “GUACHIMÁN”, “TAIMA”, “RESTORÁN” Y “COÑAC”



Reventón del pozo Los Barrozos Nº 2, Edo Zulia, 14 de diciembre, 1922

dilapidación de recursos naturales no renovables de recursos hídricos como las reservas de agua dulce (vertientes, arroyos, ríos, lagunas, lagos), afectados por actividades extractivas. La industria petrolera causó contaminación, una muestra es el caso de derrame petrolero en el Lago de Maracaibo; caso de El Hornito, población que fue contaminada por los desechos y gases del mechurrio del Complejo Petroquímico El Tablazo; la expansión de la producción industrial de las plantas productoras de Policloruro de Vinilo (PVC), entre otros tantos.

Todo ello aconteció porque desde 1976 la clase ejecutiva de PDVSA adversó al Estado-Propietario (representado por el Ministerio de Energía y Minas-MEM) en defensa de sus particulares intereses corporativos al servicio del Capital petrolero internacional, a sus propios intereses como clase tecnócrata, presuntuosamente “meritócrata”, quienes concebían la industria petrolera nacional como un “negocio comercial” y las reservas de crudo como yacimientos de energía únicamente exportables, en clara estrategia desnacionalizadora. La empresa estatal se convirtió en una especie de para-estado, estado paralelo, con la anuencia de los ministros del MEM que no tomaron a tiempo los correctivos necesarios.

Esta gerencia de la empresa petrolera realizó “contratos de servicios” y convenios operativos desestatizadores como parte de la “Apertura petrolera”, evadiendo y colocando divisas que son nacionales y públicas en cuentas bancarias en el exterior. Ello tuvo como resultado que, en el año 2002-2003, esta clase meritócrata fuera coautora del sabotaje y terrorismo petrolero que pretendió propiciar un golpe de Estado contra el actual presidente Hugo Chávez, al calor

irracional y antipatriótico del slogan “Ni un paso atrás”, resultando en pérdidas y daños para el pueblo venezolano cercanos a los 20 millardos de dólares, lo cual ha sido el acto delictivo más grande que se haya vivido en nuestro país. Tal escenario antipatriótico fue denunciado ya en octubre del año 1978; Juan Pablo Pérez Alfonzo, fundador de la OPEP, expresaba sobre la situación de la industria petrolera venezolana lo siguiente: “PDVSA debe ser instruida en las líneas de política general que le permitan conocer con precisión los intereses nacionales tan importantes que le han confiado defender. Es inadmisibles la situación actual de considerarse como un ente aislado de sus accionistas, el pueblo venezolano, y que se consideren autorizados para tomar las más importantes decisiones como si ellos fueran los dueños de la principal riqueza nacional. Es absurdo que imaginen decidir a su arbitrio, haciendo caso omiso de la política de defensa nacional... Se impone una mayor participación colectiva y una verdadera descentralización...” (Revista Resumen, 15/10/78).

La caída de aquel “mito petrolero” meritócrata comenzó a raíz de los sucesos de El Caracazo y prosiguió tras el descontento y movilización de las clases sociales más desfavorecidas, cuyo resultado fue el apoyo al cambio político, especialmente desde el año 1998, al elegir el proyecto bolivariano de participación protagónica. En tal sentido, como resultado de la labor emprendida por el presidente Hugo Chávez, se comenzó también a reflexionar sobre la idea de progreso, comprendiéndose ahora como revolución participativa e igualitaria, lo cual se ha expresado en la idea de rescatar la industria petrolera (PDVSA) “con y para el pueblo”.

1 New York & Bermúdez Co. (NY&BC); Caribbean Petroleum Co.; Venezuelan Oil Concessions Ltd.

2 Anglo-Persian; The Caribbean Petroleum; The Colón Development Co.Ltd.; British Controlled Oil Fields Ltd.; North Venezuelan Petroleum Co.; Venezuelan Oil Concessions Ltd. (V.O.C.).

3 Standard Oil de Venezuela; Standard Oil de New Jersey; Standard of Indiana; Pan American; Lago Petroleum Corporation; Richmond Petroleum Co./Standard of California; Creole Petroleum Corporation; Exxon; Esso.

4 Venezuelan Gulf Oil Co.

5 Socony/Vacuum.

6 Texas Oil Corporation (Texaco); California Petroleum Corporation – Socal; Chevron - Texas Petroleum.

7 Anglo Iranian; British Petroleum-BP; British Ecuatorial.

8 Pure Oil Co.; Venezuelan Atlantic Refining Co. of Delaware.

9 Ante el descalo de las empresas Transnacionales de la Ley del Trabajo, el proletariado petrolero convocó a la 2da huelga petrolera (1936-1937) a favor de la identidad nacional, el poder popular, la democracia y la vida digna, iniciando la huelga petrolera en el Zulia (Cabimas, Maracaibo y Lagunillas), derivando en una Huelga Nacional. Este espíritu revolucionario, obrerista y nacionalista también se reflejó en un encuentro popular celebrado del 4 al 6 de diciembre de 1969, en Cabimas, llamado Primer Congreso Cultural de Cabimas (estado Zulia), cuyo sentir fue expresado por uno de sus co-organizadores, el cantautor Alfí Primera -en las canciones “Tía Juana” y “Coquivacoa”-, donde se propuso salvar la cultura propia ante el Imperialismo y reivindicar las resistencias culturales como parte intrínseca de todo proceso político revolucionario, reivindicando la historia local y la tradición oral de las múltiples comunidades y espacios sociales, sus valores y prácticas comunitarias asociadas que han resistido los embates de la desnacionalización. Ante tal panorama, quienes allí se reunieron propusieron políticamente la revolución socialista como alternativa válida de liberación latinoamericana y nacional.

San Benito de Palermo, santo negro como el petróleo

B e t t y M e n d o z a Profesora universitaria / Investigadora

“Dámele duro mi negro, dámele duro al tambor, dámele duro al arriero y yo le doy al respondón, que se oiga el medio golpe y también el regañón, para que con los arrequintos cantemos, bailemos y disfrutemos al ritmo de este tambor”.

Con estas palabras comienza el señor Miguel Coronado, Capitán del Vasallo, la fiesta de San Benito de Palermo en Los Puertos de Altagracia, capital del Municipio Miranda del Estado Zulia, el 27 de diciembre de cada año.

Los vasallos de San Benito, ataviados de llamativos colores y con los tambores chimbangeles colgados al hombro, comienzan a hacer el “toque de caminos” para acompañar la salida de la iglesia del santo, al que durante toda la jornada pasearán y rendirán tributo. Afuera, los creyentes reunidos de a cientos, esperan con emoción la salida del santo para rociarle ron y con ello brindarle su fervor y gratitud.

En Los Puertos de Altagracia conviven personas de diversos orígenes muchos de ellos llegados allí en busca de los beneficios que ofrece trabajar en la explotación petrolera. Desde Trujillo, Mérida y toda la región zuliana llegaron a ofrecer su fuerza de trabajo y sus formas de representar el mundo y la vida.

