

José Joaquín Salazar Franco
(Cheguaco)

MARGARITA
Y SU
ARTESANÍA PRIMITIVA
(Conferencia)

Tacarigua de Margarita, 21-03-80

Presentación

La programación de la XVII Asamblea Nacional de la Federación Farmacéutica Venezolana, realizada exitosamente en Porlamar, entre el 18 y el 22 de marzo de 1980, incluyó tres charlas que le dieron a esta Asamblea característica especial, por haber mostrado en sus contenidos, aspectos novedosos y muy interesantes que los asambleístas premiaron con cálidos y prolongados aplausos.

Fue, sin ninguna duda, una excelente idea del Comité Organizador de ese evento farmacéutico, que debiere establecerse para futuras reuniones del Gremio, teniendo, desde luego, que llenar las condiciones de las de esta decisión.

Los expositores fueron: El Profesor Jesús Manuel Subero, el Licenciado Jesús Indriago Campos y el Sr. José Joaquín Salazar Franco, nativos los tres de Margarita, ampliamente conocidos tanto en su terruño, como en toda Venezuela, puesto que sus vastos conocimientos en sus respectivas especialidades, han tenido proyección por los medios de comunicación y también por las conferencias y charlas que han dictado.

Coincidieron todos los conferencistas, en algo que les preocupa enormemente, preocupación que sienten todos los margariteños honestos, y es, el perjuicio que ha significado para la colectividad, la implantación de la Zona Franca primero y luego el Puerto Libre.

Fue unánime el llamado que nos hicieron para que fuésemos transmisores en nuestras respectivas regiones, de la angustia que les embarga, debido a la destrucción de tantas sanas costumbres de ese pueblo, invadido por el germen del mercantilismo y la fiebre consumista, lo que ha traído como consecuencia, la pérdida de los rasgos característicos del margariteño y sobre todo de la tranquilidad que se respiraba en toda su extensión, que era la mejor cualidad con que contaba la bella Margarita.

Si a toda esa situación reinante, se le añade la amenaza latente del puente que la uniría a tierra firme, tenemos que coincidir en que tienen justificantes razones estos tres

destacados margariteños, para llamar nuestra atención y pedirnos nuestra colaboración sincera, uniéndonos a las voces que han protestado por tan descabellada promesa.

Fue muy grato oír de los conferencistas expresiones de elogio para nuestro gremio, ya que hemos sido los únicos, hasta este momento, en demostrar interés por conocer esos aspectos, tanto históricos, como costumbristas, del Estado Nueva Esparta.

La charla del Sr. José Joaquín Salazar Franco, fue considerada como de necesario conocimiento por todos los farmacéuticos de la República, y así fue como la proposición que surgió, una vez concluida la exposición, de que fuese recogida en un folleto para su divulgación, mereció unánimemente aprobación.

Es un trabajo acucioso, paciente, bien documentado, el logrado en esa conferencia, que puede ser de gran utilidad para los estudiosos de la vida de nuestros pueblos, de sus costumbres, de su capacidad productiva.

Nos place de manera especial, contribuir de esta manera, o sea, con esta publicación, al conocimiento de tan interesantes aspectos de la población de una región de nuestra Patria, por la que siempre hemos tenido inmensas simpatías y que, además, reúne en su ámbito a un grupo valioso de farmacéuticos, y ha sido cuna también de muchos otros, que le han dado realce a esta nuestra profesión.

Francisco Ascanio Rodríguez

(Conferencia dictada por José Joaquín Salazar Franco -"Cheguaco"-, en el Hotel Margarita Concorde, el 21-03-80, con motivo de la XVII Asamblea Nacional "Antonio J. Muskus", de la Federación Farmacéutica Venezolana.)

Ciudadano Presidente y demás directivos de la Federación Farmacéutica Venezolana;

Ciudadano Presidente y demás directivos de la XVII Asamblea de la Federación Farmacéutica Venezolana;

Ciudadano Presidente y demás directivos del Colegio de Farmacéuticos del Estado Nueva Esparta;

Ciudadanos Delegados; Ciudadanos invitados especiales;

Señoras y señores:

