

JOSÉ JOAQUÍN SALAZAR FRANCO (CHEGUACO)

***USOS
Y COSTUMBRES
TRADICIONALES
EN MARGARITA***

TACARIGUA DE MARGARITA, JUNIO DE 1986

El FONDO PARA EL DESARROLLO DEL ESTADO NUEVA ESPARTA (FONDENE) creó la FUNDACION NEOESPARTANA DE CULTURA (F.N.C.) con el propósito de promover e incentivar todas aquellas manifestaciones del conocimiento, ligadas al quehacer intelectual de la región. Para corresponder a estos objetivos se constituyó la EDITORIAL FONDENE y se instituyó la COLECCION MADRE PERLA, serie de temas neoespartanos y de su entorno marítimo, relacionados con aspectos históricos, económicos, musicales, artísticos, literarios, científicos, ambiente físico, actividades humanas y en fin, todas aquellas materias que informen acerca de nuestra realidad, su evolución y posibilidades previsibles.

La EDITORIAL FONDENE, enriquece su COLECCION MADRE PERLA con el presente trabajo de José Joaquín Salazar Franco (CHEGUACO), acucioso investigador y escritor costumbrista de acrisolados méritos, quien recoge en esta publicación interesantes datos acerca de las creencias, formas de vida, usos y costumbres tradicionales de la Isla, de un tiempo que pasó, pero muy ligado a ese sabor de entonces que todavía se recuerda con la melancolía de los días que se fueron y que como dice el autor: "No sabemos si por broma o por ironía, alguien tuvo la audacia de decir que esta era el "Paraíso del Caribe" enclavada en la "Tierra de Gracia".

Isla de Margarita, junio de 1986.

DEDICATORIA:

*A todas y cada una de las personas
que en las distintas ciudades,
pueblos y sitios de Margarita,
cordialmente me suministraron datos
para la elaboración de estos trabajos.*

INTROITO

Desde nuestra época de muchacho inquieto y preguntón, siempre escuchábamos decir a los más viejos con quienes constantemente nos codeábamos y hacíamos vida en común: «que más hacía el que quería que el que podía», «que más valía tarde que nunca» y «que nunca era tarde con tal que la dicha fuera buena».

Ahora cuando hemos llegado a una edad «privilegiada»; ahora cuando han caído sobre nuestra humanidad una cantidad de años que casi no podemos soportar; ahora, cuando serenamente nos hemos puesto a analizar las cosas escuchadas en aquellos lejanos tiempos; ahora, cuando sentimos que casi no nos quedan fuerzas suficientes como para llevar a cabo exitosamente una tarea de envergadura; ahora, cuando vemos que las costumbres tradicionales de la región margariteña pierden vigencia y que pudieron haber sido recogidas en letras de molde con muchos años de anticipación, por individuos de mayor capacidad y experiencia que nosotros, pensamos y decimos sin temor a equivocaciones, que esos viejos tenían toda la razón del mundo; que esos viejos, no eran tan brutos, ni tan ignorantes, ni tan torpes, ni tan tontos, como algunos se los estaban imaginando, -puede que hayan sido simple y llanamente analfabetas, pero de allí a lo demás hay una distancia como del cielo a la tierra-, y que cuando se atrevían a dictar una sentencia o a dar un veredicto, era concienzudo, mesurado y analizado profundamente con base a sus propias experiencias.

De allí que influenciados por esos acertados dichos de los viejos, nos hayamos puesto, sin dilación y sin miramientos, a recoger y a actualizar literalmente una cantidad de costumbres de esta «Garita del Mar», que, aunque parezcan y den la impresión de ser simples tonterías o chocheras, merecen la pena que las conozcan las presentes y futuras generaciones, para que se den cuenta como se vivía en esta pobre y martirizada tierra, que, alguien, -no sabemos si por broma o por ironía tuvo la audacia de decir, que era «El Paraíso del Caribe» enclavado en la «Tierra de Gracia».

No se crea ninguno, que con nuestras acciones, pensamos detener la rueda del tiempo; no se crean que estamos en contra del auténtico progreso; no se crean que aspiramos a que se vuelva a la vida de los tiempos de antes, sino simplemente que se conozca a plenitud y con lujo de detalles, como eran las costumbres margariteñas de aquellas lejanas épocas, y de allí la necesidad de que pensemos que la mejor manera de llegarse a conocer esas costumbres, sería reuniéndolas en volúmenes, -sin importar el tamaño-, que estén más al alcance y sean más

gratos al público lector, y se distribuyan de la mejor manera sin sectarismos y sin discriminaciones.

Cheguaco

LA JURGA O TRAPICHE CULERO

Las jurgas o trapiches culeros fueron muy famosos en toda Margarita.

Donde no había un trapiche de tres mazas, con espiga, cruz y doble palanca, o uno de mayal, con muñón y palanca sencilla, había cuando menos una jurga o trapiche culero, para moler las cañas del conuco, del corral o traídas de otras partes.

Cualquier pedazo de palo, de más o menos un metro de largo, grueso y con un costado labrado, y con dos pequeñas ranuras hechas a ambos lados de la parte plana, servía para la jurga o trapiche culero.

Por una cabeza o punta del pedazo de palo, le hacían un corte delgado y lo metían en una escopladura abierta previamente a la altura de la entrepierna, en el tronco de un árbol o de otro palo grueso, le ponían un soporte o piamigo en la punta saliente y por encima le colocaban una palanca que sobrepasara el largo de la pieza labrada y fuera a incrustarse en forma de pata de tenaza, en el mismo hueco o escopladura donde estaba la primera pieza, y así quedaba hecha la jurga o trapiche culero.

El operador o molendero, cuando se encontraba solo, colocaba la palanca por debajo de sus piernas y la sostenía con una faja o cabuya terciada a sus hombros o a su pescuezo, dejando las manos libres para aguantar y torcer la caña a medida que la iba triturando entre los dos maderos. Para recoger el guarapo que corría por las ranuras laterales colocaban una palangana o cazuela en el suelo, entre el piamigo y el molendero.

Era gracioso ver al molendero llevando a cabo su tarea: moviendo su cuerpo de arriba abajo, como un balancín, y dejando caer todo su peso sobre la palanca para que triturare mejor y con mayor rapidez la caña y se desprendiera el apetitoso guarapo.

En algunas ocasiones usaban el guarapo únicamente para tomar y refrescarse el cuerpo, mientras que en otras, lo cocinaban hasta convertirlo en melaza o papelón para endulzar el café, el cacao o cualquier otra cosa que fuera de necesidad.

Cuando el molendero estaba con otra persona, no necesitaba de la faja o cabuya, ya que simplemente con sus manos en la palanca podía realizar todo el movimiento de sube y baja, mientras que el acompañante metía y torcía la caña.

Las jurgas o trapiches culeros no fueron solamente famosos sino de gran utilidad en la Isla de Margarita.

LAS PANADERAS DE LA ASUNCIÓN

La Asunción era por excelencia la ciudad del pan en Margarita. Hubo una época en que casi todas las casas del casco urbano tenían amasijo y hornos. Familias enteras vivían de esa actividad y se disputaban el privilegio de cual hacer el mejor pan. Trabajaban hombres y mujeres, viejos, mozos y hasta niños. La mayor parte de la harina de trigo que entraba a la Isla, contrabandeada o no, se consumía en los amasijos de La Asunción. No sabemos cuándo entró esa artesanía a la Isla ni mucho menos quién o quiénes la trajeron, pero valdría la pena seguir escudriñando hasta dar con su origen.

Las propias mujeres de La Asunción, se encargaban de conducir por los distintos caminos de la Isla los panes elaborados. Daba gusto verlas salir por la madrugadita, a canto de chocho, portando en sus cabezas las enormes maras cubiertas con blanquísimos paños hechos con los mismos sacos donde venía la harina, para que la mercancía cargada mantuviera el calor, no se pusiera correosa y se preservara del polvo y la intemperie. Se repartían los pueblos y caseríos e iban de casa en casa y de bodega en bodega voceando sus productos, pero sin hacerse competencia como en un pacto de solidaridad laboral.

Tenían memorizada una nómina de las festividades que se celebraban en la Isla, fuesen profanas o no, incluyendo galleras y quemas de Judas y se alineaban en las aceras para animar con su vocinglería los actos que se llevaban a cabo, repitiendo una y mil veces en una retahila interminable los nombres de los productos que tenían a la venta: panes dulces, de agua, de leche y aliñados, bollos lisos y rajados, roscas cubiertas con o sin huevo; bizcochos redondos y torcidos; empanadas, suspiros, besos, saboyanos, coscorriones, tunjas, cucas, parguetas, bizcochuelos, gorfiaos, rebanadas, galletas, y cuanto la ingeniosa creatividad les iba proporcionando cada día.

En las maras grandes exhibían los panes y en una pequeña que ponían al lado, pero que para cargarla formaba un solo conjunto con la mayor, mantenían los dulces para que no se les despedazaran. A la hora del silencio y cuando no conseguían colocación en casas de familia, dormían en los mismos sitios de la venta, envueltas en unos romantones hechos igualmente de los sacos de harina, para amortiguar la intemperie y confiadas de que nada ni nadie les haría daño.

Así eran las nobles y sacrificadas panaderas de La Asunción, heroínas del trabajo cotidiano... Todavía quedan algunas que se debaten desesperadamente por mantener la tradición de vender el pan en maras y en maritas, aunque sin el andar a pie de los tiempos pasados.

LAS MARERAS

La mayor parte del transporte dentro de la Isla de Margarita lo llevaban a cabo los burros y las mareras.

Mareras se denominaban a las mujeres que iban de un sitio a otro con una mara en la cabeza transportando productos de cualquier naturaleza. Las maras margariteñas eran cestas semiesféricas tejidas con bejucos silvestres o listoncillos de madera adelgazados, y las había grandísimas, medianas y pequeñas, de conformidad a como fuera la resistencia de quienes las cargaran y del contenido que en ellas tenían que desplazar.

En las maras se llevaban productos del campo hacia las regiones costeras y se traían desde allí productos del mar, tales como pescado y sal, hacia los pueblos interioranos. También se cargaban en las maras, panes de trigo, melindres, confites y dulces de tamaños y de formas diferentes. Asimismo, se transportaba en maras la mercancía seca para ir la vendiendo o fiándola de casa en casa; y hasta los huevos de gallinas, de patas y de pavas se conducían en maras hacia los sitios de consumo.

Las mujeres cargaban todo el tiempo las maras en la cabeza mientras que los hombres lo hacían en los hombros, pero a éstos, aunque ejecutaran ese trabajo al igual que las mujeres, nunca se les decía mareros.

Las mujeres, cuando la carga era demasiado pesada y las distancias prolongadas, para descansar un poco, alzaban la mara con los brazos y caminaban así trechos largos, para después dejarla apoyar nuevamente y seguir su recorrido “como si en el mundo de Dios”.