Sin embargo, fue en el año 1922, con el reventón del pozo Los Barroso, cuando el universo simbólico de los habitantes de la costa oriental del Lago se unificó. Al amanecer del día 23 de diciembre de ese año, un grupo de vasallos, con San Benito y sus chimbangeles, lograron parar el chorro de petróleo que tenía nueve días manando de las entrañas de la tierra y amenazaba con llegar al Lago y contaminar sus aguas. Esa madrugada, con el grito de ¡Milagro!, quedó decretada para siempre la fe de los habitantes de la costa oriental en San Benito de Palermo.

El culto a San Benito de Palermo en nuestro país se remonta a la llegada de los esclavizados africanos. Ellos trajeron en su recuerdo y en su corazón el culto a su Dios Ajé, dios de las aguas; luego, como consecuencia del proceso de conversión religiosa desarrollado por los misioneros católicos, fue instituido San Benito de Palermo, santo que contiene atributos semejantes a los de Ajé y que por su color fue rápidamente apropiado por los esclavizados y sus descendientes.

Entonces, el culto a San Benito de Palermo surge como un culto ecléctico con elementos del ceremonial católico, pero también, producto del profundo sentido de pertenencia generado en los esclavizados, con firmes y precisos elementos ceremoniales de la cultura africana.

La mayoría de los esclavizados africanos que llegaron al Zulia fueron ubicados en la zona sur del Lago, zona en la que se desarrollaba el movimiento económico de la época a través de las haciendas para la explotación de café, cacao y otras especies agrícolas, en el primer puerto del estado Zulia, el de Gibraltar. Por ello, fue en el sur del Lago donde se originó el culto a San Benito de Palermo en nuestro país, primero con la figura del dios africano Ajé y posteriormente con la figura cristiana de San Benito.

De todas las márgenes del Lago, llegaban a la costa sur piragueros que transportaban los alimentos cosechados allí, mas éstos no sólo transportaban los alimentos del cuerpo sino también los del espíritu. Ellos fueron los responsables de que el culto a San Benito de Palermo se diseminara por

El culto a San Benito de Palermo surge como un culto ecléctico con elementos del ceremonial católico, pero también, producto del profundo sentido de pertenencia generado en los esclavizados con precisos elementos ceremoniales de la cultura africana



El San Benito de Palermo es un culto ecléctico que reúne elementos de la religión católica y de la cultura africana. Foto: RAFAEL SALVATORE

toda la región zuliana, inicialmente contando historias sobre los rituales observados y luego transportando tambores e imágenes del santo. Así llegó San Benito a la costa oriental del Lago, de manos de los piragueros.

San Benito se multiplicó y cada familia tenía una imagen y mandaba a construir los tambores o los mandaba a traer de la costa sur. Sin embargo, algunas de estas familias, con el tiempo, lograron masificar su culto, o bien por ser familias muy numerosas o por ser familias con arraigo en la comunidad. También -claro está- porque después del milagro de San Benito en el pozo Los Barroso, todos querían acercarse a él para solicitar sus favores, lo que también ocasionó que se crearán Cofradías o Vasallos para la celebración de sus fiestas.

En los Puertos de Altagracia, surge el vasallo de la familia Acurero como uno de los de mayor arraigo en la comunidad. La señora Francisca Acurero fue su primera Capitana, cerca de 1880, y fue quien concibió las características del ritual con el que se comenzó a rendir tributo a San Benito en esa región. Tenía los tambores y un santo muy pequeñito que ahora es llamado "La Reliquia". La Capitanía del Vasallo de los Acurero se ha transmi-

tido de generación en generación entre mujeres y hombres que han asumido la fe en San Benito como el motor de sus vidas y, a través del tiempo, han ido transformando el ritual original adaptándolo a los requerimientos que una urbe como Los Puertos de Altagracia exige, en especial por estar habitada en su mayoría, por trabajadores de la industria petrolera y por haber penetrado San Benito las fronteras de dicha industria, encontrándose imágenes suyas en los pozos y gabarras, pero también por las exigencias históricas del ritual, del cual no pueden sustraerse porque las comunicaciones, que ya no son en piragua, les exige mantener cierto apego al ritual originado en la costa sur del Lago.

En este sentido, es necesario resaltar la importante labor de recopilación y proyección de la cultura del sur del Lago, en especial sobre el culto a San Benito de Palermo, que desarrolló en vida el historiador e investigador Juan de Dios Martínez. Él fue, a fin de cuentas, quien insistió ante todas estas familias y organizaciones de las diversas márgenes del Lago para que se dedicaran a rendirle culto a San Benito para que éste se desarrollara bajo sus lineamientos fundamentales, lo cual garantizaría la presencia del santo y su satisfacción, además del respeto histórico que se merece. Sin embargo, no logró evitar que se le siguiera rociando ron a la imagen del santo, algo que es inadmisibles dentro del ritual del sur del Lago, pero que en la costa oriental es una costumbre bastante generalizada.

Los aspectos más importantes que retomó el Vasallo de los Acurero, por decisión de su Capitán, Miguel Coronado, son:

- Los 3 Toques de Obligación que se realizan el primer sábado de octubre, el 1º de noviembre, Día de Todos los Santos, y el 8 de diciembre, Día de la Virgen Purísima, los cuales garantizan la presencia de San Benito en su fiesta al convertirlo de "Profano" en "Sagrado". Esta idea se cimienta en uno de los mitos de nacimiento de San Benito y que en el sur del Lago determina aspectos trascendentales del ritual.
- El cierre del ciclo es el día 6 de enero, en la celebración del Día de los Reyes Magos.



Durante la fiesta se utiliza una batería de 15 tambores simultáneamente. Foto: BETTY MENDOZA

• Quizás el más importante de estos aspectos ha sido sustituir el mito que prevalecía en la costa oriental del Lago sobre el nacimiento de San Benito, en el que se afirmaba que “San Benito era blanco y que lo perseguían mucho las mujeres, por lo que fue a hablar con Dios para pedirle “un feo color”, y que además era parrandero y bebedor”, lo que determinaba que la fiesta fuera desordenada y que no se le guardara el debido respeto a la imagen del santo. Este mito se sustituyó por la verdad histórica de que San Benito fue ciertamente un santo, hijo de esclavizados africanos, y que vivió en un Monasterio en Palermo, Italia, en donde se inició en la vida beata y labró su camino para ser santificado.

Sin embargo, hay elementos del culto a San Benito en Los Puertos de Altagracia que son propios de su transitar por el tiempo y que le dan una personalidad definida.

Uno de ellos son los toques que se realizan durante la fiesta y que en Los Puertos han adquirido nombres y formas diferentes a los de la costa sur, como por ejemplo el golpe “Los Acurero”, o “con el tronco y la tapara” que es un golpe creado en el seno de los tocadores de chimbanguales de la familia Acurero y por ello le han dado su nombre. También el “Toque de Cabimas” o “Toque de Caminos”, e igualmente el “Jea” o “Ajea”, que es una derivación del “Ajé” del sur del Lago y el “Chorongome Vaya” que se deriva del “Ay Sangorongome Vaya”.