Hace algunos años, cuando los medios de comunicación no estaban tan adelantados como ahora y cuando el navegar o aventurarse por los anchos y frágiles caminos de las aguas, era la más grande de las odiseas, quienes no habían tenido la dicha de visitar a la Isla de Margarita, que aparecía en los mapas como un minúsculo punto referencial en el anchuroso mar de los Caribes, creían que ella no era sino el enorme cetáceo varado a cuatro leguas de la costa a que había hecho alusión el escritor Eduardo Blanco en su épico canto de la Venezuela Heroica, cuando empezaba a reseñar la Batalla de Matasiete; o un peñón inhóspito, con unas pocas rancherías de pescadores por todas sus partes costaneras; o un solo pueblo, donde todos y cada uno teníamos el derecho de conocernos obligatoriamente; pero al entrar aquí, cambiaba radicalmente la imagen equivocada que acerca de esta tierra se tenía y se encontraban, sin siquiera por un momento imaginárselo, con un cuadro completamente diferente, es decir, con el auténtico Paraíso del Caribe, compuesto de campo y mar, con sus lindísimos paisajes de playas, de aguas tranquilas, limpias y transparentes y de finísimas arenas nacaradas, calcinadas por el Sol tropical, debajo de un inmenso cielo siempre azul, cual fondo puesto de ex profeso por el Supremo Hacedor, como para que reflejara sus bellísimas auroras y enmarcar sus atardeceres matizados por miles policromías variantes, capaces de competir con los mas bellos crepúsculos del mundo.

I se encontraban también con sus pequeñas montañas de cimas siempre verdes, como si hubiesen estado constantemente regadas por una mano omnipotente que revivía constantemente el follaje de su diversificada vegetación, escasas de alimañas; y con sus sierras, huertas y conucos que producían granos, legumbres y frutos sazoados y de sabores exquisitos, como sus maizales y cañas dulces, mangos, nísperos y auyamas, patillas, piñas y melones, pepinos, frijoles y quimbombos, lechosas, yucas y

batatas, anones, mamones y cotoprices, paujies, guayabas y guanábanas, naranjas, limas y limones, cambures y plátanos de diversas variedades, cocos, mameyes y mereyes, tamarindos, cerezas y ciruelas, castañas y pandelaños, ajies y tomates, jobsos y berenjenas y otros sin fin de productos vegetales que eran la mejor recompensa a las manos laboriosas de los campesinos que se encargaban de poner a producir la tierra, en lucha constante hasta con la naturaleza misma que en veces se tornaba inconsecuente.

I se encontraban también con una cantidad de gente, sencillas pero acogedoras y comunicativas, que sin necesidad de conocerlos y sin siquiera mediar presentaciones, se les brindaban desinteresadamente para cualquier cosa que los necesitaran, y eran capaces de darles alojamiento y compartir su pan aunque muy escaso lo tuvieran. Porque así era La Margarita de aquellos tiempos, la de gente sin malicias, ingenuas, de puertas abiertas, tanto de día como de noche, de personas campechanas, acogedoras y hospitalarias, carente de delincuentes y por ende sin cárceles ni carceleros; la de niños que no aceptaban dádivas ni estiraban la mano para pedir mendrugos, y de adultos que se morían de vergüenza si se mercantilizaban, porque la norma trazada desde sus antecesores era la honradez a toda costa. I entre estas personas estaban los pescadores artesanales, los que se levantaban al primer canto de gallos para irse a la mar con su pequeño bote, sus anzuelos y sus guarales y el perro compañero, para en la mañanita traer el pescado del sustento diario; y los echadores y levadores de nasas, instrumento-trampa, de elaboración casera a base de alambres y de palos, para que los peces se capturaran solos, y los haladores de trenes y de mandingas, que se ocupaban de apresar con sus enormes redes tejidas con sus propias manos o las de sus mujeres y sus hijos, a los cardúmenes que les habían anunciado los vigías; y los tarrayeros y atarrayadores, que con sus redes unipersonales practicaban la pesca costanera. Pesca que no era sólo para el consumo interno, ya que el mayor porcentaje se destinaba a la salazón o acondicionamiento, a base del escalado y la preparación con sal y sol para que se tostara en óptimas condiciones de poder llenar barcos y más barcos e irlo a vender por los distintos y distantes caminos del país y hasta del exterior. I estaban además los que de algunas especies marinas, como el Carey y el parape, utilizaban el carapacho para convertirlos en peines, peinetas, peinillos, hebillas, monturas para lentes, botones, yuntas, brazaletes, correas para relojes, prendedores y otras cantidades de cosas que representaban una auténtica artesanía; e igualmente se encontraban los carpinteros de ribera, que construían los barcos, las goletas, trespuños, balandras, peñeros, botes, orejetas, flecheras y canoas, en suelo margariteño y con madera margariteña, en especial, el yaque y el cautaro, que eran las predilectas entre las demás variedades, y se hallaban también los que elaboraban los ingeniosos y característicos objetos ornamentales y de juguetería a base de conchas de perlas, y de guacucos, de

chipichipes, de caracoles, de algas disecadas, y hasta de piedritas marinas, con lo cual se ganaban honestamente la subsistencia cotidiana.