Fueron famosas las mareras de La Asunción, de Tacarigua, de Paraguachí, de Los Robles, de El Tirano, de Manzanillo, de Pampatar de El Alto del Moro, de Los Millanes, de San Juan, de El Maco, de El Cercado y de muchos otros pueblos de la Isla, que recorrían diariamente y a cualquier hora, los distintos caminos, buscando el sustento para sí y para los suyos.

Había algunas mareras que mientras caminaban con su mara en la cabeza, iban haciendo otro trabajo manual, como el de hilar, tejer crinejas o desmotar algodón, sin que en ningún momento perdieran el equilibrio.

Por la madrugadita se escuchaba el canto de las mareras cuando iniciaban la jornada y por la tarde se volvía a escuchar cuando regresaban a sus casas cansadas y sudorosas pero siempre alegres.

Los automóviles fueron acabando con las mareras de la Isla, al extremo de que ya son poquísimas las que quedan en ejercicio de ese trabajo, pero sin aceptar que les digan mareras por parecerles el término denigrante y ofensivo.

LOS SANCOCHOS

El plato tradicional margariteño, el más predilecto, el más generalizado y el más típico por excelencia, era el sancocho. No tenía partida de nacimiento y por lo tanto se hacía muy difícil conocer su origen, pero si se tenía la seguridad que su uso era antiquísimo.

El sancocho era el hervido que se hacía con pescados o con carnes frescas, salpresas o saladas, con el propósito de almorzar, aunque eso no quería decir que no se usara para otras comidas, en otras horas que no fuesen las del mediodía y con otros fines diferentes, que bien podían ser parrandas o convites.

El sancocho era muy bien apetecido en los campos o en las playas; dentro de las casas o fuera de ellas. Casi siempre se hacía en cazuelas, sobre topias de piedras y avivado el fuego con leña seca y de raja para que no se ahumara. Se le agregaba como «bastimento» o vitualla, o sea verduras: chaco, yuca dulce, auyama, plátano tierno, pandelaño, lechosa verde, ocumo, perica, chimbombó, pepino, ajíes, tomates, cebollín y cuanto Dios criaba en los conucos huertas y corrales isleños. Se le añadía sal al gusto y algunas veces unas hojitas de «cilantro», un poquito de manteca de cerdo y de zumo de limón.

Los sancochos se comían preferentemente en platos de barro o en hojas de plátano o de cambur amortecidas y acomodadas dentro de huecos acondicionados previamente en el suelo. La más de las veces se usaba para llevarlo a la boca, simplemente las manos o cucharas elaboradas del casco del taparo, y se complementaba con arepa pilada, tibia o raspada y en algunas ocasiones con casabe o con funche.

En Margarita no se consideraba como un delito el robarse un sancocho, sino más bien como una broma, un juguete o una gracia y mas, si era de parranderos; la más de las veces se usaba convidar al dueño a que tomara parte de la comida, sin que se percatara de lo que estaba sucediendo, como para echarle un chascarrillo que hasta celebraban posteriormente con bombos y platillos.

Los recetarios de cocina previamente elaborados, y los de procedencia exótica, han sido el azote de] sancocho margariteño, al extremo de irlo relegando tanto, que casi ha desaparecido de la dieta diaria.

EL CONTRABANDO DE ANTAÑO

Aunque no hemos podido averiguar los orígenes del contrabando en Margarita si estamos en condiciones de asegurar que se practica desde tiempos inmemoriales, y que en la Isla no se le tenía como un delito sino como un trabajo normal y corriente, vigilado y perseguido por las autoridades, tanto locales como nacionales, porque les dejaba buenos dividendos.

Las mercancías de contrabando más cotizadas en el tiempo de antes en la Isla de Margarita, eran la harina de trigo y el tabaco Virginia, siguiéndole las telas, los fósforos, el jabón cometa y el tabaco en rollo que se vendía por cuartas, tercias y hasta por varas.

Los sitios más utilizados para las echadas de contrabando eran los ubicados por la banda del Norte, ya que era con las islas caribeñas de esa zona como: Granada, Guadalupe, San Vicente y Martinica, con quienes se hacía mayoritariamente ese arriesgado comercio antiguamente.

Las mercancías introducidas sigilosamente en la Isla, las transportaban casi siempre en burros, y jamás por los caminos reales ni carreteras sino por las trochas de criadores y labradores conocidos también como veredas de indios, y casi nunca la llevaban a cabo en pleno día, sino aprovechando las horas de la noche, con la finalidad de esquivar mejor a la justicia y para que los animales poco recibieran las insolaciones y se les estropearan menos.

Para hacer más efectiva la vigilancia del contrabando, las autoridades utilizaban en la mayoría de las veces, soldados de a pie o postas de caballería, los cuales se ocultaban entre los matorrales y aguzaban los oídos para escuchar los cantos de los burros a sabiendas que al hacerlo uno como por arte de magia, lo seguían los demás que iban en la recua y así dirigirse hacia esos sitios; pero los margariteños, ni cortos ni perezosos, los burlaban colocándoles pesas en los rabos a los animales o amarrándoselos de las patas traseras, ya que era por ellos altamente conocido que esos animales si no movían o alzaban el rabo no cantaban y menos si iban fuertemente cargados.

Esta no era sino una de las tantas formas que tenían los margariteños para burlar a los vigilantes o seguidores del contrabando y como cosa curiosa simplemente las contamos para que las nuevas generaciones las conozcan, y puedan saber que en la Isla, ninguna persona, a menos que estuviera a sueldo del gobierno, era capaz de denunciar a un contrabandista, porque, como dije al comienzo, a esa actividad no se le tenía como un delito sino como un trabajo normal y corriente, eso si, muy propio de hombres «embraguetados», que no se les aguaba el guarapo, ni les temblaba la pajarilla ni les maraqueaban las quijadas a la hora de jugarse el todo por el todo.

LOS MATRIMONIOS DEL TIEMPO DE ANTES

A pesar de que en la Isla de Margarita, un gran porcentaje de los matrimonios se llevaban a cabo «por detrás de la Iglesia», si había algunos que se efectuaban con todas las de la Ley y con gran pomposidad.

Eran actos solemnísimos y llenos de una ritualidad tan característica y picaresca que no se terminaban con la fiesta del casamiento sino que picaban y se extendían hasta el día siguiente, con las llamadas «tornaboas», cuando se reunían en la casa donde se había consumado el matrimonio, los más allegados a la familia y los más representativos del lugar, para seguir celebrando, y en cuyo día era requisito indispensable, que la novia permaneciera en su cuarto, acostada, de palio terciado y con la cabeza amarrada con un chal, cuando menos rosado, si no podía llegar al rojo intenso; recibiendo, junto con los hervidos de gallina vieja capaces de levantar muertos, a los niños y jóvenes que la colmaban de felicitaciones y obtenían de ella en recompensa, golosinas y regalitos previamente preparados, y de paso acatando las recomendaciones que le insinuaban las matronas para que se salvara de males y de peligros.

Entre las recomendaciones más importantes estaban: las de no serenarse, ni bañarse con agua fría, ni lavar ropas con agua de tejas, ni siquiera, por un pienso, tocar la espuma del jabón, ni mucho menos barrer ni quitar las telarañas del techo y las paredes, todo esto por lo regular, durante los tres primeros días, para evitar así, los tétanos, las cogidas de frío, las erisipelas y urticarias que eran muy frecuentes en las recién casadas.

De no tomarse en cuenta todas estas precauciones, y la novia amanecer aunque fuese, simplemente parada en la puerta del cuarto nupcial, afloraban como por arte de magia, las sospechas quisquillosas y endemoniadas, y entraban en juego las habladurías, las murmuraciones, los dimes y diretes y los descueramientos que corrían por todas partes como reguero de pólvora, sin que nada ni nadie pudiera detenerlos, en contra de la moral y de la dignidad de la recién casada.

Todas estas cosas, que no eran sino especie de tabúes localistas, con el andar del tiempo y la ayuda de los antibióticos modernos, han ido desapareciendo, al extremo de que ya hoy no se ponen en práctica en ninguna parte, ni por ningún respecto, las tales precauciones pos-matrimoniales.

LAS BODEGAS DEL TIEMPO DE ANTES

Las bodegas del tiempo de antes eran sitios obligados de concurrencia, tanto para el murmurador como para el de buen hablar, y en ellas se vendía de todo y para todos; desde el ají dulce y los bojoticos de grama playera, hasta el aceite de palo y los papeloncitos de brea de copey, pasando por los clavos puntaparí y los de especie.

No cambiaban su estilo desde Manzanillo hasta Robledal o de Guayacán hasta Punta de Piedras, para abarcar la Isla de extremo a extremo, de punta a punta o lo que es lo mismo, de barlovento a sotavento y de babor a estribor.

Todas, sin excepción, ocupaban un cuarto de la casa, al que le abrían puerta hacia la calle, enchapapoteaban con agua de cal y le colocaban un armario, la más de las veces hecho de cajones vacíos montados uno sobre otro, y un mostrador, que en muchas ocasiones, no eran sino cuatro palos clavados en el piso de tierra y una tabla rústica puesta por encima.

Lo demás eran ristras de ajo y de charlota costafirmera racimos de bananas y de plátanos maduritos, colgando de las varas del techo; roscas de pan dulce «ciudadano», ensartadas en una gruesa cuerda, columpiando sobre un palito colocado por debajo, y un montón de cachivaches rodando de aquí y de allá.

Infinidad de frascos bocones con caramelos, botones, palos de hilo, canela en conchas, anís estrellado y demás hierbas aromáticas; ron con ponsigué, berro, fruta de burro, pepas de zamuro y cuanto menjurjes necesitaban para darle sabor y olor a las bebidas embriagantes.

Kerosén, vinagre, aceite de Castilla valeriana, sal, papelón, café, frijoles y los 7 jarabes de la panacea milagrosa para desencutipar el pecho a grandes y a chiquitos. Papel de estraza marcado con punticos, rallitas, ceros, medialunas, triángulos y estrellitas, para hacer menos difícil la contabilidad de lo que estaba regado por la calle. Trampas de coger ratas y ratones, madejas de hilo sevillano, cebo de Flandes, galletas de soda, tabacos hechos y en hojas y hasta cecinas de chivo y de conejo.

Y el bodeguero, la más de las veces, a camisa quitada o con franela sin mangas, sudando más que un demonio, serruchando y serruchando el papelón y recogiendo las migajas para las ñapas y la compañera envolviendo el café molido, en los paqueticos barrigones y de moñitos laterales, que todo el mundo no sabia hacer. Y en uno y otro sitio, los avisitos marruñecos con letras malformadas, que decían: «Hoy no se fía mañana sí». «El que fiaba se fue y no ha vuelto». Y la clientela de ambos sexos, mayor y menuda, reclamando sus despachos y sacando la cuenta en lochas y puyitas, para cumplir con los pagos.