Igualmente, aún cuando la batería de tambores chimbanguales que se utiliza en Los Puertos de Altagracia es de 8 tambores (uno más que en el sur del Lago), durante la fiesta se utilizan hasta 15 tambores sonando simultáneamente. Al respecto, nos dice Miguel Coronado que su sueño siempre fue tener cien tambores sonando simultáneamente, pero hasta ahora sólo ha podido hacerlo con quince.

Sin embargo, y a pesar de las diferencias que puedan tener con el ritual originario a San Benito de Palermo, del corazón de los altagracianos emana la alegría por contar con la protección del santo y su ayuda para satisfacer todas sus necesidades y deseos; alegría que se traduce en celebración, explosión de lo festivo dentro de un ritual que siendo sagrado es permeado por el júbilo manifiesto, la alegría sentida y gozada.

Así, cada 27 de diciembre San Benito se apodera del pueblo, de las calles, las casas y los corazones. Es decir, el culto a San Benito no es para los Altagracianos sólo una oportunidad para bailar, divertirse o reencontrarse con viejas amistades, es también el momento de congraciarse con la deidad, de conversar desde adentro, de pedirle, de agradecerle y de rendirle tributo.

De allí, que en los Puertos de Altagracia, se celebren las “Fiestas Patronales de San Benito de Palermo”, llamadas también “Feria Cultural”, durante el mes de abril, después del día 4, que es justamente el día en el que falleció San Benito.

La Fundación Católico-Cultural San Benito, creada por la familia Acurero, organiza este magno evento que dura cuatro días y que incluye elección de la Reina de las Fiestas, velada cultural, fiesta infantil y, el tercer día, el Reencuentro de Vasallos de San Benito.

Para este Reencuentro, son invitados Vasallos de toda la región zuliana, así como de Mérida y Trujillo, y es una magnífica oportunidad para que San Benito muestre su majestad y su arraigo en la vida de los habitantes del occidente del país. Pues ahí, entre los chimbanguales y las imágenes danzando al ritmo de sus toques, las caras sonrientes de los Vasallos brindan por la vida, la salud y el amor, ofreciendo sus cantos, sus bailes y sus sudores a su máximo amor: San Benito.

Referencias documentales

Eliade, Mircea (1967). *Lo sagrado y lo profano*. Ediciones Guadarrama S.A. Madrid.

Martínez Suárez, Juan de Dios (2003). *Mitos, leyendas y rostros sobre el culto a San Benito de Palermo en Venezuela*. Editorial La Llama Violeta. Maracaibo, estado Zulia.

Nava Meleán, Lourdes. (2001). *María en Altagracia, un amor histórico o una pasión ilustrada*. Recopilación y análisis del discurso de las entidades religiosas femeninas en el Municipio Miranda. Litografía Arco Maracaibo S.R.L. Maracaibo, estado Zulia.

Salazar, Briseida. (1990). *San Benito canta y baila con sus chimbangueleros*. Colección País Adentro. Fundación Bigott. Caracas.

Revista Bigott. (2001). *Lago con vista al mar*. Edición doble. Nos. 57-58., Caracas.

Con el reventón del pozo Los Barroso en 1922, el universo simbólico de los habitantes de la costa oriental del lago se unificó

LUIS BRITTO GARCÍA

“Debemos dejar de pensar que ser otros es mejor que ser nosotros mismos”

A k a i d a L i b e r t a d O r o z c o

Comunicadora Social

A.O.: *Haciendo un breve repaso de lo que ha sido nuestra historia político-social y cultural, ¿cuál es su visión acerca de esa concepción estereotipada que se ha elaborado del venezolano?, ¿dónde se encuentran sus raíces históricas, políticas, económicas, ideológicas y religiosas?*

Luis Britto: El positivismo de Indias ha creado una visión negativa del venezolano, de acuerdo con la cual seríamos racialmente inferiores por descender de indígenas, africanos y españoles o de la mezcla de ellos, y deberíamos ser sustituidos con inmigración europea. Esta visión, que Laureano Vallenilla Lanz planteó en Cesarismo Democrático, fue adoptada sin más por la dictadura perezjimenista, pero también por Acción Democrática, y quizá perdura hasta el presente en diversos aparatos ideológicos.

A.O.: *¿Qué papel ha jugado en esta construcción o reforzamiento de significados negativos sobre nuestra identidad y auto-percepciones, el hecho de ser un país monoprodutor petrolero?*

L.B.: Los países y empresas interesadas en apoderarse de nuestro petróleo han favorecido el mito de que éste sería un “excremento del Diablo”, del cual debemos librarnos con la mayor rapidez posible para dejar de ser “rentistas”. Quienes así opinan ignoran que la Teoría de la Renta desarrollada por David Ricardo considera rentas sólo las que derivan de medios que pueden renovar su capa-

cidad productiva, tales como la tierra o el trabajo, y que no se puede calificar como renta el producto de la venta de un activo no renovable, como el petróleo.

A.O.: *¿Cuál ha sido la actuación de los entes u organismos pertenecientes al entramado social como la escuela, la familia, los medios de comunicación, las diversas instituciones gubernamentales, los partidos políticos, etc., en este proceso de construcción de nuestra identidad?*

L.B.: En líneas generales, han reproducido la concepción negativa sobre una supuesta inferioridad étnica o cultural del venezolano.

A.O.: *Arnaldo Esté, habla de un filing tropical (ámbito ecológico tropical) que según él determina nuestra manera de ser y que debe ser tomado en cuenta para nuestros procesos de formación y programas educativos, los cuales han respondido a un concepto predominantemente occidental del desarrollo, partiendo fundamentalmente de un desarrollo de tipo industrial-tecnológico. ¿Cómo ha influido esta concepción occidentalizada en nuestra auto-percepción y, consecuentemente, en nuestros impulsos para asumir nuestros procesos de desarrollo como pueblo soberano? ¿Cómo define Luis Britto ‘desarrollo’?*

L.B.: Gran parte de los venezolanos pertenecemos al ámbito de lo que fue la cultura Caribe, que conforma un área comprendida entre los dos trópi-

cos, desde el río Xingú, al sur del Amazonas, en Brasil, hasta Puerto Rico. Sobre esa base, constituida por culturas originarias igualitarias, se ha añadido un complejo mestizaje biológico y cultural. Nuestra concepción de desarrollo hasta ahora ha remediado la eurocéntrica y se define como aprovechamiento irrestricto de todos los recursos naturales para satisfacer necesidades potencialmente infinitas definidas por los aparatos ideológicos que incentivan el incremento ilimitado del consumo.