I no sólo estas cosas, en materia de artesanía tradicional, eran dignas de admirarse en la Isla de Margarita; sino que había que visitar a cada uno de sus pueblos y ciudades para cerciorarse de las grandezas que encerraban. Había que contemplar a La Asunción, capital del Estado, que no vivía únicamente de las entradas que le proporcionaba la Administración Pública, sino, en mayor cantidad, de los cazabes, barrigas y arepas de viejas y del almidón que producían sus hombres labradores y sus laboriosas mujeres, con las yucas que cosechaban en sus propios predios y en muchos otros lugares de la Isla, y de los panes y confites que elaboraban en casi todas las casas, donde se veía tanto a las hembras como a los varones, bregando a todo pulmón para amasar la harina de trigo que venía del exterior, legalmente o contrabandeada, para llevarla a los hornos de leña, de donde, convertida en bollos, tortas, tunjas, roscas, besos, coscorrónes, roscas cubiertas, gorfiaos, bizcochos, bizcochuelos, etc., etc., las transportaban las "caminantas", mujeres que hacían el recorrido a pie, portando sobre sus cabezas enormes maras, por todos los caminos de la Isla, visitando las bodegas y casas de familias y a los velorios y festividades patronales donde daban un tinte ameno con su vocinglería anunciando sus productos. Esos confites y panes de La Asunción, en muchas ocasiones, viajaron con los margariteños por los distintos caminos de la Patria Grande, exhibiendo sus exquisiteces.

I había que observar detenida y cuidadosamente a la trilogía de La Tacarigua de Margarita, con sus hombres del azadón y del machete y sus mujeres de la piedra y el pilón, como se dignó decir en hora afortunada ese gran valor de las letras nacionales que se llamó Alberto Rabell, convirtiendo todo el maíz que se producía en los campos isleños, tanto de invierno como de verano, en arepas y cachapas, que según la aseveración de expertos, podrían muy bien competir y ganarles en calidad y tamaño a las de Coro en Falcón y a las de Chiguana en Sucre, y para completar, hacían lo mismo con el que traían los barqueros de Los Caños del Orinoco, Costafirme, Píritu y el Litoral Guaireño. Igualmente había que apreciar de esta comunidad, los enormes papelones que cuajaban con el cocimiento del guarapo de la caña dulce que cultivaban en sus laderas y conucos y molían en los trapiches de madera, de cruz o de mayar, confeccionados por expertos carpinteros de la localidad que habían venido recibiendo estas enseñanzas de sus antepasados, maestros del serrucho y el cepillo, y cuyos trapiches, tirados por yuntas de enormes bueyes, eran atracción para propios y extraños.

Igualmente había que ver también a Santa Ana, la heroica Villa del Norte, cuna del General Francisco Estéban Gómez, vencedor de Morillo en Matasiete, y lugar donde se proclamó la Tercera República venezolana, una, única e indivisible, con sus diligentes mujeres que hacían paños de motas, esarpines y bonetes, bordaban, perfilaban y rejillaban, y tejían finísimas medias a tres agujas, y lindísimos chinchorros, con o sin flecos, lisos o calados, blancos o mujos o de varios colores, magníficos para descansar a cualquier hora del día o de la noche, más cuando el calor se hacía insoportable, los que a los mismos conquistadores causaron admiración, y los denominaron "colgantes camas". Artesanía que venía transmitiéndose de generación en generación desde tiempos inmemoriales, y que daba lugar al aprovechamiento del algodón que se producía en los campos Isleños, e hilaban las mujeres en rústicos "jusos" (husos) o ruecas, y que era tanto, que para poderle dar abasto, muchas veces, en cada casa había más de un telar, donde podían actuar en cada uno, hasta dos tejedoras, y era tanta la producción que, en la imposibilidad de ser absorbida por la población insular, tenían que sacarse a vender en los otros mercados de la República donde siempre quedó en alto el nombre de esta Isla.

I asimismo había que acercarse hasta La Vecindad de los Martínez, antaño refugio del caudillo Juan Bautista Arismendi y su puñado de patriotas que en el año 1815, sin tomar en cuenta su inferioridad numérica, asaltaron y tomaron el Fuerte de Juangriego y la Casa Fuerte de El Norte, para, poco tiempo después, poner fin al despótico gobierno de los españoles, y allí contemplar la dura brega de las mujeres frente a los antiquísimos telares de madera, casi siempre de a dos en uno, moviendo con destreza sus hábiles manos y sus brazos, cual máquinas vivientes, a fin de dejar terminadas las hermosísimas hamacas, lisas o de un solo color, de franjas o de varios colores, y de "cotón", que significaba diversos colores, mosqueados en una sola franja o paño; con flecos grandes o medianos, terminados en hileras de borlones o sin ellos, hamacas que en un principio -que es como decir desde la época de los antepasados guaicos o guaiqueríes, primitivos amos de estas tierras eran elaboradas con hilo criollo hilado en esta misma tierra y por manos también margariteñas, y llevadas en uso o en mercadeo por los distintos caminos de Venezuela y de las Islas del Caribe, hasta ahora, que se hacen sólo con hilo "toporeño" o pabito traído especialmente de Valencia por intermediarios que sin escrúpulos explotan inmisericordemente a las humildes trabajadoras.