Tiempos de María Castaña y de Juan Pueblito; simples recuerdos del ayer lejano que más no volverán...

CASOS Y COSAS DE LOS MOROCHOS EN MARGARITA

En la Isla de Margarita, como en todas las regiones de habla española, se sabe que gemelos o mellizos, son todos los nacidos en número de dos o más, de un mismo parto.

Pero también se conocen en la Isla de Margarita, como en muchas otras partes de Venezuela, a los que nacen en número de dos o más de un mismo parto, como morochos.

El apelativo de «morochos», se ha hecho tan popular en Margarita, que en la mayoría de los casos, ha servido hasta para desplazarles definitivamente el nombre propio con que los bautizan y hasta el o los apellidos de sus progenitores, para identificarlos en la vida social, simple y llanamente, como el o los morochos de fulano o de fulana de tal.

Pero no sólo por eso se han hecho populares los morochos en Margarita, sino también, por una serie de fenómenos sobrenaturales que les atribuyen y a los cuales ciegamente aceptan, respetan y creen como hechos reales.

A los morochos margariteños, los clasifican como: morochos de varias placentas y morochos de una placenta, y se presume que de estos últimos, es imposible nacer más de dos de un mismo parto.

Morochos de varias placentas, son aquellos que no presentan ningún parecido entre sí, sino el que pueden tener simplemente los hermanos normales y corrientes.

Morochos de una placenta, son los que tienen un gran parecido entre ambos y sus actos personales como si se rigieren por el mismo patrón o mandato divino; por ejemplo: que al enfermarse uno se enferma el otro; que cuando uno sufre un accidente, el otro, aunque muy lejos esté, siente, por lo regular, algo raro en su cuerpo; que si uno es amante del trabajo o mejor dicho, fundamentoso, lo es también el otro o viceversa; igualmente, que si uno es o no afortunado, lo tiene que ser el otro, y de ser inteligentes o brutos, lo son todos a la vez.

A los morochos de una placenta se les trata y se les mira con respeto y consideración y hasta con un poco de lástima. Se les cuida y se les protege como cosas excepcionales de Dios. Por eso cuando les va pasando la época de la niñez y tienen que separarlos, los acostumbran a dormir con un muñeco o algo parecido, para que crean que lo están haciendo con su propio compañero. También usan bautizarlos con nombres invertidos o al menos, parecidos y a vestirlos con prendas iguales, para que el Ángel de su Guarda, que según las creencias, es uno para todos, no los sienta extraños y pueda cuidar de ellos al mismo tiempo. Y hasta en la hora de la muerte, al que le toca primero el viaje al otro mundo, le colocan dentro de su caja mortuoria, un maniquí, dizque para que considere que va con su propio hermano y se contrarreste así la muerte prematura del otro.

De allí que los morochos margariteños como si nacieran revestidos de un toque mágico, que lo llevan prendido a su ser durante toda la vida.

EL PILÓN

En el argot popular margariteño, PILÓN: Utensilio de uso doméstico, consistente en un pedazo de madera, fuerte, cilíndrico, de más o menos un metro de largo por un cuarto de metro de diámetro, como mínimo, con una excavación que oscila entre 18 a 20 cm. de ancho por 30 o 40 de profundidad, en el centro de uno de los extremos. Prefríase para su elaboración las maderas de roble, palosano, guayacán, durote, etc., etc.. Casi siempre se construía el pilón, de troncos de árboles, aunque en algunos casos, se aprovechaban ramas gruesas, quitándole todo lo blando hasta dejarlo en el «corazón». La excavación se le hacía a formón o a candela, dejándole un borde o pared de 3 a 4 centímetros de espesor. Al extremo perforado, se le decía «boca» y al otro «pata».

El pilón se coloca con la boca hacia arriba y la pata enterrada o no. Usase para pilar maíz crudo, echándole los granos por la boca y añadiéndole un poco de agua y una mediana cantidad de ceniza, para que afloje la concha. El maíz pilado se aventea o se lava a fin de retirarle la concha o cáscara y el pico, y dejarlo en el hueso (parte dura). Con la concha o cáscara y el agua de maíz, se engordan cochinos y aves de corral, también se les da a las cabras para que aumenten la leche, y con el hueso sancochado se hacen las arepas y telas de la comida humana. La pilada o pilonada corriente es de cuatro medidas (poco menos de 4 kilogramos). Pudiéndose disminuir o aumentar, colocándosele en este último caso un bordero (pedazo de saco o de mapire) amarrado al extremo superior, para complementarlo.

Cada pilonada tiene que hacerse sin descansar, porque de lo contrario el maíz se embucha o pasma (no despega toda la concha). A las pilanderas se es recomienda no tomar agua durante ese trabajo, ni bañarse después de él, dizque para evitar los espasmos. La mano del pilón es el mazo conque se pila el maíz, y consiste en un rolo de madera fuerte: Aco, roble, palosano, guayacán, durote, etc.. De más o menos un metro de largo y con un grueso que pueda ser fácilmente manejado por las manos humanas. Esta actividad es llevada a cabo especialmente por mujeres, quienes se arremangan el camisón, ajustándosele a la cintura con una faja o «cachipo», dejando la mitad de los muslos al descubierto.

Las pilanderas colocan los pies juntos, muy cerca de la pata del pilón y empiezan un ritmo característico, con movimiento de las caderas hacia adelante y hacia atrás, mientras suben y bajan los brazos y el torso fuertemente para introducir la mano del pilón por la boca de éste, donde se va desconchando el maíz.

Se pila a una o dos manos, en este último caso, colocándose las pilanderas «frente a frente», de modo que cuando una baja, la otra sube la mano y viceversa, rápidamente sin perder el compás, ya que de lo contrario ocasionaríanse fuertes aporreos. Este trabajo es casi siempre acompañado de cantos populares, que los entendidos han dado en llamar «Canto del pilón».

El pilar no es considerado trabajo apto para hombres y si alguno lo ejecuta trata de hacerlo sin el movimiento que efectúan las mujeres.

Corrientemente se decía en Margarita que a los hombres que pilaban se les descolgaban los testículos y se les tildaba de amujerados. Es muy frecuente ver utilizados como pilones, «mazas de trapiche averiadas, a las cuales se les cortaban los "muñones" y se les perforaba por el extremo del «tambor» (parte por donde pasaba la caña).

El pilón es originario de América. Los indígenas lo usaban con bastante frecuencia para sus actividades cotidianas y en muchos casos los fabricaban de piedra. Actualmente el pilón de madera ha sido desplazado por el pilón mecánico.

El tipo de pilón que se labra simulando una copa gigante y se adelgazan mucho las manos en el centro, no es típico de Margarita. El pilón en la Isla de Margarita era utilizado además, para desconchar el café crudo y pulverizar el tostado. También era usado para hacer harina de maíz.

LA PIEDRA DE MOLER

Utensilio de uso doméstico, utilizado en la preparación de la masa, para la elaboración de arepas, telas y cachapas.

Este utensilio consiste en una piedra de mediano tamaño 2 a 3 cuartas, (42 a 63 cms.), semi-ovalada, preferentemente de las que arroja el mar, a la cual, se le formaba a golpe de piedra o de otro objeto contundente, una ligera concavidad alargada por su cara más plana, luego se montaba sobre dos horquetas de madera, a más o menos medio metro de altura, con una pequeña inclinación hacia adelante.

La parte delantera de la piedra, por donde salía la masa, se le nombraba «bocaepiedra»; la parte trasera, por donde se colocaba la manipuladora o «molendera», se le llamaba «culoepiedra».

Dentro de la concavidad se echaba el «maíz caliente» (sancochado) y se comprimía fuertemente hacia adelante y hacia atrás con la «mano de piedra» (piedra manuable de procedencia igual a la anterior), haciendo un movimiento peculiar, de arriba a abajo y viceversa, con las muñecas.

En muchas cocinas, por lo regular, se conseguían dos «piedras de moler», colocadas una frente a la otra, o de boca en boca, para que la masa cayera en un mismo recipiente.

La «piedra de moler», era casi siempre manipulada por las mujeres, por considerarse el trabajo no propio para hombres. El primer paso del maíz por la «piedra de moler», se llamaba «quebrar», y el segundo paso se denominaba «tequenar». Sin «tequenar» no se podían "tender" las arepas ni las telas.

Se puede tener la seguridad, que el uso de la «piedra de moler» es pre-hispánico. Los aborígenes la utilizaban para la fabricación de los panes del maíz que cosechaban.

Entre la infinidad de coplas que se escuchan en boca del pueblo referentes a la molienda de maíz hay una muy significativa que dice «la mujer baja y gordeta/ no sirve pa'molendera/ con el pezón de la teta/ saca la masa pa'fuera».

La máquina desplazó a la «piedra de moler». Ahora sólo se pueden observar en museos, en exposiciones y en poder de anticuaristas, que se han dado a la tarea de adquirirlas a precios irrisorios.

LAS BATEAS EN LA ISLA DE MARGARITA

Uno de los utensilios más comunes en la Margarita de los tiempos de antes era la batea. No tenía distinción entre las clases: pudiente, media y pobre. Al extremo que cuando dos personas se unían en matrimonio o empezaban a formar hogar de una u otra manera, lo primero que pensaban era en el catre y en la batea. La mayoría de las bateas, las hacían con raíces de cedro y eran de una sola pieza, es decir, enterizas. Las bateas se componían de fondo, lados, cabezas y boca. Las había redondas y alargadas; estas últimas siempre tenían las cabezas arqueadas o semicurvas. La mayor parte de las veces las traían de Costafirme o de los Caños del Orinoco, aunque llegaron a venir también de otras partes de la República y hasta del extranjero, sobre todo de las Islas Caribeñas, y eran conocidas con los nombres de las procedencias: costeñas, cañeras, guayanesas, caribeñas, etc.

Las bateas siempre tenían el fondo plano y más pequeño que la boca, es decir, que tanto sus lados como las cabezas eran inclinadas hacia afuera. Variaban en tamaño, que dependía de la raíz que se consiguiera para hacerla, pero por lo regular podían ir desde tres cuartas hasta una brazada o más. Los instrumentos que empleaban en su elaboración eran: azuelas, formones y macetas. A las bateas se les daban diferentes usos. Las redondas para "aventear" maíz pilado y café en media concha y para aparar la masa, y las alargadas para lavar ropa o bañarse que era lo más frecuente. Como en Margarita el agua era escasa y se iba a buscar muy lejos, más, en las épocas de verano cuando los pozos se secaban, tenían que economizarla rigurosamente, por eso la gente acostumbraba bañarse en las bateas, para irse remojando el cuerpo y echándose encima la misma agua, una y otra vez, y si no quedaba muy sucia aprovecharla para bañar al muchacho con ella, e igualmente hacían con el lavado de la ropa.

Las bateas después de usadas se limpiaban bien y se guardaban en un rincón donde no les diera rayo de sol para que no se rajaran y donde no pudieran tropezar con ellas, evitando así que se cayeran y se rompieran.