A.O.: *Por otro lado, Uslar Pietri planteaba que en nuestros países hacía falta más tecnología para poder alcanzar un mayor desarrollo. No obstante, esa tecnología no se podía importar sólo como una mercancía sino que debía ser el resultado de actitudes mentales y hábitos de investigación. Por lo tanto, los países en vías de desarrollo deberían transferir a su realidad particular esos hábitos de trabajo y esa organización mental, es decir, imitar a los países occidentales industrializados para así alcanzar sus niveles. Estos pensadores, entre muchos otros, de una u otra manera han contribuido con la conformación del concepto que tenemos de nosotros mismos. ¿Cuál es su opinión al respecto? ¿Cómo neutralizar estas visiones tan arraigadas en nuestro pensamiento y nuestras acciones?*

L.B.: Yo nunca he visto pueblo que trabaje más y en condiciones más difíciles que el venezolano. En los paí-

ses industrializados el ritmo de trabajo no es tan feroz, quizá deberían imitar nuestros hábitos de trabajo. Debemos definir nuestros propios objetivos, nuestra propia tecnología para alcanzarlos, nuestros ritmos de trabajo para lograrlos.

A.O: ¿Qué se debería reforzar en nuestra autoimagen para favorecer la autonomía cultural de nuestra sociedad, tomando en cuenta el peso ideológico de la colonización europea y norteamericana?

L.B: “Conviértete en ti mismo”, decía Nietzsche. Hasta ahora se nos ha enseñado a remedar a los demás. Resultado de ello es la infinidad de venezolanos desesperados por tener un pasaporte de otro país a su nombre. Debemos de dejar de pedirle permiso a los demás para pensar, y sobre todo, de pensar que ser otros es mejor que ser nosotros mismos.

A.O: *En nuestra conformación como pueblo venezolano, el sincretismo cultural ha sido un factor esencial y de suma importancia. En este sentido, el sincretismo cultural puede manifestar aspectos positivos, cuando resulta unificador y potencia creencias y prácticas sociales diversas, o puede resultar negativo si se superponen esos códigos y en consecuencia se sofoca la multiplicidad, la diversidad, la pluralidad. ¿Qué reflexión pudiese hacer sobre la construcción de nuestra identidad y nuestra auto-percepción, a partir del sincretismo cultural?*

L.B: Me planteas una pregunta que sólo podría resolver una enciclopedia. Tengo un texto en construcción de unas ochocientas páginas sobre la



Foto: CORTESÍA AGENCIA BOLIVARIANA DE NOTICIAS/ABN

cultura de nuestro país. Considero que la posibilidad de agregar contenidos culturales e integrarlos es positiva. Rechazo la pretensión de que cualquier diferencia cultural constituya a unos venezolanos en pueblos distintos de otros, y abomino como racista de cualquier pretensión de fundar esas diferencias en supuestas peculiaridades genéticas.

A.O: *Hablemos brevemente sobre la Teología de la Liberación. ¿Considera que siguen teniendo vigencia los postulados de la Teología de la Liberación? ¿Favorecieron sus ideas la construcción de lo que es nuestra identidad socio-religiosa actual en América latina y en Venezuela en particular?*

L.B: La Teología de la Liberación acercó un poco a cierta Iglesia al Pueblo. A mí lo que me interesa es la Liberación de la Teología.

A.O: *En aras de este nuevo socialismo del siglo XXI, se están planteando*

nuevos caminos, otras formas de vernos, de asumimos, de actuar y de relacionarnos como venezolanos y como latinoamericanos. En este sentido, ¿hacia dónde vamos en la construcción de una nueva identidad que nos deslastre de la mirada ajena, de falsos estereotipos y prejuicios, que nos suba la auto-estima, y que despoje de percepciones erradas al imaginario colectivo nacional?

L.B: Esa tarea corresponde a nuestros creadores. La identidad se construye en un proceso continuo. El proceso debe respetar y valorizar a sus creadores, a sus intelectuales, a sus artistas, que son los productores de sentido. Si el proceso los apoya, les facilitará su tarea. Pero si no los apoya, de todos modos la cumplirán. Se puede juzgar a un movimiento político o social por el lugar que le acuerda a sus intelectuales y creadores. No hay proceso revolucionario sin arte revolucionario. Y éste lo hacen los creadores, y no los burócratas.

Los llanos en un plato

El paloapique

Laura Carrera

Arquitecta
Directora General Museo de Arte Popular

Fotos: ALEXIS PÉREZ LUNA

En esta ocasión, iremos a los Llanos para traernos una receta que pocas veces se consigue fuera de los límites de este ámbito geográfico y cultural: El Paloapique. Este es un plato con muchas virtudes pues es sabroso -cualidad esencial-, económico -factor muy importante-, fácil de preparar y muy nutritivo.

Ciertamente, yo había escuchado acerca de este plato, pero no lo había probado, ni sabía bien de qué se trataba. De alguna manera me quedó la curiosidad y decidí, por fin, investigar, y ha sido una gran sorpresa, muy grata por cierto.

Debo comenzar por decir que se le llama “palo a pique” a una cerca o empalizada de estacas clavadas en el suelo; de la misma manera se le llama a este plato, “Paloapique”, que consiste básicamente en frijoles con arroz. Es un plato que se consume en los Llanos, desde Apure hasta Guárico y no me extrañaría que se encuentre también en los Llanos colombianos ya que esta gran zona cultural es bastante extensa y trasciende las fronteras estatales y nacionales. Los llaneros comparten áreas geográficas, música, formas de vida, costumbres y gastronomías, quizás con algunas pequeñas variaciones, pero seguramente basadas más en

los gustos familiares que en diferencias culturales.

Reconozco, no sin poca vergüenza, que no conocía mucho del ‘mundo llanero’, por llamar así todo lo que comprende esta región cultural pero poco a poco fui conociéndolo y entendiendo su fuerza. Esto sucedió a raíz de unas investigaciones que estaba haciendo mi madre sobre la tradición oral venezolana ya que en algún momento se dedicó a estudiar las letras de la música llanera. Así supimos de emisoras de radio dedicadas sólo a este tipo de música, de un mundo de discos -cuya distribución se localiza sólo en algunos sectores del interior del país-, de concursos, festivales musicales, premiaciones, fiestas... En fin, todo un mundo que desconocemos aquellos que no somos llaneros, y el cual une a todos los que se encuentran bajo ese manto en una unidad, cuestión que me parece muy interesante, pues demuestra que la cultura es mucho más fuerte que cualquier límite geográfico impuesto por decisiones políticas, las cuales casi nunca tienen que ver con los grupos humanos que allí se encuentran y tampoco con la geografía. Entonces, encontramos allí gente de Apure, Guárico, Barinas, Cojedes... y también de los llanos de Colombia.

Entre aquellos que me han contado sus experiencias alrededor del Paloapique, hay quienes recuerdan que sus abuelos trabajaban por temporadas en el estado Amazonas sacando caucho y este plato los acompañó en aquellas tierras. Seguramente así fue como el Paloapique aparece en la gastronomía del sur del país. También insisten en que el plato no lleva carne ni tasajo (carne seca) en su preparación. Sin embargo, el Paloapique puede ser acompañado con carne o tasajo y, para el punto dulce, lo acompañan con tajadas o plátano verde o simplemente puede ser consumido como plato único.