I había que acercarse también a la primitiva comunidad de El Cercao o El Cercado -cuna del bravo Francisco López, ajusticiador del sanguinario Carbetón, lugarteniente del realista Cobián, incendiario de la Villa del Norte en la época de la Independencia-,

para observar a sus mujeres alfareras, sentadas en pleno suelo, elaborando con el barro o arcilla margariteña, sin ayuda de tornos, ni nada parecido, sino simplemente con la experiencia, la herencia de sus antepasados aborígenes, y la habilidad y destreza de sus manos, los aripos, anafes, alcancías, budares, bateas, cazuelas, canarines, cachimbos, floreros, hormigueras, hormas, jarros, lebrillos, múcuras o múcaras, pailas, platos, plateopiés, pocillos, pimpinas, tinajas, tinajones, topias o piedras de fogón, tiestos, tapas, sartenes, y algunas otras variedades que escapan a mi memoria, las cuales abastecían los mercados de la Isla y parte de los de fuera, como el Bajo Orinoco o Territorio Delta Amacuro, Costafirme, y poblaciones de Anzoátegui, Guárico, el Litoral Guaireño y la misma ciudad de Caracas, capital de la República, sin exhibir marca de fábrica, pero con la fama de que eran elaboradas en El Cercado de la Isla de Margarita; y valía la pena observarlas, no sólo formando las piezas, sino también quemándolas en sus rudimentarios hornos o piras.

I no había que quedarse únicamente en El Cercao, sino caminar un poco más, no mucho por cierto, sino algunos cuantos trancos, como se decía en nuestro léxico, para llegar a El Maco Arriba o a El Maco Abajo, por donde se aseguraba que había pasado el Libertador cuando vino con la primera expedición de Los Cayos de Haití, en el año de 1816, a consolidar la Tercera República, para contemplar bien de cerca todo el proceso relativo a la artesanía del cuero y sus derivados en El Maco de Bolívar, desde la curtiembre de los cueros de chivos, de carneros, de venados, de reses y hasta de conejos, para la fabricación de maletas, correas, fajas, sillas de montar, bozales, guruperas, tabacaleras, cotizas y zapatos de distintas clases. I era curioso y divertido ver el trabajo colectivo donde viejos, jóvenes y niños, compartían junto con las mujeres, y frente a las rústicas bancas de trabajo, las faenas diarias, entre la mayor armonía, unos cortando, otros cosiendo, éstos borunando, aquéllos pegando suelas y tacones, y los demás encremando, y así sucesivamente, hasta terminar las obras, que después recorrerían todos los caminos de la Patria, para enseñar a muchos venezolanos a calzarse decentemente, debido a lo bajo de sus precios.

Como tampoco se podía dejar pasar por desapercibido el noble oficio de las mujeres de Los Millanes, Pedregales y sitios aledaños, que de sol a sol se dedicaban con gran paciencia a la elaboración de tabacos y calillas, gruesos y largos los primeros y cortos y finos los otros, que confeccionaban, no sólo con las hojas de las plantas de ese nombre (tabaco) cultivadas en la Isla, de manera muy especial en los pueblos de Tacarigua, Paraguachí, Santa Ana, La Vecindad, La Otrabanda, El Valle de Pedrogonzález y San Juan Bautista, durante los meses en que más arreciaban las lluvias, sino también, con el que traían por pacas o quintales desde Costafirme,

especialmente desde San Antonio del Golfo, Saucedo, Casanay, Cumaná, Cumanacoa y Güiría, donde se podían quedar perplejos al ver la maestría con que, sobre una mesa de tabaquería, como era la expresión genuina para el mueble de trabajo, una mujer picaba, o sea, sacaba la vena o hueso, armaba y encapotaba, para, mediante un ligero movimiento como de rodillo hacia adelante entre la mano y la mesa, "entapar" y salir el tabaco o la calilla, según el caso, totalmente elaborado, como si hubiese sido de una auténtica máquina. Este producto era vendido en todos los pueblos margariteños, de manera especial en los adyacentes al mar, y el resto llevado hacia otras partes, contribuyendo así con la economía de las zonas productoras.

Igualmente, no había quien soportara la tentación de irse de la Isla de Margarita sin conocer la forma de hacer los popularísimos sombreros de cogollo de San Juan Bautista, ni de llevarse cuando menos uno de ellos, como recuerdo o como regalo para algún pariente o amigo que de antemano le había hecho el encargo, y se asombraban al ver como los hombres escalaban los altísimos y rugosos troncos de los datileros para pacientemente irle extrayendo los cogollos más tiernos, que después empezaban a abrir para secarlos en las calzadas de las casas y dejarlos algún tiempo en el sereno a fin de que tomaran el color blanquecino que exhibían, y más tarde las mujeres despegar las pencas y subdividir las en gajos que envueltos en hojas de algodón de seda llevaban bajo el brazo para ir con ellos confeccionando las crinejas, que no dejaban de tejer ni caminando por más rápido que fuesen, y que vendrían a servir para armar, o sea, coser los sombreros en sus variedades de pavos o pericos de ala corta, casco de mula, que semeja en la copa el casco de dicho animal, y pavas o chambelonas, de copa baja y alas anchísimas, especiales para hembras; labor colmada de pericia, que cada día les hacía utilizar las manos con mayor destreza, y aunque su rentabilidad no era exorbitante sostenía a muchos hogares de esa población.