Cuando las bateas comenzaban a averiarse, muy diligentemente las llevaban casa de los reparadores o componedores de bateas, quienes las arreglaban, en la mayoría de los casos, con planchas de cobre o de hojalata gruesa, la cual iban clavando pacientemente con tachuelas apareaditas, de modo que no quedaran levantados ni las orillas ni los picos del metal, para que no fueran a dañar las manos de los que las usaban; en otros, simplemente con cemento y en otros, con madera pegada con cola y con clavos y rematada con masilla. Algunos dueños hasta pintaban las bateas con pintura de aceite, para preservarlas mejor.

En la Isla de Margarita, los carpinteros elaboraban unas bateas pequeñas, de piezas cortadas y lados y cabezas rectas e inclinadas, pero el público como se acostumbró a llamarlas fue bandejas y aunque las utilizaban también para «aventear» maíz y café y para aparar masa, lo más corriente era verlas en poder de las vendedoras de pescado y de frutas. El uso de la batea

en la Isla de Margarita también ha ido desapareciendo; las de madera han sido suplantadas por las de cemento y por las bañeras de plástico.

También se conocieron bateítas de barro, hechas en «El Cercado», las cuales, por su fragilidad y tamaño, eran usadas en servicios meramente de cocina.

LOS COMPONEDORES DE BATEAS Y LOS COGEDORES, DE GOTERAS

Según opinión de mucha gente vieja y respetable, el trabajo de componer bateas y de coger goteras, viene desde la época de «María Castaña» y lo trajeron los primeros españoles que sentaron plantas en este Paraíso del Caribe de la Tierra de Gracias. Para algunos, no eran trabajos dignos, ni decentes ni rentables, pero muy necesarios y por lo tanto tenía que haber quién o quiénes lo llevaran a cabo. Para otros, era propio de malintencionados y malasfe y por lo tanto quienes lo ejercían tenían por lo regular que «vivir como la abeja en mal palo» y morir arruinados. Pero de que eran populares, no cabía la menor duda.

Algunos componedores de bateas tenían sus propios talleres montados en las casas donde residían y hasta allí acudían los necesitados del servicio; otros lo hacían meramente a domicilio. Con frecuencia se encontraban a toda hora del día y por todas partes, los componedores de bateas, con sus mapires al hombro, donde llevaban pedazos de hojalata, tablitas, tachuelas, punzones, martillos, alicates, serruchos de media vida, potes con brea y con pinturas y bolsitas con cemento; es decir, todo lo más necesario para la ejecución de sus labores. En las casas de los clientes, la más de las veces sentados en el suelo, iban entre conversación y conversación, llevando a cabo su tarea, que cobraban por ajustes o de acuerdo a como quedara la obra.

Los cogedores de goteras eran otros abnegados y laboriosos personajes, que como no podían, en ningún momento, montar el taller en sus casas, como los componedores de bateas, tenían, que en todo momento, echarse a la calle, para ir de puerta en puerta como el que va implorando una limosna por el amor de Dios, buscando el trabajo que necesitaban realizar. No importaba que las casas fueran ricas o pobres o que estuvieran techadas en firme o «voladas» para preguntar si habla goteras que coger. Los cogedores de goteras se diferenciaban a simple vista de los componedores de bateas, en que siempre cargaban en la mano una lata larga y delgada y otra mediana, y dentro del mapire, solamente una vieja cuchara de albañilería, unos gajos de palma o un pedazo de guaral, un tocón de machete amolado y algunos toleticos de madera que les servían de medidas y a los cuales, no sabemos porqué, llamaban vitolas o vitolitas. La cal, el barro, las tejas y cualquier otro material a utilizarse tenía que ser suministrado por los dueños de la casa, como también tenían que comprometerse a indicar desde abajo, con la lata larga o con la mediana, según el caso, el puesto donde se daba la gotera cuando llovía.

A los cogedores de goteras se les atribula, de manera muy mal intencionada, el pecado de coger una gotera y provocar cuatro, para que nunca se les acabara el trabajo y de allí las conjeturas y la desconfianza que se tenía en ellos.

LOS REPELLADORES Y BLANQUEADORES DE CASAS

La mayoría de las casas en Margarita eran de bahareque, (amasijo de barro y paja con armaduras de madera). Su estilo era casi uniforme. Las variantes poquísimas. De una o dos aguas o lo que es lo mismo, estilos cuarto y sala. Con una puerta y una claraboya en el frente la mayor parte. El mantenimiento escasísimo. Cuando más una lechada al año o una lavada de cara, como popularmente se le decía, casi siempre para las Pascuas o para la fiesta del Santo Patrono. Ese trabajo se le encomendaba a expertos. Cuando las paredes no estaban muy despostilladas el trabajo lo hacían simplemente los blanqueadores. Estos se ocupaban de preparar el agua de cal con pedazos de sábila añadidos para que pudiera pegar bien a las paredes y no se espolvoreara. Los blanqueadores utilizaban una escalera rústica. Un peco encabuyado. Una paila mediana, una totuma y un hisopo grande y otro pequeño, hechos con cachipos de plátano. El blanqueo se hacía «hisopeado» y no deslizado como el que pinta con brocha. Se daban una o dos manos o pasos hasta que blanqueara bien. Cuando las paredes estaban muy deterioradas se utilizaban los repelladores. Los repelladores tapaban todos los huecos y alisaban bien alisadas las paredes a mano, con barro revuelto con bosta de vaca, para que tomara más consistencia y se hiciera más duradero. Después de alisadas las paredes, se les daba una «chapapotiada» usando barro con cal bien licuado, es decir, bien flojo y refregado con el hisopo grande. Después de endurecida la «chapapotiada» era que se podía blanquear, de lo contrario era perder el trabajo porque nunca blanqueaba. En muchas ocasiones el mismo repellador servía de blanqueador, si conocía bien los dos oficios, si no lo tenían que hacer personas diferentes. El trabajo terminaba con el rodapié o zócalo. La pintura era escasa y cara. La pobreza «jugaba garrote», pero el pueblo se valía de sus ingenios. Se iban por las madrugadas a La Galera y a otros sitios de la Isla. A pie o en burros pasaban el camino. Mapires, sacos y bolsas eran los utensilios para la transportación. Recogían barro de diferentes colores: negro, gris, amarillento, cigüato, azulado, verdoso. En muchos casos los combinaban y hacían nuevos colores y con ellos pintaban los rodapiés. El color era opaco, sin brillo, pero «algo era algo». Esta operación también era llevada a cabo por expertos. Los repelladores y los blanqueadores fueron personajes populares en toda la Isla de Margarita.

EL AGUA EN MARGARITA

Al hablar del agua en Margarita no nos estamos refiriendo al agua del mar, que es abundantísima, sino al agua dulce que siempre ha sido insuficiente para los quehaceres cotidianos. De Margarita sabemos, a través de su historia, que desde épocas inmemoriales ha sido una región seca, castigada por la canícula. Azotada por largas sequías, que hasta nombres propios les pusieron para perennizarlas: Fabián. La Vaca. La Maestra. La Loca. El Chiriguare, fueron algunos de las más famosas.

Ahora bien, lo interesante es ver como se las ingeniaban los margariteños de los tiempos de antes, para obtener el poquito de agua dulce que necesitaban para su subsistencia. Cavaban profundos y angostos aljibes a pico y coa, hasta conseguirla en las entrañas de la tierra. Hacían enormes pozos o lagunas artificiales, a puro esfuerzo muscular, para almacenar las de las lluvias cuando se aparecían. Construían albercones de mampostería o simplemente de tierra, para recoger la que salía de los pocos manantiales naturales que existían en algunos cangilones de las montañas. Y hasta construían en las casas de familia enormes cisternas o medianos estanques para depositar las que «de un San Juan o un Corpus», chorreaba de las tejas o transportaban de otros sitios.

Pero no era esta únicamente la odisea, sino trasladarla hasta los sitios de consumo. Utilizaban bestias o personas para el transporte en cuantos envases poseían. Se caminaba distancias y más distancias para poderla conseguir. Las caravanas se hacían interminables tanto de día como de noche. A lomo de burros, mulas o machos cargaban barriles o agajes repletos de taparos. Los hombres iban de un sitio a otro sitio con barriles o múcuras al hombro como pagando una penitencia. Las mujeres hacían otro tanto igual con múcuras o barriles de cuarto de carga en la cabeza, o con mapires llenos de taparos, apoyados en la espalda, lo que les obligaba caminar con pasos firmes y una ligera inclinación hacia adelante.

Era curioso ver a las mujeres con siete taparos encima, y distribuidos así: tres atrás dentro del mapire, uno en cada hombro, uno en la cabeza y el otro abrazado. Igualmente se observaban a algunos hombres con dos barriles: uno colgado a la altura de la cintura y otro sobre el hombro. El fresco de la noche les aliviaba el pesado andar y desandar en fila india por los tortuosos caminos de recuas. El cardón yaurero contribuía a aclarar el chorote amarillento de los pozos para hacerlo pasable. En más de una ocasión se vio rodar por el suelo retostado, el codiciado líquido, por una caída o un simple tropezón involuntario.

Los margariteños a través de los años habían aprendido a tomar poca agua, a lavar la ropa y a bañarse dentro de grandes bateas y a cultivar hortalizas y plantas menores en eras elevadas o barbacoas, para echarle el agua por encima y recogerla por debajo para volver a regar con ella varias veces hasta que se acabara. Los niños y los ancianos que no estaban cientos de la brega, cargaban lo que sus condiciones físicas les permitían.

Con la aparición de los baldes o las latas de metal, llegaron los «pingos», que hembras y varones cargaban cruzados por sobre los hombros con los envases colgados a los extremos.

LAS POPULARES DECLARATORIAS DE AMOR EN MARGARITA

Desde que el mundo es mundo en la Isla de Margarita el amor ha sido tema apasionante. Los hombres se han valido de infinidad de artimañas para dirigirse a la mujer deseada. Entre las más antiguas formas estuvo la de la «estaca». Nadie dice dónde ni cuándo se inició esta práctica, ni mucho menos quién o quiénes la idearon.

Pero se comenta, que después de la Semana Santa o Mayor, los hombres que se consideraban capaces de hacerse cargo de una mujer, salían al filo de la medianoche, estaca y maceta en mano y machete al cinto por si acaso, hacia la casa de la pretendida y ya en la puerta, después de hacer algunos movimientos como para que todos se despertaran, daban tres golpecitos por tres veces consecutivas con los maderos y pronunciaban las rituales palabras: ¿Clavo aquí la estaca?, lo que desde adentro le era respondido con un tajante: ¿Cuyo es Usted?, lo que obligaba al requeriente a identificarse y a esperar que le preguntaran: ¿Por quién?, para decir el nombre de la deseada y aguardar pacientemente la respuesta que podía ser: «No puede Usted » o «clávela Usted », si era negada o aceptada la petición.