A continuación, comparto con los lectores la receta básica que pude deducir de todas las que me entregaron, pequeñas variaciones pueden ser integradas de acuerdo con los gustos familiares, hay quien le pone un punto de papelón o le agrega alguna verdura o consomé.



Receta del Paloapique

INGREDIENTES

1 paquete (500 gr) de frijoles bayos u ojito negro
2 litros de agua
2 tazas de arroz

SOFRITO

2 tallos de cebollín
2 ajíes dulces
2 cebollas
5 dientes de ajo
½ cucharadita de comino molido
1 cucharada de onoto
Ramas de culantro o cilantro
Sal al gusto
3 cucharadas de aceite
Queso blanco llanero rallado

PREPARACIÓN

La noche anterior, colocar los frijolitos en una olla, cubrirlos con suficiente agua y dejarlos remojar hasta el día siguiente. Luego, colar los frijolitos y colocarlos en una olla grande con el agua y cocinarlos hasta que se comiencen a ablandar. Mientras tanto, hacer el sofrito: en una ollita, colocar el aceite y el onoto hasta colorearlo. Si es en grano, retirarlo (no dejar que se queme ya que toma un sabor amargo). Picar pequeño los cebollines, la cebolla, los ajíes y los ajos o si se prefiere, licuarlos. Sofreír todos los condimentos en

el aceite coloreado hasta que marchite pero que no se queme. Cuando los frijolitos ablanden un poco, añadir el sofrito, el comino y el culantro. Revolver la mezcla, agregar el arroz y la sal al gusto. Continuar la cocción hasta que el arroz esté listo. En caso de que seque demasiado, añadir un poco de agua hirviendo. La preparación no debe quedar aguada. Servir caliente y espolvorear con el queso rallado. Para acompañar: Tajadas, tostones o plátano verde sancochado.

Espero que no pierdan la oportunidad de incorporar este plato a sus recetarios familiares, ya que como vemos, es fácil de preparar, sabroso, completo y además para aquellos que debemos comer en nuestros lugares de trabajo, es uno de esos pocos platos que quedan muy bien recalentados en microondas.

¡Pruébenlo! Esta es una de las maneras más gratas de conocernos y entrar por un momento a los Llanos... ¡aunque sea en un plato!



Qué leemos

Casimira Monasterios

Investigadora Museo Nacional de las Culturas



Warime: La Fiesta. Flauta, trompas y poder en el noroeste amazónico

ALEXANDER MANSUTTI RODRÍGUEZ
Universidad Nacional Experimental de
Guayana. Fondo Editorial UNEG,
Colección Investigación. Serie
Antropológica. Guayana, Venezuela, 2006

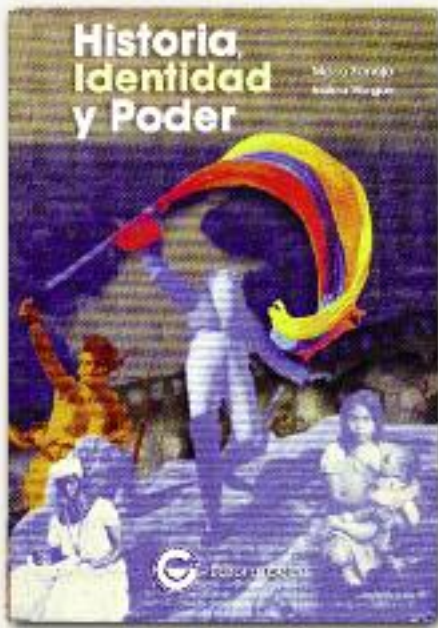
El ritual Warime de la etnia Piaroa es una de las celebraciones indígena más complejas de la Guayana venezolana. Caracterizado por una escenografía de bailes, canto y voces sagradas, funciona como centro armador y cohesionador de la vida material y espiritual de los piaroas y los wirös. De su celebración exitosa depende la posibilidad de vida o muerte de la comunidad. En esta manifestación, se da una confluencia del tiempo mítico y el tiempo real que reafirma y fortalece lo local y homologa el entorno de aliados en el territorio ancestral, conformado por el territorio físico y el imaginario geográfico piaroa como un todo, expresado en un compendio topónimo cargado de significaciones que se revitaliza y actualiza en cada Warime.

El antropólogo venezolano Alexander Mansutti R. en su texto analiza la significación del Warime y el peso que su presencia tiene sobre el conjunto de la sociedad piaroa. Más allá de una simple descripción del ritual, sus fases, elementos materiales (vestuarios, instrumentos musicales, espacios sagrados o vedados), representaciones, relación social y los símbolos en el Warime, el autor hace un recorrido etno-histórico desde los antecedentes en la época colonial en el proceso de reconstrucción del complejo warime, a partir de los elementos actuales de esta celebración, que han sobrevivido a los embates de la evangelización protestante, y de entrevistas a informantes masculinos que vivieron la experiencia antes de la llegada de los evangelizadores participando en el ritual como actores principales, iniciados o simplemente como

miembros de la comunidad y de mujeres que participaron en el ritual en aquellas funciones asignadas a su condición de mujer. Además, contextualiza y precisa las relaciones entre el Warime y las diferentes instituciones y representaciones de la sociedad piaroa, precisa la influencia del Warime en cada momento de sus vidas desde cómo responde a la autopercepción de éstos en relación con las otras etnias indígenas y criollas, su sistema de valores basado en el control emocional y el rechazo de la violencia física. Mundo espiritual que dirige sus diferencias mediante el enfrentamiento de las fuerzas cosmogónicas controladas por los shamanes.

Mansutti, explica como el Warime fortalece la autoridad al ser fuente intrínseca del poder en una sociedad cotidianamente igualitaria, pero ritualmente jerarquizada. Armoniza la solidaridad y el liderazgo en las relaciones de poder, fortalece la red de intercambio comercial intraétnica, así el Warime deviene en acto de solidaridad social donde comparten beneficios y riesgos la comunidad celebrante y sus invitados. Poder para defender lo local. Juego dialéctico entre reciprocidad y jerarquía. Del mismo modo, equilibra la relación de género y de edad, bajo un sistema de normas del ritual que son de obligatorio cumplimiento so pena de muerte por enfermedad no sólo del individuo, sino de la comunidad.

Igualmente, el antropólogo hace una evaluación de sus semejanzas y diferencias formales con el complejo ritual Yuruparí realizado por grupos de las cuencas de los ríos Vaupés, Orinoco y Río Negro.