I en el mismo San Juan Bautista, precisamente en el sector denominado Fuentidueño, tentaba la curiosidad al extraño elenterarse acerca de la fabricación del exquisito manjar que en pasta sólida y envuelto en cachipos de plátano, denominaban piñonate, voz de la que todavía no se ha podido esclarecer su significado, y que sin punto de solidificación y llamado simplemente conserva, exportaban hasta en perolas al extranjero, como dice la popular canción, y que no era otra cosa sino el resultado del cocimiento de la lechosa verde, especialmente de la variedad conocida en la Isla como "monera", que se reproducía casi silvestre en las "sierras", conucos y huertas del mismo Fuentidueño, de Tacarigua, La Asunción, Santa Ana, El Valle de Pedrogonzález, Paraguachí, El Valle del Espíritu Santo y otras poblaciones insulares, y la cual era pequeña y repleta de semillas, no muy aceptable para

comer madura pero sí bastante apetecidas por los nonos montañeros, de donde derivaba el nombre, ralladas con todo y semillas, después de algunos días de desprendida de las matas cuando ya había secado algo de la leche que contenía, y rebatirlas a fuego lento, en hornallas, combinadas con melao de caña o con papelón derretido y otras añadiduras que ocultaban, como el secreto profesional.

Como también en la citada población de San Juan Bautista, era digno y meritorio detenerse a contemplar la labor paciente y minuciosa de los joyeros o plateros, como más comúnmente se les denominaba, trabajando en sus propias habitaciones, sin alardes y sin aspavientos promocionales, los metales preciosos, transformándolos en finísimas cadenas, brazaletes, zarcillos, prendedores, hebillas, aros, sortijas, monogramas, alfileres, leontinas y cuanto se había creado en el delicado arte de la orfebrería, y con lo cual, no sólo se satisfacían las necesidades internas, sino que los pacotilleros o vendedores ambulantes, que con frecuencia viajaban por distintas ciudades y pueblos venezolanos, llevaban consigo para ir las expendiendo y a la vez poniendo muy en alto la creatividad del artesano insular, y popularizando las prendas de "oro sanjuanero", como así las habían confirmado desde tiempos inmemoriales. De esas prendas fueron muchas las que de una u otra manera llegaron a ser lucidas por lo más granado de la sociedad de antaño y su demanda era tanta, que sólo con esa actividad se ocupaba un gran porcentaje de la población Sanjuanera que de allí obtenía su sustento en forma por de más decente.

I por esas mismas regiones se había ubicado, definitivamente, la más nueva quizás de las artesanías margariteñas, como era la de la elaboración de las alpargatas suela de goma, que apareció con el auge del automóvil y siguió aparejada a él, que era quien le suministraba la mayor parte de la materia prima, como eran los cauchos de desecho. El trabajo de esta artesanía era y es complicado y fuerte. Absorbía personal de ambos sexos y edades y se hacía a nivel de familias independientemente y a nivel de industria al destajo, para un patrón; y se le consideraba como nómada por haber recorrido los pueblos de Carapacho, La Guardia, El Tuey y Agua de Vacas del Distrito Díaz, hasta estabilizarse en El Espinal y Boquerón del mismo Distrito. Los varones eran los encargados del trabajo más fuerte, como el de la preparación de la suela, picando los cauchos, formando las capas y las tiras, retirando la pestaña que se adhiere al rin, "zanjiándolas", deslomándolas, marcando con las plantillas, etc., etc., mientras las mujeres arreglaban los cortes, las taloneras o arristranco, las pegaban y les hacían las piezas para dejarlas en condiciones de venta. Esta artesanía, que otrora dejó buenos dividendos, cada día ha ido de mal en peor, sin que se haya hecho nada por salvarla.