Se dice asimismo que esa estaca gruesa y de madera fuerte, clavada cerquita de la pared, era respetada por propios y extraños y que el afortunado pretendiente no tenía necesidad ni siquiera de volver por esos predios, sino hasta el día que se iba a casar o a consumar la unión, sí era con lo único que podía cumplir la promesa o palabra empeñada.

Se asegura que este sistema fue suplantado por el de «las piedritas» que se tiraban a la hembra para ver si aceptaba los requerimientos amorosos y tratar luego de «pedir la mano», expuesto el pretendiente a que el padre de la pretendida o quien hiciera sus veces, le tomara la diestra para ver si había callos en ella y poder aceptarle la propuesta o de lo contrario rechazarlo, por flojo, haragán o patiquín.

Después vinieron los o las «lleva y trae» que eran especie de correos orales. Y más tarde las frasecitas voladas, las pedidas de agua sin tener sed, las picaditas de ojos, los regalitos ingenuos y las carticas envueltas en pañuelos o metidas entre libros y en infinidad de cosas que camuflaban el objetivo. Los sitios preferidos para estas acciones eran los caminos de los conucos, las caladas de los trenes, las búsquedas del agua para los servicios domésticos, las fiestas patronales con sus bailes populares y sus procesiones, los velorios de cantos y las velaciones de muertos y demás sitios de trabajo o de diversiones que eran frecuentados por hembras y varones.

En la actualidad se siguen infinidad de formas, muchas de ellas importadas y reñidas con la idiosincrasia popular margariteña.

LOS LIMOSNEROS

En la Isla de Margarita se conocía como limosneros a los mendigos o pordioseros. A los que vivían de la caridad pública. A los que estiraban la mano para pedir limosnas. En ningún momento a los que la alargaban para darla.

Había limosneros de diferentes clases, tamaños y condiciones: hombres, mujeres, niños; blancos, negros, mestizos; flecos, mancos, ciegos, sordos, mudos y hasta bobos o ababiequiados.

Los limosneros andaban de una parte a otra. Por calles, caminos y veredas. Por la mañana, al mediodía y por la tarde. Lloviera, tronara o relampagueara. No tenían días especiales para pedir. Lo único que cambiaban era la ruta. Un día para una parte y otro día para otra parte, hasta agotar la semana.

Cada uno buscaba la manera de pedir. Algunos llegaban a las puertas de las casas y se dirigían a los presentes diciéndoles: «Una limosnita por amor de Dios»; mientras que otros empezaban: «Alabo el nombre de Dios y el de la Santísima Trinidad y el del Santísimo Sacramento del Altar, una limosna», y a otros simplemente se les ola: «Una limosnita» o «imploro una limosnita por el Amor de María Santísima».

La mayoría de los limosneros andaban muy mal vestidos y desarreglados. Portaban uno o dos mapires terciados o colgados de los hombros. Allí caían el plátano o la banana verde o madura, el mango, el mamey, el aguacate, el pedazo de arepa, de cazabe, de auyama o de papelón; el puñado de maíz o la mazorca de cualquier color, la yuca o el chaco. En contadas ocasiones se ponía en manos de los limosneros un centavo o una locha, si era algo pudiente el que la daba. De allí que cuando una persona le echaba de todo al estómago, la familia le recriminaba diciéndole: «Estás como mapire de limosnero».

La gente era pobre pero muy humanitaria. Daban lo que tenían. Compartían su bocado con el prójimo. Nadie se iba de la puerta de una casa sin que se le «untaran los labios». Había algunos limosneros que eran condescendientes cogían todo lo que les daban y se hacían querer con el público. Otros eran pretenciosos y hasta mal contestadores, que no les gustaba sino monedas y se hacían antipáticos.

Los limosneros casi siempre andaban solos a excepción de los ciegos que acostumbraban llevar un compañero que los cargaba por el garrote. Nadie se despreciaba de hacer ese trabajo. Y hubo cargadores de ciegos que después fueron honorables ciudadanos. Llegaron a existir hasta limosneros de tradición que se pasaban el oficio de uno a otro como una herencia.

Hasta esta costumbre se ha ido perdiendo en Margarita. Ahora hay limosneros importados que se sitúan en sitios privilegiados y pelean el punto como si lo hubieran comprado. Otros que sin tener ningún malestar físico se disfrazan de limosneros para obtener buenas ganancias. Y

otros que sirven de carnada a mercaderes del arte. A todos éstos, se les puede tener como producto de la transculturación.

EL PESO DE TOTUMA EN MARGARITA

La Isla de Margarita, quizás por su misma condición de isla, que la hace estar separada de tierra firme, ha venido manteniéndose o viviendo aferrada a sus propios mitos y leyendas, a sus propias tradiciones y creencias, y a su riquísimo folklore y costumbrismo, bastante diferenciado con los de otras regiones del país. Entre estas últimas manifestaciones podemos señalar, de manera especial, el uso del peso de totuma o balanza de Dios.

El peso de totuma, aunque es un artefacto bastante rústico, a simple vista resulta muy característico por su sencillez, debido a que su constitución no tiene tantas complicaciones. Se compone de dos «totumas» iguales, colgantes cada una de tres cuerdas que se sujetan de los extremos de una delgada pieza de madera. Algunos tienen en el centro de la madera una pequeña cabuya en forma de argolla por donde lo sostienen, mientras que otros, descansan sobre un palo o pata vertical terminada en una base de tres uñas o pie, que les impide voltearse cuando los están utilizando; a estos últimos son los que más denominan «balanza de Dios» por el ligero parecido que le atribuyen con la cruz del redentor.

El peso de totuma, aunque en verdad es de apariencia completamente sencilla, se necesita de gran maestría o práctica para construirlo. Se empieza por escoger o sea buscar un «taparo» (tapara) preferiblemente redondo y bien conformado. Se raja en dos mitades por todo el centro del pezón. Se limpian bien las dos totumas, es decir, se les saca toda la tripa con una «pala» de machete y se raspan cuidadosamente con una concha de guacuco o de mejillón, y luego se van emparejando con un machetico bien amolado hasta lograr que tengan un mismo peso. Después se le perforan a cada una tres huequitos por las orillas a distancias iguales y se les pasan sendas cabuyeras de más o menos cuarta y media de largo que van a rematar en los extremos de la pieza de madera, simplemente amarrados o pasados por un hueco y anudados en su parte superior.

La pieza de madera tiene un tamaño que varía de tres cuartas a una vara de largo y un espesor de una pulgada por lado aproximadamente.

El equilibrio a las totumas colgantes se le va buscando con una pequeña cabuya o con la punta de un dedo hasta que se logra conseguir el punto medio en la madera por donde se le hace un huequito para pasar la argolla de aguantarlo o colocar el perno o clavija puesta en la parte superior de la pata de sostenimiento a objeto de que pueda balancear sin dificultades.

Hecho el peso, o lo que es lo mismo, la balanza, se procede a la elaboración de las pesas. Las pesas se construyen de piedras duras labradas cuidadosamente hasta redondearlas y ponerlas a equivaler: media, una, dos y media y cinco onzas; un cuarto, media y una libras, y se hacen

varias de ellas. La manera de pesar se lleva a cabo colocando en una de las totumas las pesas equivalentes a la cantidad que se desee pesar y en la otra el material pesable, hasta lograr que la pieza de madera superior y las totumas se mantengan en posición completamente horizontal. La demasía que en algunas ocasiones va en el material pesado se le denomina «caída» y cuando la cosa que se pretende pesar es divisible y mayor que las pesas se efectúan tantas pesadas como sean necesarias, y de no ser divisible se añaden pesas en la totuma respectiva hasta lograr la horizontalización y por ende la pesada.

El peso de totuma lo utilizaban en Margarita con mucha frecuencia para pesar algodón, hilo en pelotas, tabaco en hojas, chacos o batatas, carnes y muchas otras cosas que por su conformación no era recomendable utilizar ningún otro sistema. Cuando en una casa no tenían peso lo solicitaban prestado en otra parte y lo cedían gustosamente con la única recomendación de que no lo fueran a romper.

Los pesos de metal, fueron terminando con los pesos de totuma, hasta el extremo de que éstos ya casi no se consiguen en funciones de trabajo sino como simples piezas de museo o recuerdos de familia.

LA PERCHA Y LOS PERCHEROS EN MARGARITA

En la Margarita del pasado era muy frecuente escuchar por donde quiera el uso de las palabras: EMPERCHADO, PERCHA y PERCHERO.

EMPERCHADO(A), se le decía a todo el que iba bien vestido, bien trajeado, bien preparado. Nada de raro tenía que se oyera decir: "fulano" o fulana de tal andan hoy que no caben sobre la tierra porque están muy bien *emperchados*, tanto que no conocen a nadie»; «los *emperchados* se creen que son mejores que los demás, pero que va mijito, ante los ojos de Dios todos somos iguales»; «vino muy bien *emperchada*, metiendo el mono, pero la procesión la llevaba por dentro».

PERCHA, término con que se designaba a la ropa en sí, especialmente a la de paseo, de asistir a actos especiales, de no vestir todos los días, de ponerse los domingos. Era muy frecuente escucharle decir a la gente del pueblo: «hoy echaste la *percha* por la puerta del medio». Y en el refranero popular estuvo muy en boga: «el que anda *con percha* ajena en la calle se la quitan»; «de nada te valió tu *percha*»; «más vale plata que *percha*»; «con esta *percha*, si me toca, voy hasta el Palacio Real o hasta el mismo infierno»; «Dios no mide la gente por la *percha* sino por sus acciones », etc., etc..

PERCHERO: era la voz utilizada para designar el sitio específico donde se acomodaba la ropa, y que no eran baúles, cajas, escaparates u otros muebles similares o parecidos. El *perchero*, para la gente de menores y medianos recursos económicos, estaba formado simplemente por una lata o varilla delgada y sin nudosidades especialmente cortada en menguante, en la creencia de que así sería más duradera, y eran preferidas por su consistencia, la de aco negro o blanco, guinda de copey, pellejo de indio, güeregüerillo, palo blanco, cuspa, lata de algodón y algunas otras variedades; las cuales se alisaban bien alisadas, después de desconchadas y soasadas para que no les cayera polilla. Lata o varilla que colocaban en una parte del cuarto, pendiente del techo con dos o más cabuyas, tantas como consideraran necesarias para que no se cimbrara, ni se reventara. A dichos percheros le colocaban entre el techo y la lata, tantas totumas grandes, boca abajo o discos de hojalata, aguantadas con nudos, como cabuyas tuvieran, para evitar que bajaran animales dañinos como las ratas y ratones, a comerse la ropa. Era frecuente escuchar expresiones como éstas: «pa'qué perchero si la ropa es quita y pon» o «tan de gente que se la echa y en su casa no tiene ni un perchero». También decían: «el *perchero* se te puso alto», cuando la persona iba mal vestida o extremadamente desamparada.