Historia, Identidad y Poder

MARIO SANOJA E IRAIDA VARGAS
Editorial Galac. Caracas, Venezuela, 2006

Historia, Identidad y Poder, son conceptos vinculados a la noción de proyecto de país. En las páginas de esta obra, encontraremos el aporte de dos insignes estudiosos de nuestro proceso histórico y de nuestra herencia cultural venezolana hacia la construcción de esa nueva visión de país en la que nos hemos empeñado los venezolanos y venezolanas a partir de 1998, reafirmado con la redacción y aprobación de un nuevo texto constitucional en 1999. Análisis actualizado de las bases históricas y culturales de la nación, desde las naciones que habitaban el hoy territorio venezolano, miles de años antes de la invasión europea; conocimientos que nos revela la arqueología, hasta los acontecimientos que sacudieron no sólo a Venezuela sino al mundo, desencadenados por el proceso bolivariano. En palabras de sus autores: “Es una propuesta de utilización de los conceptos de nación y de historia como fundamento de una política cultural y educativa del Estado venezolano”.

El texto, construido con un lenguaje sencillo, de fácil comprensión y sin renunciar a la rigurosidad académica, está organizado en 4 grandes partes: *Bases históricas y culturales de la nación*, *La cultura como sistema social*, *Teoría y praxis para una investigación cultural*, e *Historia, museos y educación*. En estas páginas, los autores analizan el proceso histórico de la cultura como base de la conciencia nacional, estudio no sólo de nuestra cultura sino el análisis de esa historia y cómo ha sido transmitida esa historia tanto en el sistema de educación formal como en el informal, así como la incidencia en la cultura de

esa manera de impartir la historia. Develación del despojo de la conciencia histórica, con sus secuelas de desarraigo, desnacionalización, expresión del proyecto nacional y la política cultural de las clases dominantes. Una mirada a los pormenores de la política cultural basada en el concepto de las bellas artes y en el carácter civilizatorio de nuestra educación y cultura oficial.

Aquí, conceptos como nación, identidad y conciencia histórica, y soberanía nacional, son analizados históricamente, de manera dialéctica, es decir, cómo se imbrican herencia histórica y herencia cultural, patrimonio y bienes culturales, fundamento histórico de la diversidad en los aportes culturales que conforman la diversidad cultural venezolana.

Para finalizar el autor y la autora desarrollan una propuesta educativa y metodológica para la reconstrucción de la conciencia de la identidad histórica y la soberanía cultural en una serie de instituciones orientadas a la investigación, difusión y promoción, y puesta en valor de nuestro patrimonio, ente ellas el museo nacional de historia y la red de museos escolares y comunitarios. Reflexión teórica y propuesta de acción cultural para recuperar, preservar y desarrollar la memoria como punto de partida para la toma y ejercicio del poder por todos y todas en una nación libre, soberana y democrática.

Documental: Venezuela Petróleo Company

Realizador: MARC VILLÁ
 Producción: Ernesto Domínguez
 y Aurelio Cordero
 Fotografía: Frank Toledo
 Tiempo: 70 min.
 Año: 2007
 Distribuidora: Amazonia Films
 Programa: Cine para Llevar, Fundación
 Villa del Cine
 Ministerio del Poder Popular para la Cultura



A través de este documental, sus creadores nos cuentan la historia del petróleo venezolano, centrada en la Costa Oriental del Lago de Maracaibo, particularizada en la historia de Cabimas, desde el reventón del pozo Los Barroso II a principios del siglo XX, hasta la toma de conciencia nacional en cuanto al rescate de la industria petrolera con sus retos y amenazas de hoy.

Mediante la combinación de distintos lenguajes artísticos y literarios como dibujos animados, pinturas, fotografías, cine (extractos de documentales y largometrajes), glosa y poesía narradas en *off*; de variadas fuentes de documentos escritos, prensa, publicidad de cine y TV del siglo pasado, entrevistas y testimonios de actores de primera línea, expertos petroleros como Juan Pablo Pérez Alfonso y Silva Calderón, investigadores de las ciencias sociales, filósofos y artistas cabimenses, obreros petroleros de diferentes épocas, personajes legendarios como Olga Luzardo, actores de ayer y de hoy, se muestra una realidad inocultable. Los distintos símbolos utilizados para contar, mediante imágenes, textos y música una histo-

ria, sin recurrir a la narración lineal, nos mantiene atentos a la pantalla.

En esta película, se muestran las distintas visiones de la industria petrolera desde una noción nacionalista de izquierda, mirada de la Venezuela de hoy sobre de lo sucedido a lo largo del siglo XX y de los primeros años del XXI. Jóvenes realizadores hilvanan una historia de corrupción y entrega más que de la riqueza de la conciencia nacional, historia de despojos, de luchas y conquistas contada por sus propios actores y actrices; como la anciana de 105 años que conservaba aún frescos los recuerdos del reventón del Barroso II, las visiones contrapuestas de la visión católica y la fe de los pobladores al llevar la imagen de San Benito de Palermo acompañado de sus chimbánqueles para detener el chorro de petróleo que se alzaba hasta el cielo y amenazaba con inundarlo todo, después de 8 días de estar lanzando su lluvia pastosa. Los tambores y la imagen de San Benito lograron el milagro.

Desde los primeros instantes se inicia el desastre ecológico como resultado de la explotación petrolera, la flora y la fauna arrasadas, todo enchumbado de petróleo. La desaparición de la vegetación y su sustitución por la vegetación de metal: balancines, torres, taladros.

Corrupción y entrega del país, el gringo mandando y el criollo obede-

ciendo, leyes abyectas, los campos petroleros con sus casas al modo gringo y del otro lado de la cerca la miseria, la pobreza y la explotación. El contraste entre la riqueza y la miseria no sólo material, también espiritual e intelectual que fue dejando a su paso la explotación petrolera. El licor y su efecto adormecedor de las masas.

La falsa nacionalización, la neocolonia cultural, dos tendencias: la del desarrollo endógeno, “sembrar el petróleo” y la de internacionalización de la empresa; asegurar los mercados con precios irrisorios. Con Gómez, los gringos, ingleses y holandeses; con la democracia representativa, los propios venezolanos hijos de esta tierra, pero de corazón y espíritu extranjero. Las distintas visiones de lo que significaba la explotación petrolera dentro del mismo pueblo venezolano, los hijos de los desheredados de su tierra, los hijos de los venidos de otras regiones y los hijos de los extranjeros. La cerca que te quita el Lago y que divide el pueblo miserable de la belleza del *wife of life*, con sus clubes como medio de preservación de la mano de obra.

Dictadura y democracia representativa, igual represión y entrega al capital extranjero. Historia del movimiento de clases en Venezuela que explotó en el paro petrolero cuando la “casta petrolera” venezolana mostró a los cuatro vientos como había vendido su alma a las casas matrices extranjeras. Y el pueblo venezolano mostró su catadura de hombres y mujeres libres recuperando la industria petrolera y la conciencia nacional.

El DVD trae un par de entrevistas con el realizador Marc Villá y el Editor.