También les era impresionante a los visitantes mirar cómo se elaboraban las maras y cestas de Atamo y Sabana de Guacuco, no las de hueco hexagonal tejidas con corteza de cañabrava, que no son margariteñas sino costafirmeras y que vinieron aquí como unidad de medida de papelón, sino las hechas con latas de monte labradas y subdivididas cuidadosamente y alternadas unas y otras sobre las llamadas madrinas; las maras margariteñas eran utensilios en forma de media esfera partida por la línea ecuatorial y se les daban infinidad de usos, y las había medianas y pequeñas con fondos achatados y grandísimas con el fondo hundido o sea metido hacia adentro, lo que contribuía a equilibrar el peso o volumen de quienes las cargaban en la cabeza, amortiguadas con una rodilla o rollo de trapos; las primeras eran utilizadas para diferentes quehaceres, desde cargar pescado fresco hasta productos del campo o mercancía seca, y las grandes preferentemente para transportar pan, y a las cuales, para mayor comodidad, le colocaban dentro otra pequeña y llana donde llevaban los dulces y confites. Las cestas eran maras pequeñas de bocas reducidas provistas de una "gasa" o asa arqueada por sobre su extremo superior y las portaban con mucha frecuencia las amas de casa al salir de compras.

Asimismo, las esteras de La Rinconada de Paraguachí, que no eran sino los llamados petates en otras partes del país y que aquí, gracias a la laboriosidad del margariteño, las hacían con el cachipo y las venas o nervios de las hojas de plátano, que iban pelando y acondicionando sin que se les destrozaran, para después de secas al sol, llevarlas a rústicos telares hechos de cuatro palos, donde las acomodaban una sobre otra, sostenidas por gajos de palma o de carana torcidos y anudados a media vuelta; igual procedimiento hacían con el junco y la enea que crecía en los lugares anegadizos en las épocas de invierno y que cortaban verde para aprovechar su aparente rigidez y los cuales llevaban a los telares, no como los anteriores, sino en pequeños manojos semitorcidos. Dichas esteras eran frecuentemente utilizadas en forma de colchones sobre las viejas camas de madera, soberaos y barbacoas, o simplemente en el suelo, para sestar o impedir que los niñitos mantuvieran contacto directo con la tierra. También las esteras margariteñas tuvieron el privilegio de ser sacadas de la Isla por cantidades para ser vendidas o permutadas en otras regiones del país, donde eran apreciadísimas.

Igualmente, no había quien fuera capaz de oponerse al deseo de escudriñar a los mapires de El Valle de Pedrogonzález, esa prenda tejida con la palma tierna o cogollo de la palmera que se reproduce sin necesidad de cultivarla en muchas de las montañas de la Isla de Margarita y que se conoce tradicionalmente como carama o palma de monte, y cuyo proceso de elaboración, aunque no muy complicado, sí es algo

laborioso, debido a que se necesita aunar al conocimiento del oficio una destreza de manos que sólo se consigue mediante una práctica constante y consecuente.

Daba gusto ver a las hembras de esa localidad, en sus faenas cotidianas, desde las niñas que empezaban a conocer el mundo hasta las ancianas cansadas de trabajar, pasando por todas las edades y condiciones sociales, luchando a "brazo partido" para lograr que salieran a la calle las innumerables cantidades de docenas de mapires, con tapas o sin ellas, grandes, medianos, pequeños y pequeñitos, como decían en el argot popular, que servían para infinidad de usos: como aprensar catebía, cargar las arepas que las vendedoras llevaban de pueblo en pueblo; portar a lomo de burro o a hombro de humanos los productos conuqueros, guardar la plata de las diligencias o de las economías, transportar la mercancía los vendedores ambulantes, y hasta para llevar sus bártulos los que salían a otras regiones del país en busca de trabajo, y que ahora con un poco de buena voluntad pudieran muy bien convertirse en los bolsos para conducir la mercancía seca que en grandes cantidades salen de la Isla a través del llamado Puerto Libre.

I por último, no había a quien no le creara admiración la infinidad de objetos que con singular maestría se elaboraban con los cascos de coco, como sortijas, prendedores, hebillas, brazaletes, cesticas, alcancías, pecas y cucharillas; y otros tantos con los taparos secos, y entre los cuales sobresalían los envases para cargar agua, las totumas, pecos, cucharas, charaguas, cestas, remillones, espumaderas, embudos, achoteras, pesos de totumas, alcancías, borúos, maracas, cumbios y furrucos; como también era digno de admirar las escobas, las cabuyas, las pantuflas y las mudas de ropa de sacos de harina y tantas y tantas otras cosas que salían de las laboriosas manos margariteñas, y que sería prolijo enumerar.