Los *percheros* fueron perdiendo vigencia al ir siendo desplazados por los roperos fijos o de acordeón, que se hacían de madera con ganchos del mismo material y se clavaban en las

paredes; y éstos a su vez, por los baúles, las maletas y los escaparates. En la actualidad por rareza se consigue en las casas de familia, un perchero, y cuando por casualidad los hay, son utilizados en otros menesteres, como tender la ropa sucia, los paños o simples pedazos de trapos.

Hace tiempo que se les dijo adiós a los «percheros»...

LOS CATRES EN MARGARITA

En el ayer lejano se utilizaban en la Isla de Margarita varios medios para dormir o descansar; empezando por las colgantes hamacas y chinchorros de hilo, con o sin flecos; las chinchorretas de moriche o de cocuiza; las esteras y petates de junco, enea y cachipo de plátano; las camas de madera, algunas artísticamente labradas, hasta los populares catres.

Los llamados catres eran camas ligeras, de madera y tela; los había grandes o matrimoniales, medianos o unipersonales y pequeños o de niños. Se componían de dos largueros con la parte superior curvada y sendas ranuras ovaladas por los lados exteriores, cuatro o seis patas en forma de tijeras y el «cobertizo» o funda. Los fabricaban expertos carpinteros, con madera dura como roble, pardillo, tarantán, durete, mastre y otras especies; las patas iban unidas a la mitad por un perno o tarugo, que permitía abrirlo y cerrarlo con facilidad. La funda era confeccionada de lona o de otra tela gruesa y resistente, en muchos casos la de los sacos que venían con harina de trigo; algunas fundas eran doble o sea cosidas como un ancho talego con el fondo abierto y otras eran sencillas con una jareta o doblez por los costados más largos. A ambas se les hacían ruedas pequeños pero bien fuertes en las «cabezas», para evitar el rompimiento prematuro. Las fundas se metían por las ranuras de los largueros utilizando una varilla delgadísima que le servía de sostén e impedía su salida al acostarse.

A los catres de niños, casi siempre le colocaban sobre los largueros pequeñas barandas que al tenderlos se semejaban a las actuales cunas. U mayoría de los catres eran cerrados durante el día y escorados de las paredes. Para hacerlo había que sujetar con un pie una de las patas de modo que la tijera funcionara con mayor facilidad. Había personas de extrema pobreza que no tenían conque adquirir la funda y se conformaban con enrejarlos en cabuyas y tenderle encima una estera fabricada expresamente para. el caso.

No sólo para dormir servían los catres, sino también para secar almidón, airear maíz de semilla, calentar el dinero y otras cosas por el estilo. Muchas veces se velan catres en los patios, no sólo con los propósitos señalados, sino para matarle las «chinchas» que con mucha frecuencia se acomodaban en las ranuras y causaban malestares a los durmientes con sus constantes picadas, teniendo que ser combatidas con agua caliente.

La medida promedio de los catres grandes era: mts. 2 x 0,07 x 0,05 para los largueros y mts. 1,25 x 0,07 x 0,05 para las patas; el ancho y el alto, dependían del. tamaño de la funda. La mayoría de los catres y los más usados eran los de cuatro patas y funda doble. Había padres que cuando le iban naciendo los hijos, sembraban semillas de árboles madereros en sus conucos, de modo que cuando fueran grandes tuvieran el palo conque mandar a hacer el catre.

Las camas modernas fueron suplantando al catre, al extremo que actualmente se ven por rarezas, algunos enfundados, y los palos, han sido vendidos a anticuaristas o utilizados como leña a pesar de que las supersticiones señalan, que esto no se debe hacer, porque traen la ruindad a las casas y a la gente.

EL GUSTOSADOR

La Isla de Margarita era frecuentemente azotada por fuertes y prolongadas sequías. Durante esas fuertes y prolongadas sequías, los productos del campo se agotaban totalmente y la gente quedaba a merced de lo que viniera de los Caños del Orinoco y de Costa Firme. Los últimos que quedaban «dando el palo» eran las cabezas de maguey, alguna que otra escuálida «cachapa» de plátano o de ocumo bravo, en los lugares más frescos y las semillas de palma; cosas estas, que mal que bien, también amortiguaban la necesidad, y los pobres cocos, que eran envueltos en sacos y reventados dentro de un pilón, con un solo «manazo» fuerte, para que los muchachos vecinos no se dieran cuenta del golpe y se acercaran a «pedigüeñar».

Durante esa época se acentuaban las hambrunas, no sólo por falta de plata sino porque no se encontraba nada que comprar, y era cuando se ponía más en práctica el uso del «gustosador». El fulano «gustosador» no era otra cosa sino un hueso o un manojo de huesos, de res, de chivo, de cochino o de cualquier otro animal comestible, o una cabeza de conejo, que se mantenía en la casa con mucho celo para darle gusto a lo poco que conseguían para cocinar y calentarse el estómago.

El «gustosador» lo mantenían en la cocina, amarrado a la punta de una cabuyera de palma, de pita o de hilo, que pasaban por sobre una de las varas del techo de modo que pudiera subir y bajar con facilidad derechito a la cazuela, cuando lo manipularan, y después de hervido bastante con lo que estaba dentro de la olla y darle un ligero gustico al caldo que en muchos casos y por el tanto uso, dicho gustico ya no era sino imaginario o caprichoso, volverlo a levantar de modo que el humo contribuyera a conservarlo sin descomposición.

El «gustosador», es decir, el «hueso sube y baja», que mantenían pendiente entre el techo y el fogón, con una totuma redonda o peco boca abajo y ajustado con dos nudos a la cuerda guiadora, para evitar la bajada de ratones, cucarachas y cualquier otra clase de animales dañinos, fue muy útil o una salvación misma en los tiempos de hambruna en la Isla de Margarita. Las familias menos pudientes, hasta lo mandaban a pedir prestado y las que lo poseían con muchísimo gusto lo cedían, con la única condición que se lo trataran bien y se lo devolvieran cuanto antes sano y salvo.

Después que la situación económica de la Isla fue cambiando. Después que se empezaron a abrir los campos petroleros. Después que a los barcos les fueron adaptando motores. Después que fue entrando a la Isla de Margarita mayor cantidad de comestibles, fue desapareciendo el bendito «gustosador», al extremo que ya nadie o casi nadie lo conoce y muchos no quieren ni acordarse de él y ni siquiera que se lo mienten. Pero de que el «gustosador» o los «gustosadores», existieron en la Isla de Margarita existieron. Los últimos se los echaron a los perros, que pasaron el tiempo desesperados, dándoles lengua y dientes sin encontrarles nada que les pudiera consolar.

LOS SANCOCHOS EN MARGARITA

El plato típico por excelencia del margariteño es el sancocho. Es frecuente escuchar hablar por donde quiera de buenos y de malos sancochos. Los sancochos en Margarita vienen desde que el mundo es mundo dicen las personas a quienes se les pregunta. El sancocho es muy popular entre los campesinos o conuqueros, entre los playeros o marinos y entre los criadores e sabaneros. El sancocho es tradicionalmente la ración del mediodía, aunque se hacen también a cualquier hora para parrandas y celebraciones especiales. A través de todos los tiempos han habido sancocheras y sancocheros famosos.

El sancocho margariteño es un cocimiento a base de: plátano verde, yuca dulce, auyama, chaco, pandelaño, pepino, lechosa tierna, ocumo, ñame, mapuey, pericaguara, ají dulce, chimbombó, jojoto, tomate, ajo, cebolla, cebollín, culantro, sal y agua al gusto y en algunos casos se le añade igualmente bananitas tiernas, y berenjenas, y todo cuanto se puede cocinar para comer. Los sancochos se hacen de carne de res, de cochino, de chivo o de cacerías de monte recién muertas o en cecina también los hay de pescado fresco, salpreso o salado. Entre los conuqueros frecuentemente se complementa con arepa pilada raspada, tibia o cachapa y lleva más bastimento o sea verdura que presas, y entre los playeros, con funche o casabe y el pescado sobrepasa al «bastimento». Los campesinos aseguran que el sancocho conuquero es mejor y más sabroso por la cantidad de verduras frescas o recién cortadas con que se hace, mientras que los playeros dicen que el suyo es superior por la cantidad de pescado que utilizan. Los sabaneros se suman a unos y a otros de acuerdo con la conveniencia. Según los entendidos lo más importante del sancocho es el caldo, que es, capaz de levantar hasta muertos de su tumba, fría.

El sancocho margariteño es tradicional. La fórmula ha venido traspasándose de generación en generación en forma oral. No se sabe quién fue el que lo ideó ni mucho menos dónde se hizo por primera vez, como tampoco quién o quiénes se lo comieron y por lo tanto es de pura raigambre folklórica. El sancocho margariteño o algo parecido, en otras partes le es llamado hervido o sopa. En tiempos pasados era muy frecuente el robo de los sancochos a parranderos. Tampoco se tenía como un delito el robo de un animal o de un pescado bueno para hacer un sancocho y por lo regular casi siempre se invitaba al afectado para que inocentemente tomara parte del mismo. Los sancochos margariteños llegaron a tomar puesto de honor hasta en sitios privilegiados. En los últimos tiempos los sancochos margariteños han ido sufriendo los embates del tiempo y los efectos de la transculturación.

LAS AREPAS, LAS TELAS Y LAS CACHAPAS MARGARITEÑAS

El maíz en Margarita era un producto indispensable en la dieta diaria. Antiguamente la Isla se abastecía con sus propias cosechas de maíz, que eran abundantísimas. Después fueron mermando hasta el extremo de tener que traerlo de Costa Firme, del Bajo Orinoco y de otras partes de la República.

Con el maíz se hacían arepas, telas, pintos y cachapas. Las arepas y las telas se clasificaban en «piladas», «tibias» y «raspadas». Las cachapas sólo tenían una variante que era la «cachapa macho».

El maíz seco se pilaba, a una o dos manos, en pilones rústicos, hechos de piedra o de troncos de árboles, luego se «aventiaba» en pequeñas bateas o bandejas de madera para sacarle la concha y después lavarlo, o se lavaba directamente sin «aventiarlo». De seguidas se ponía a calentar, o sea, a sancochar. Esta operación se hacía a fuego lento, al anochecer, utilizando cazuelas cercadeñas. Se tenía el cuidado de que no se pasara de candela porque se «cocinaba» y la arepa salía muy mala. A medida que se iba calentando y formando espuma, se iba meneando con una totuma y cuando sonaba ronco se bajaba o se le retiraba la candela, y se le echaba agua, de modo que amaneciera bien frío para lavarlo nuevamente en la mañanita antes de proceder a molerlo.