La ruta de la tradición

Arianne Velis Ordosgoitti

Investigadora Museo Nacional de las Culturas



Para conocer nuestros pueblos y su diversidad cultural, es importante asistir a sus fiestas y compartir con los pobladores su gastronomía, granjería, bebidas y artesanía, entre muchas otras formas de expresión; todas elaboradas con productos cosechados en sus propias tierras y que la naturaleza les proporciona y utilizan para representar su imaginario colectivo. Por este motivo, La Ruta de la Tradición los invita a conocer algunas manifestaciones culturales que se realizan de agosto a diciembre en nuestro país y les sugiere localidades donde podrán disfrutar de las riquezas culinarias de cada región, además de adquirir objetos artesanales y apoyar así a nuestros creadores populares.

JULIO

NEGROS DE PLAZA

Estado Guárico

Si este año decide asistir a la fiesta de los Negros de Plaza en los Llanos guariqueños el Día de la Virgen del Carmen, en el trayecto por la carretera nacional, fíjese los sitios que venden casabe y chicharrón. El queso de mano de la zona del Guárico es una exquisitez, así que le recomiendo probarlo. En cuanto a la dulcería, en los Valles de Orituco encontrará pan

de horno, suspiros, jalea de mango, de guayaba, de plátano y de lechosa con piña; también hallará conservas de coco, de coco con piña, de leche y de batata, dulces de higo, de lechosa, de piña con lechosa, de durazno e hincaco, de plátano, de leche, de martínico y cascós de guayaba. Igualmente podrá disfrutar de deliciosas tortas de auyama, plátano, parchita, cambur, pan, mango, piña, coco y naranja.

Si lo que quiere es ponerse las alpargatas porque lo que viene es joropo, las podrá adquirir en Altigracia de Orituco, donde las confeccionan en un telar con pabilo y con suela de caucho. Para su cocina, encontrará bateas, soperas, cucharas y cucharones, tenedores, paletas, tablas de picar, además de pilones y machetes, entre otros utensilios.

AGOSTO

FERIA DE LA ZAPUARA O SAPOARA

Estado Bolívar, municipio Heres

La última semana del mes de agosto, cuando crece el río Orinoco y la zapuara se aparea, en el Paseo Orinoco se realiza la Feria de la Zapuara o Sapoara. Es un espectáculo ver a los pescadores recorrer el río y tender sus redes para la captura de los peces. Durante su estadía en

Ciudad Bolívar, podrá disfrutar de la riqueza culinaria de la zona, basada por lo general en peces de río, como la ya nombrada zapuara o el jau-jau. Le recomendamos zapuara rellena de casabe, típica de la región. Si la come, recuerde no comerse la cabeza, pues la tradición oral dice que “si se la come, se casa con una guayanesa”.

Son muy utilizados, para la preparación de la dulcería y las bebidas, las semillas de merey, el moriche, el casabe y el maíz. Así, encontramos turrón de merey, chocolate con merey



Pesca de la zapuara, Ciudad Bolívar.

Foto: RAFAEL SALVATORE

y merey pasao; turrón y carato de moriche; agua o carato de maíz y la mazamorra. La comida es acompañada frecuentemente con casabe, con el que también se preparan bebidas.

Cuando le toque despedirse de la región, lleve para el camino el típico queso guayanés, el cual podrá consumir con casabe, pan, arepa o chacha. Y para que no se le olvide su paso por la zona, podrá adquirir para los niños un caballito de San Juan, o un chinchorro de moriche, cestería de camuare o de moriche y, si le gusta tocar instrumentos musicales, allí encontrará la bandola guayanesa.

SEPTIEMBRE

LAS TURAS

Estado Lara, municipio Urdaneta

El 23 y 24 de septiembre se celebra en el estado Lara (y también en Falcón) el ritual de Las Turas. Estas fechas, en el calendario católico, corresponden a los días en que se le rinde homenaje a la Virgen de Las Mercedes. Esta festividad de descendencia indígena tiene sus orígenes en la etnia ayamán, de allí proviene su denominación pues se llama 'tura' a la mazorca de maíz cuando está naciendo.

Lara, es uno de los estados de Venezuela donde más se realiza la cría de chivos y cabras. Si decide acercarse al municipio Urdaneta y le provoca un pabellón criollo, pida uno con carne de chivo, pero si lo pre-



Ritual de las Turas. Foto: RAFAEL SALVATORE

fiere, puede probar chivo en salsa, horneado, guisado o en coco, e incluso lo puede degustar en un hervido. Igualmente, podrá disfrutar comiendo queso y dulce de leche de cabra. También es característica de esta localidad la sopa de coroncho, la carne y los huevos de iguana. De ésta, también se utiliza la piel y la grasa con fines medicinales.

Por otra parte, el cocuy es una planta que crece abundantemente en esta región occidental. Con ella se prepara el licor de penca, muy famoso en este estado. En el poblado de Siquisique podrá saborear el cocuy horneado.

Si desea llevar un recuerdo de la región puede escoger chinchorros y muñecas tejidas con la fibra del cocuy y con pabilo. Igualmente, puede conseguir chinelas, alpargatas y hamacas. En loza fabricada con arcilla encontrará tinajas, ollas y budares. También, podrá adquirir figuras talladas en madera de cardón, además de sillas, mesas, butacas y baúles. Con madera de cauajaro, elaboran los barriles para conservar licor de cocuy, y para los niños, juguetes tradicionales como perinolas y trompos.



Sombrero de la etnia wayúu. Península de la Guajira.

OCTUBRE

REIVINDICACIÓN DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

Estado Zulia, municipio Jesús Enrique Lossada

Si para el 12 de octubre se encuentra en el estado Zulia, acérquese a compartir la feria que realiza el pueblo wayúu que habita en el municipio Jesús Enrique Lossada, en la parroquia La Concepción. Esta celebración, es un ejemplo de las formas de reivindicación de los pueblos originarios. Se inicia tres días antes, con la escogencia de la reina, la cual debe pertenecer a la etnia wayúu. En la feria, además, podrá apreciar la exposición de trajes y artesanías, y podrá degustar la variada gastronomía de este grupo indígena. El día 12, podrá vivenciar la realización de La Yonna, baile tradicional que en esta ocasión es dirigido por la reina. Al final del día, se realizan los juegos tradicionales de esta cultura.

Si realmente quiere conocer a través del paladar los platos ancestrales del pueblo wayúu, puede probar el quepechuna, cuya base principal son los frijoles y se les agrega jojoto, yuca y cebo de chivo. También puede saborear arroz con vegetales o arroz



Dulcería criolla. El Corozo, estado Anzoátegui. Foto: RAFAEL SALVATORE

con palomitas, que queda como un asopado (se cocina con vegetales y se le colocan pichones de palomas previamente ablandados); además, puede probar iguana al coco (se suaviza la iguana, se mezcla con vegetales y luego se termina de cocinar en agua de coco); la iguana puede ser sustituida por chivo o conejo. Igualmente, podrá encontrar los deliciosos patacones preparados con plátano verde y la chicha wayúu, que es dulce y elaborada con maíz blanco (cuando es salada, se le llama yajaushi).