Esto es, a grandes rasgos, una ligera síntesis de la artesanía tradicional margariteña, muy escueta por cierto y escrita como a vuelo de pájaro, sólo para demostrar que éramos un pueblo de gente laboriosa, creadora y emprendedora, que de distintas maneras buscaba la forma de vivir honradamente, alejados del vicio que degradaba y del ocio que envilecía, y que si fuimos los eternos emigrantes dentro de nuestro país, lo hacíamos no sólo en busca de trabajo o de riqueza, sino algunas veces, a la caza de mayor instrucción y de mejores horizontes, porque nunca llevamos en la sangre la herencia de los codiciosos ni el conformismo de los serviles, sino la grandeza de alma, espíritu de superación y la fidelidad de nuestros nobles quaiqueríes, representados en el Capitán poblador Francisco Fajardo; y otros, a buscarle mercado a nuestras manualidades, que podían competir con las mejores de otras tierras sin tener nada de

que avergonzarnos porque nunca plagiábamos ni engañábamos; y otras, simplemente, aventados por la sed que nos devoraba, debido a las largas sequías que sobre nuestro suelo se ensañaban y nos secaban totalmente los pocos depósitos naturales o pozos y pequeños manantiales o riachuelos de que disponíamos y cuyo mal, el sempiterno mal isleño, nunca había sido tratado con ideas de solución por entes oficiales ni particulares, sino como simples paliativos, aunque personas y organizaciones dignas de todo crédito, se desgañitaran planteando viables soluciones.

De esta misma síntesis se desprende que estábamos dotados de todas las condiciones naturales necesarias para convertirnos en la región turística por excelencia de Venezuela, capaz de recibir gente que viniera con ideas de veranear en nuestras hermosísimas playas, de tomar sus baños de sol y de broncear su piel a base de sal, yodo y canícula; de conocer nuestros monumentos históricos, que para reseñarlos se necesitarían páginas aparte; de ver de cerca la forma y manera de llevar a cabo nuestra laboriosidad manual o artesanía tradicional; de apreciar y de divertirse con nuestra música folklórica y popular, que es extremadamente rica; de hurgar acerca de nuestros mitos y leyendas, que de una u otra manera hubieron traspasado nuestras fronteras; de observar nuestras sanas costumbres, que nos hicieron conquistar el récord de permanecer durante más de 20 años consecutivos, sin registrarse un homicidio; de compartir nuestra hospitalidad y, en fin, de constatar sobre su misma tierra la idiosincrasia del margariteño, y los dones de su cultura milenaria.

Si se hubiera sabido aprovechar a tiempo toda esta serie de circunstancias que nos favorecían y que a grandes voces exponíamos, por todos los medios a nuestros alcances, hoy fuéramos la región más rica del mundo, cuando menos espiritualmente, y no hubieran caído sobre esta tierra de Dios y de la Virgen del Valle "las siete plagas de Egipto", que ya ni la prensa hablada y escrita, ni las autoridades son capaces de negarlas: el tráfico de influencias, la prostitución y sus aliados, el mercantilismo, la barbarie armada, el robo en todas sus formas y modalidades, el desbarajuste social y la discriminación en todos los órdenes de las cosas, han venido a hacer su agosto en cualquier época del año a costa de nuestra ingenuidad. Parece como si todos los males del mundo hubiesen hecho un pacto con la representación del demonio para caer encima de La Margarita heredera de la pacífica Paraguachoa, abundante en perlas y peces, y acabar con ella para siempre. Ya el mismo margariteño se siente extraño en su tierra, y ve con asombro cómo no se le respetan sus creencias, cómo se burlan de sus costumbres, se ríen a rienda suelta de sus tradiciones, poco caso le hacen a su música, cómo han ido acabando poco a poco por medio del soborno y del engaño con su artesanía tradicional y acaparando las tierras de las cuales fuimos amos y señores hasta

hace poco, desde que los antepasados defendieron con esa dignidad y coraje de que no hubo ejemplo en otras partes del mundo.

No sabemos hasta dónde irá a llegar este desorbitado crecimiento. Nos da la impresión de que ya hasta los atardeceres de Juangriego, que otrora nos dieron fama y nombradía, como si quisieran cerrar los ojos para no continuar mirando tanta barbarie y tantos desafueros, y las frescuras de los vientos alisios y el clima benigno y acogedor de los tiempos pasados, como si se enrarecieran cada día más, para someternos a pruebas infernales. I no es que seamos pesimistas ni enemigos del progreso, como en muchas ocasiones se nos quiere hacer aparecer, sino de la desorganización desmedida, del vicio incontrolado, del bandalaje, de la pérdida de los valores ancestrales, del descarado atentado contra nuestra cultura autóctona, y por eso es que pedimos a todos los que aprecian de verdad a Margarita, a todos los que sinceramente la admiran y la quieren, a los que la llevan clavada en el corazón, que nos ayuden a reflexionar, a analizar cuidadosamente la situación actual que atraviesa la Isla, para no dejar que se muera nuestra artesanía tradicional, que no se acabe definitivamente la alfarería de El Cercao como se acabó la de El Poblado de Porlamar, ni las pesquerías populares, ni la artesanía del cuero y sus derivados de El Maco de Bolívar, ni la de las hamacas de La Vecindad, ni la de los chinchorros de El Norte, ni la de los mapires de El Valle de Pedrogonzález, ni la del cogollo ni la de los piñonates, ni la orfebrería de San Juan Bautista, ni ninguna de las otras que antes nos dieron ocupación y nos proporcionaron modos de vivir honradamente; que se subsidien, que se actualicen, que se pongan a producir en grandes cantidades, que nos transformemos de una tierra de importadores en una región de exportadores. Ejemplos tenemos muchos en el mundo. ¿O es acaso que queremos cerrar los ojos para no ver y aferrarnos a decir ciegamente que es imposible? Que se traiga la materia prima de otras partes, si es que no la tenemos, y se monten aquí grandes fábricas para procesarlas, pero que no se siga pidiendo a los nativos que enajenen sus tierras. Que sea para todos el progreso en condiciones de equidad y justicia, porque como dice el dicho muy margariteño: "en partir igual no hay trampa". Que venga gente de donde viniere, pero no únicamente a ordeñar la vaca sagrada y a dejarla morir después de inanición: que se siembre aquí, que eche raíces en este suelo, que aprenda a hablar como nosotros, que eduque a sus hijos conforme a nuestros programas de enseñanza; que respete nuestros símbolos patrios y nuestras creencias; que no imponga fronteras en el corazón de sus muchachos y de nuestras muchachas, y viceversa; que entierre aquí sus huesos y nos deje generaciones que aprendan a querer a Margarita y a practicar su artesanía tradicional como medio de vida.