La molienda se hacía primitivamente en piedras especiales montadas sobre horquetas a más o menos medio metro de altura, y se le daban dos "pasos" el primero se le llamaba «quebrar» y al segundo «tequenar». Sin «tequenar» no se tendía. Las piedras fueron desplazadas por las máquinas de mango o manilla y éstas por las eléctricas. Con el agua y la concha que se obtenía del lavado del maíz se engordaban cochinos, y se le daba a las cabras para que aumentaran la leche y a las gallinas para que se tornaran más ponedoras.

Después de «tequenado» el maíz, se procedía a echarle un poquito de agua, con sal al gusto, para amarlo, es decir, compactar bien la masa. Luego, se hacían las pelotas prestas para tenderlas. Para tender se cogía la pelota entre las manos y se le iba dando vueltas y más vueltas hasta achatarla un poco. Así se echaban sobre el aripo caliente, previamente limpio y untado con hígado de cazón o gordura de gallina, que conservaban en frascos, y se tapaban con el plato de pie. El aripo se colocaba sobre tres piedras en forma de triángulo y se le metía leña por los costados. Sobre el aripo se viraban las arepas para que se cocinaran bien por ambos lados y luego se pasaban al arrimador. El arrimador era un palo o un hierro delgado colocado paralelamente a la base del triángulo y se le pasaban brasas hacia adelante con el «sacabrasa», que era una varilla de madera verde. En el arrimador se «redondiaban» a fin de que se terminaran de cocinar las orillas. Para probar si las arepas o telas estaban cocidas le daban unos

golpecitos con las puntas de los dedos y al sonar claro, las retiraban, las raspaban con una pala de cuchillo o una hojalata y las echaban en un envase, bien tapadas con un paño, para que conservaran el calor por mucho tiempo.

Así se hacían las *arepas y telas piladas*. Las primeras se usaban para el almuerzo y las segundas para el desayuno y la cena.

Los pintos, eran unas telitas muy pequeñas a las cuales se les metía un palito por la orilla y se les daba a los muchachitos.

Para *las arepas tibias*, se cogía el maíz nuevo, se le añadía agua y se ponía a la candela para que aflojara un poco. Después se procedía a «quebrarlo» y a «tequenarlo» pero con todo y concha. El procedimiento de cocimiento era igual al anterior. Las arepas salían muy feas, pero se decía que eran las más buenas porque no perdían ninguno de sus elementos nutritivos.

Para *las arepas raspadas o peladas*, se hacía primero una lejía con agua y cal o ceniza y se echaba dentro del envase con el maíz. Luego, se procedía a ponerlo a la candela como en los anteriores. En la mañana se lavaba bien dándole «tres aguas» hasta desprenderle la concha para después molerlo y tenderlo. Las aguas y las conchas que se obtenían de este lavado no eran utilizadas para nada, por el mal olor que les quedaba.

Las cachapas, se hacían moliendo de un solo paso el maíz tierno o jojoto. Si se hacía en máquina de manilla, se recogía en un envase la «maiboa» o leche de maíz que desprendía y se le añadía a la masa. Se tendían delgadas en hojas de plátano verde puestas previamente sobre el aripo. El fuego que se utilizaba era el de basura o chamizas. Se viraban y se arrimaban pero no mucho tiempo, aunque se tenía el cuidado de que quedaran bien cocidas, porque de quedar «zocatas», o sea, medio crudas, casi seguro que enfermaban.

La *cachapa macho*, era la que se hacía del maíz verde pero endurecido, y, por lo tanto, no presentaba el sabor natural.

En Margarita eran famosas las cachapas, las arepas piladas y las telas de Tacarigua; las «arepas tibias» de Los Robles y las «arepas raspadas» de Los Hatos o Altagracia. De las arepas tacarigüeras se comentaba que duraban hasta más de un mes en buenas condiciones. Si el maíz y la masa no se preparaban bien, las arepas se ponían ácidas.

Hasta no hace mucho tiempo se veían a las mujeres de Tacarigua, con sus enormes mapires en la cabeza, vendiendo arepas por muchos pueblos y ciudades de la Isla, como La Asunción, Porlamar, Santa Ana, Juangriego, etc., etc.. Después fueron utilizando los servicios de los carros para su comercio, y en la actualidad lo han ido abandonando al extremo de hoy estar casi extinguido dicho trabajo comercialmente. Las harinas precocidas contribuyeron mucho en ello.

LOS «PASTELES» EN LA ISLA DE MARGARITA

En otros tiempos, que espiritualmente fueron mejores que los presentes, ya para el 15 de noviembre empezaban a escucharse en la Isla de Margarita los primeros «ronroneos» de las pascuas, que, se alargaban hasta el 21 de enero con la celebración del día de Santa Inés y muchas veces hasta el 2 de febrero con el de la Candelaria.

Por donde quiera comenzaban a aparecer como por arte de magia cosas características de la Isla, tanto en música como en canto, o en bebidas y comidas, entre estas últimas vale la pena destacar a los popularísimos «pasteles», que eran de un olor penetrante y un sabor exquisito, y a los cuales preparaban con una fórmula única y muy peculiar, y nunca se les llamó hayacas o multisápidas, como en otras partes.

La preparación de los «pasteles» empezaba con el acondicionamiento de la masa del maíz pilado y sancochado y muy bien amasado después de quebrado y tequenado en piedras o en máquinas de las conocidas como de manilla; y con la búsqueda de los «cachipos» para el amarraje y de las hojas de plátano para el envoltorio. Dichas hojas debían ser de las más tiernas y que no estuvieran muy partidas y a las cuales se les quitaba la vena o nervio y se soasaban o se sancochaban para que se mantuvieran suaves y facilitaran los dobleces sin romperse.

La carne para los pasteles debía ser de cochino o de gallina, las demás no eran apetecidas, salvo la de cachicamo o la de res en algunos casos; todas hechas pequeñísimos trozos que ponían a condimentar a fuego lento en cazuelas especiales, con agua o manteca de cerdo y cantidades de ajíes dulces, tomates chiquitos y «españa», ajo, cebolla, cebollín, charlotas criollas o costafirmeras todo vuelto picadillo, añadiéndole vinagre, achote, pimienta, culantro, sal y encurtidos caseros al gusto.

Los «pasteles» de pascuas se elaboraban todos los días para tenerlos listos en las noches de parrandas, y se empezaban tendiendo sobre una mesa o algo parecido, un pedazo de hoja de plátano a la cual le untaban un poquito de manteca y adelgazaban sobre ella una porción de masa hasta convertirla en una delgadísima torta para colocarle encima, con una cuchara de sopa, la carne condimentada, agregándole rodajas de huevo sancochado y uvitas pasas, como también ají «chirel» o «pico e'pájaro» si se querían picantes; luego se doblaban los bordes de la masa por los lados y por las cabezas hasta dejar todo el contenido bien tapado, en forma rectangular; y en condiciones de revestirlo con la misma hoja y con otra que ponían sobre ésta, que denominaban forro, que les impedía la entrada de agua; amarrándolas con hebras delgadas de «cachipo», que empezaban cruzándolas por una cabeza, continuando y sin trozarlas, por uno de los lados, luego por la otra cabeza, después por el otro lado, hasta terminar en el centro con dos vueltas que ajustaban con un nudo corredizo y marcaban con un lacito para saber cuáles eran picantes y cuáles no. Hecha esta operación los pasaban muy cuidadosamente y

tratando que no se reventaran, al fogón, donde los esperaba la cazuela con agua hirviendo para cocinarlos hasta que la masa endureciera y quedaran en punto de ser servidas al público.

A los muchachos se les desmigajaba arepa dentro del caldo condimentado que sobraba, para que se dieran su banquete, el cual resultaba tan bueno que más de un adulto metía la mano disimuladamente, tratando de disputárselo.

A más de un aguinaldero se le escuchó cantar en una puerta cualquiera y al filo de la medianoche la picaresca melodía margariteña: «Si me dan pasteles, me los dan calientes, porque pastel frío empachan la gente».

Los «pasteles» en Margarita no eran una exclusividad navideña ya que se continuaban haciendo, no todos los días, pero si los domingos, para venderlos como parte de la comida vespertina. El uso de moler la carne y de añadirles embutidos y otras cosas similares, es novedoso y se debe a fórmulas traídas de otras partes.

EL «CHINGUIRITO» Y EL «ANISAO» CASERO

La música, los cantos, las diversiones, las parrandas, los sancochos, las meriendas y las bebidas, formaban parte del mundo fantástico de las Pascuas de antaño en la Isla de Margarita. Los hombres se emborrachaban con sus «palos» del ron blanco producido en los alambiques de la Isla, y con la ginebra extranjera, traída o no de contrabando, en botellas de loza, de una o dos asitas en los hombros, a las cuales, no sabemos porqué les llamaban «canas»; y con el brandy y el «vino gancia» de los pudientes, cuando se ponían al alcance de todas las manos. Las mujeres se entusiasmaban con sus traguitos de «chinguirito» y «anisao» casero y vinos nacionales, tomados las más de las veces para espantar el sueño. Mientras que a los muchachos sólo los dejaban comer todo lo que quisieran, pero ni por un pienso, ingerir bebidas embriagantes.

El «chinguirito» era una bebida deliciosamente buena y suave al paladar, que se preparaba a base de ron blanco, vino nacional y miel de abeja o «de la tierra», como también se le llamaba, de la cultivada en los viejos taparos debajo de los aleros del fondo de las casas, en las proporciones de una botella de ron, tres cuartos de miel y media botella de vino, poco más o menos, que se batían y rebatían con un «molenillo» de palo, en un envase hecho, las más de las veces, del taparo o tapara redondo, hasta que todo quedara bien ligado, y se le añadía canela y «clavo especie» al gusto, y en muchas ocasiones se cocinaba para que cogiera más «temple» o lo que era lo mismo, que durara más tiempo sin el peligro de «asimplarse», «cortarse» o corromperse.

El «anisao» casero, se elaboraba con «dos tantos de ron por uno de agua», azúcar al gusto y esencia o «espíritu de anís» que se compraba en las boticas, farmacias o bodegas de la época, y se iban echando poco a poco, en unos recipientes grandes y de bocas amplias, como poncheras y bateas, para irlos batiendo hasta más no poder, con una totuma o un remillón pequeño, lo que facilitaba al batidor la oportunidad de irlo observando cuidadosamente y probándolo de cuando en cuando, con un pocillito o totumita, para cogerle el gusto y «puntearlo» hasta que quedara como lo ordenaban las normas tradicionales, con su olor penetrante y su sabor empalagador.

Todas estas bebidas se acondicionaban con algún tiempo de anticipación, que no bajara de los quince días, y se guardaban en botellas, garrafas, canas damesanos, damajuanas y garrafones, para que se «curtiera» bien y se «curara» hasta el máximo, y su aceptación fuera la más apetecida a la hora de servir las. A las que no llenaban estos requisitos se les denominaban «crudas» y por muy bueno que estuvieran el olor y el sabor, siempre se les consideraban como «motriacas» o de baja calidad.