En la feria también ofrecen el yinulain, que son las vísceras del chivo o de la vaca sofritos con cebolla, ajo y tomate; los bollitos cuadrados, elaborados a base de harina de maíz pintada con onoto y se le agrega sofrito de carne de cerdo, se envuelve de forma cuadrada en hoja de plátano y se sancocha. Así mismo, podrá encontrar arepas con coco y miel, y arepas de plátano.

Entre la dulcería, encontramos conservas de maní, galletas de huevo, galletas montunas, huevos chimbos, mandocas, manjar de auyama elaborado con leche de coco, calabazate y dulce de cauñil.

Se ha de destacar que en este municipio se pueden adquirir los famosos tejidos wayúu tales como hamacas, chinchorros, bolsos, mantas, sombreros, entre otros.

NOVIEMBRE

DÍA DE LOS MUERTOS

Estado Anzoátegui

El 2 de noviembre se conmemora el Día de los Muertos. En varias regiones del país se realizan manifestaciones relacionadas con la fecha. En Cantaura, municipio Pedro María Freites, se encuentra la comunidad Kariña de Tascabaña. Desde el 1° hasta el 3 de noviembre, se celebra el Día de los Muertos bailando el Akatoompo y luego el Mare Mare. Si los visita durante la ceremonia, compartirá con la comunidad bebidas y comidas, entre las que se encuentra el cachire -bebida fermentada a base de batata, casabe quemado, azúcar o papelón-, la cual es cubierta con hojas de plátano durante varios días.

Si desea degustar la diversidad alimentaria de esta región del país y llevarse una agradable experiencia de su cultura gastronómica pruebe el arroz con auyama; el arroz colorao (arroz con pollo teñido con onoto); el arroz aguaíto de paloma; la sopa de pescado salado, de caribe picante o de guarara; la sardina asada en plátano; la sopa de frijol con pellejo de cochino; el bouillon preparado con carne de vaca con hueso; el talcarí o tarcarí de chivo; el cuajado elaborado con carne de cacería como el venado o el morrocoty; el arroz con mato de agua, que una vez listo se le coloca onoto para

darle color; y el pisillo de baba que se prepara sancochando el animal, luego se retira del agua y se cuece con aliños. Estas comidas se acompañan con casabe o arepa de yuca.

Entre la dulcería, se encuentra el dulce de jobo, de pomalaca y de hiccacos; la conserva o el tocinillo de naranja; buñuelos de yuca o de apio; la pelota, elaborada con maíz pilado, papelón, jengibre y hojas de plátano. También es tradición en este municipio la torta bejarana y el turrón de coco. Para acompañar esta dulcería, podemos tomar un carato de maíz o de mango.

En Tascabaña, pregunte por los chinchorros de moriche y, para la familia, nada más sabroso que llevarle casabe de los propios productores kariña.

DICIEMBRE

DÍA DE LOS INOCENTES, LOCOS DE CUMAREBO, TARATARA Y LA VELA

Estado Falcón

Si para el 28 de diciembre se encuentra en el estado Falcón, acérquese a Puerto Cumarebo, Taratara o La Vela y disfrutará de la fiesta de Los Locos. En esta zona, encontrará la gastronomía característica de la región basada en platos preparados con chivo o cabra, tales como chivo a la brasa, chivo al coco y queso de cabra. Si de arepas se trata, cómase una arepa pelada, eso sí, le recomendamos consumir sólo una, porque su



Locos de La Vela, estado Falcón.
Foto: RAFAEL SALVATORE

tamaño vale por 3 ó 4 arepas de la región central. Una curiosidad propia de esta región es que un buen pabellón criollo estará acompañado con huevo y natilla.

Si le gustan los dulces, pruebe el dabudeque, el de cerezos, el pan de horno o el mancurrón -elaborado con coco-, o aquellos que tienen como ingrediente principal la leche como el arroz con leche o el dulce de leche elaborado con panela. Para llevarse un rico recuerdo, pida la natilla o queso de cabra que siempre son muy buenos acompañantes para su arepa en cualquier región del país.

Para no insolarse, le recomendamos que apenas llegue a Falcón adquiera su sombrero elaborado con hojas de palma. Si puede, llévese también las sillas elaboradas con planta de "enea", un chinchorro tejido con la fibra de la couciza o una hamaca de pabilo.

FIESTAS EN HONOR AL NIÑO JESÚS

Estado Vargas, municipio Vargas

La festividad del Niño Jesús en el estado Vargas se inicia el 1° de agosto

y culmina en diciembre. Esta celebración se vincula con el vecino estado Aragua.

El 1° de agosto el Niño Jesús sale del pueblo de Tarma y regresa el 1° de diciembre, cuando es recibido con cantos de aguinaldos. Durante su recorrido, el Niño visita las comunidades de la costa oeste y llega hasta el estado Aragua (La Victoria y la Colonia Tovar). En el pueblo de Carayaca podrá encontrar gran variedad de artesanías fabricada por los artesanos de Tarmas.

También se le rinde homenaje al Niño Jesús en la comunidad de El Teleférico, Macuto; en La Soubllette, Catia la Mar, El Cardonal y La Guaira, siempre con cantos de fulías o parrandas.

El Niño Jesús, que recorre la costa este del estado, es celebrado en las parroquias de Caruao, Naiquatá y Caraballeda. En Caruao, usted encontrará venta de tambores, variedad de utensilios elaborados en bambú y cestas. También, podrá degustar pescado fresco que venden a la orilla de la playa en la Asociación de pescadores de Naiquatá o en la Av. Soubllette.

En el estado Vargas, es común encontrar alimentos preparados a base de animales marinos como el cuajao de atún, atún guisado o en medallones, empanadas de cazón, cazón guisado, arroz con lapa (molusco marino) o lapa con limón, pescado frito, lebranchada, consomé de sardina y la "Siete potencias", delicia elaborada con diversos mariscos; además, es fa-

moso el sancocho preparado con camarón de río, pescado o cruzado.

En la dulcería encontramos tres componentes esenciales: coco, yuca y plátano. Los dulces más populares son el arroz con coco, el bienmesabe, la torta merengada de coco, el coquito rayado, el majarete, la conserva, el funche y el besito de coco. Con yuca, se elabora la panela que además lleva papelón y jengibre, y también la naiboa. Con el plátano, se hacen deliciosas cachapas de cambur, cafunga, bollo negro o de cambur verde. La barriga 'e vieja, muy conocido entre los lugareños, se elabora con yuca, coco y hoja de cambur.

Fuentes documentales consultadas

Instituto de Patrimonio Cultural: (2005). *Censo y Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2005*. Estado Guárico, municipio José Tadeo Monagas.

(2005) *Censo y Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2005*. Estado Bolívar, municipio Heres.

(2005) *Censo y Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2005*. Estado Vargas, municipio Vargas.

(2006) *Censo y Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2005*. Estado Lara, municipio Urdaneta.

(2007) *Censo y Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2005*. Estado Anzoátegui, municipio Pedro María Freites.

(2008) *Censo y Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2005*. Estado Zulia, municipio Luis Enrique Losada.

<http://www.ipc.gob.ve>

<http://www.venaventours.com/fiestas.asp>