Señoras y señores, congregados en esta Magna Asamblea: Cooperemos con FEDECENE, reserva moral y cuartel general para la salvación de la Margarita heroica. Ayúdenos a que esta tierra acogedora no se convierta definitivamente en una nueva Torre de Babel y en un simple bazar de baratijas.

APÉNDICE

(Algunas expresiones localistas usadas en este trabajo)

ALCANCÍA: Pequeño depósito cerrado y manual, de barro cocido, para guardar monedas

ANAFE: Hornillo portátil de barro cocido.

ARIPO: Disco mediano de barro cocido (budare para hacer arepas).

ARO: Sortija gruesa.

ARRISTRANCO: Parte de la alpargata que pasa por detrás del talón.

BARRIGAS Y AREPAS DE VIEJAS: Manjar elaborado con catebía, almidón y papelón aliñado, las primeras en forma triangular y las segundas como cazabes pequeños, cocidas sobre budares a fuego lento.

BORDOS: Peco con tapa del mismo material y cuerdas para sostenerlo.

BUDARE: Disco grande de barro cocido para tender cazabe.

CANARÍN: Cazuela pequeña con boca angosta y tapa especial para cocinar los bebedizos a las mujeres durante la cuarentena post-natal.

CAPAS: Cada parte del caucho partido en dos.

CARANA: Hoja ya abierta de la palmera de monte.

CESTAS: Taparo con una cuarta parte quitada de la mitad hacia arriba. Mara con asa.

CRINEJA: Tejido que se elabora con los gajos del cogollo, en forma de crizneja

CUCHARAS: Cuarta parte del taparo partido verticalmente.

CUMBIO: Instrumento de percusión, hecho con un peco y un cuero de conejo.

CHARAGUA: Taparo con boca ancha o grande.

DESLOMÁNDOLAS: Quitando a la suela la parte gruesa, emparejándola

PLATOEPIÉS: Plato de barro cocido, con mango del mismo material en la parte convexa.

ENEA: Variedad de junco grueso.

ENCAPAR: Poner el envoltorio exterior al tabaco o a la calilla.

ENCAPOTABA: Poner el envoltorio interior al tabaco o a la calilla.

FURRUCO: Cumbio con varilla encerada adherida al cuero.

GURUPERA: Pieza de los aperos que se adhiere a la silla o sillón por la parte trasera, pasándola por debajo del rabo de las bestias.

MARA: Especie de cesta hecha de bejucos o latas de monte labradas.

MAPIRE: Especie de cesto hecho con palma de monte, con cuerda o cabuya para cargarlo colgante.

MONOGRAMA: Aro con letras entrelazadas sobre su parte exterior.

MUDA DE ROPA: Camisa y pantalón de la misma clase.

PECO: Mitad del taparo partido horizontalmente y limpio de tripas.

PENCAS: Cada una de las partes del cogollo.

TABACALERA: Calzado hecho de loneta negra con suela de cuero y una tapita de tacón.

TAPARO: Tapara.

TIRAS: La capa abierta en 2 ó más secciones.

TINAJA: Vasija pequeña de barro cocido para guardar agua de tomar.

TOTUMA: Envase formado con la mitad del taparo partido verticalmente.

PECA: Envase pequeñito hecho de coco, para tomar tragos de ron

PIMPINA: Especie de tinaja mediana de cuello alto y delgado con boca pequeña terminada en pico.

PIEZAS: Parte de las alpargata que van por ambos lados, uniendo el corte y la talonera.

REMILLÓN: Peco con mango largo de madera.

ZANJIÁNDOLAS: Hacer pequeñas zanjas o hendiduras en la suela.

FIN