Aunque el «chinguirito» y el «anisao» casero eran unas bebidas de Pascuas, también se les utilizaban en otros actos especiales, como en los velorios de canto en las velaciones de muertos; en los «miaos» de los recién nacidos, en los bautizos y en las bodas, aunque no con el carácter de imprescindibles.

Tanto el «chinguirito» como el «anisao» casero, han desaparecido, como han desaparecido tantas cosas buenas de las Pascuas de antaño en **Margarita**.

LA MIEL DE LA TIERRA O MIEL DE COLMENA

En épocas pretéritas, la población margariteña, para poder subsistir, se dedicaba a diferentes actividades, entre las cuales se destacaban, la navegación y la pesca, la agricultura, la cría de ganado mayor y menor y la de aves de corral, la artesanía y la producción de mieles, en primer lugar la que denominaban tradicionalmente «miel de la tierra» o «miel de colmena», ahora miel de abejas.

La «miel de la tierra» o «miel de colmena», -líquido viscoso de color ocre y de sabor dulce-, se obtenía silvestre o cultivada sin ninguna técnica, y a pesar de haber otras variedades conocidas como «de guarachos», «de trompeteros», «de guanotos» y «de mosquitos», se le daba mayor preferencia a la producida por las «moscas» (insectos himenópteros) de color pardo negruzco con franjas amarillas y negras, del tamaño de un grano de frijol, cubiertas de vellos rojizos, con seis patas, cuatro alas y un aguijón muy fuerte en el extremo del abdomen, a las que generalmente diferenciaban con las determinaciones de «boca rayá» y «boca redonda», por las formas estriadas o lisas que daban a la boca del túnel de entrada, y distinguían además, por el color verdoso o parduzco que presentaba la miel en el momento de sacarla.

La silvestre se conseguía «capando» (sacando) las colmenas que se formaban en las ramas y en los troncos de los árboles añosos y de corazón ahuecado, y en los cardones y «patas» secas de magueyes y de «cocuizas» o en la tierra, a poca profundidad, especialmente bajo las piedras fijas; y la cultivada se obtenía en las casas de familia o en los caneyes de las labranzas, dentro de «taparos» o taparas y tinajas colocadas en hileras horizontales, puestas una sobre otra, en las paredes de bahareque y sostenidas por latas de monte en la misma dirección, amarradas a estacas clavadas directamente en dichas paredes.

Según comentarios de personas ancianas, en tiempos pasados, cuando la Isla era fresca y más frecuentada por las lluvias, una colmena de taparo o tinaja, podía dar hasta dos botellas de miel y se sacaba dos veces al año, durante los meses de marzo y de agosto y había personas que tenían hasta por encima de 300 colmenas; en la actualidad, cuando más da, es una botella y se extrae únicamente una vez al año, preferiblemente en agosto.

De la colmena se aprovecha la cera y la miel, ésta se «cocina» a fuego lento durante poco tiempo, se descachaza hasta limpiarla bien y se guarda en botellas, garrafas y hasta garrafones, para que no se descomponga, -antes se conservaba en taparos-. Al guardarla cruda se pone ácida y no sirve para nada.

Las colmenas silvestres se reproducen espontáneamente por desmembración de los enjambres, que se «emborrachan» con su propia miel, se dividen y buscan una nueva

colocación, y las de taparo o tinajas se «pegan» sacándole a una ya vieja, parte de las «capas de hijos» (celdillas con huevos, larvas, ninfas o insectos) y colocándolos en el fondo de otro taparo o tinaja sobre una pequeña esterilla de laticas de monte, teniendo cuidado de que dentro de estas «capas de hijos vaya siempre una «mosca» grande, comúnmente conocida como «el agüelón»; de no ser así, se tiene la seguridad de que no «pega» o reproduce. La mudanza de sitio se hace de noche, cuando están las moscas recogidas.

En la cercanía de los «colmenares», rondan con mucha frecuencia, arañitas blancas, lagartijitas rabo azul y «guaripetes», que tienden a comerse las «moscas», especialmente a la «vigía» o centinela que cuida la boca de entrada, y a ahuyentar a las colmenas. A dichos animalitos, los cultivadores los persiguen pacientemente para matarlos.

Al taparo o a la tinaja para las colmenas, se les quita regularmente una tercera parte, que se tapa con un pedazo más grande del mismo material, se amarra con un gajo de palma, un cachipo o una cabuyita y se le «brecha» o tapan las junturas con barro mojado, teniendo cuidado de abrirle un pequeño agujero para la entrada de las moscas.

Para extraer la miel, -que por lo regular siempre se hace en menguante-, se quita con cuidado la tapa, y se van perforando los «casuchos» o panales con una afilada «puya» de madera, teniendo la precaución de no romper los «guanós» (panales no licuados) ni estropear los «hijos». Luego se echa la miel en un envase limpio, se extrae parte de la cera y se enjuaga la colmena con agua limpia, para que no le caigan hormigas y las destruya. Se asegura que las «moscas» forman la cera con lodo o barro empantanado, y la miel con el polen de algunas flores y secreciones animales; y se presume que el nombre primitivo le proviene de la tendencia a su formación debajo de la tierra.

Se tiene la creencia que al morir una persona todas las colmenas de su propiedad se huyen, si no han sido pasadas públicamente a otra; asimismo, que cuando se va a regalar una colmena se tiene que anunciar delante de ella que va a pasar a otro dueño. Es corriente que al tratarse de «pegar» una colmena se mencione el nombre de la persona a quien va a pertenecer; y es muy comentado que todo mundo no tiene «gracia» para ese trabajo, pues la «carga» (producción) depende en gran parte de la mano que la trabaja.

La cera se utiliza mucho en la «encabada» de machetes y cuchillos; para encerar hilos con el fin de hacerlos más resistentes, para tapar la boca de envases que contengan sustancias azucaradas y hasta para carenar botes; en tiempos muy remotos se usó también en la elaboración de pabilos o mechas para alumbrar. Y la miel, en múltiples tratamientos de la «medicina casera»: cruda, para desinflamar aporreaduras y maduraciones y cocida, en las enfermedades pectorales, en los bebedizos de las mujeres recién paridas y en el endulzamiento del café y otros líquidos y también para comer con cazabe, pan de trigo o arepa. Además, en las confiterías, en los Laboratorios y en las Farmacias la usan con bastante regularidad.

LAS «POTOCAS» DE METAL Y LAS «PECAS» DE COCO EN MARGARITA

En la Isla de Margarita, quizás debido a su aislamiento o separación geográfica de la «Costa Firme», se mantuvieron a través del tiempo, muy bien cimentadas por cierto, costumbres, tradiciones y creencias tan genuinas y ancestrales que no tenían ninguna similitud con las de otras regiones del país, ni siquiera con las de aquellas más cercanas y con las cuales se intercambiaban algunas relaciones desde épocas inmemoriales.

Aquí, en tiempos de nuestros padres y de sus ascendientes, se medía por varas, cuartas, jemes tercias y brazadas, y hasta por trancos; se hablaba de adorotes, de tercios, de cuentas, medias-cuentas y de pares; para granos se utilizaba la medida; se pesaba por quintales, por arrobas, por libras y por onzas; se contaba el dinero por pesos, pesetas, reales, mariquitas, lochas, puyitas y fiscos, y para las bebidas se acostumbraba el damesano, el galón, la botella, el pote, el cuarto, la potoca y la peca. Estas dos últimas, por demás singulares, se usaban en las ventas y en los obsequios de vino, ginebra, chinguirito y anisao, pero con más frecuencia en las de ron.

Una «potoca» era un envase hecho de metal, casi siempre de hojalata, con la forma de un cono despuntado horizontalmente un poco más arriba de la mitad, y tenía una especie de saliente o pico cóncavo en su parte delantera superior y en la trasera una asita del mismo metal, y daba cabida exactamente a medio cuarto. Resultaba muy a menudo, que cuando era el vendedor quien la sostenía para llenarla, la soslayaba un poco hacia atrás buscando mermar lo que le iba a echar, mientras que si era el comprador quien la aguantaba, hacía todo lo contrario, es decir, la inclinaba hacia adelante a propósito de que agarrara algo más en el saliente o pico; igualmente se ocupaban de hundirle ligeramente el fondo hacia adentro o hacía afuera según la conveniencia. Por todas estas marramucias hubo más de un disgusto o «agarra» entre bodegueros y clientes.

Dicha «potoca» o «potoquita», como también se le llamaba, normalmente estaba reputada como suficiente para tres «pecas» o «palos», que era el nombre que tradicionalmente se le daba al trago, por lo que tratar de dividirla para cuatro, era ridículo porque resultaban muy retazados, y a quienes lo intentaban, que sí los había, se les tildaba de cochinos, puercos, miserables, ruines, tacaños pichirres o pichicatos y en muchos casos se les mofaba públicamente.

La «peca», que como dijimos, equivalía a un trago o palo, era un tercio de la potoca, y se elaboraba quitándole paciente y cuidadosamente a los cocos pequeños y alargados la parte inferior o «culo», la cual se iba rebajando y limpiando por dentro de todo el material carnoso o

comestible que contenía hasta lograr ponerla en la medida exacta; luego se comenzaba a labrarla por fuera con un machete o cualquier otro hierro cortante hasta adelgazarla y dejarla a punto de lijarla y pulirla con ceniza de cuica, de guatacare o de alguna otra madera especial, a fin de que perdiera la porosidad y quedara reluciente y en disposición de tallarla a navaja si era necesario.

En los pueblos había especie de coleccionadores de «pecas», y en los armarios de las bodegas se podían ver éstas por hileras. Eran muy usadas en las velaciones de muertos y en los velorios de canto, en las «fajinas» que se hacían para la limpieza de caminos y pozos públicos, en las cavaciones de sepulturas y en las cayapas, sobre todo en las relacionadas con las construcciones de las casas de bahareque.

Tanto las «potocas» como las «pecas» han ido desapareciendo de las actividades margariteñas, hasta el extremo de que hoy nadie las toma en cuenta y cuando más, se pueden observarlas originales o réplicas, en vitrinas de exhibiciones, en los llamados «rincones criollos», en colecciones de anticuaristas o en poder de algunas ancianas que las mantengan como recuerdo de familia.

LAS TRADICIONALES SEMENTERAS DE MAÍZ EN MARGARITA

Se sabe que el maíz es oriundo de América. Los aborígenes lo cultivaban para su alimentación. También lo utilizaban para fermentarlo y embriagarse con la chicha que producía. En Margarita no se distinguía el maíz por variedades sino por los colores: amarillo, blanco, rojo o sangre e'toro, negro y «amatizao», éste era el que tenía granos de varios colores.

El maíz en Margarita se producía tanto en las tierras planas, como en las altas o inclinadas. Se sembraba de verano y de invierno que eran las únicas estaciones que se conocían, y se obtenían grandes cosechas. Los meses preferidos en el verano eran mayo, junio y julio y en el invierno: octubre, noviembre y diciembre.

La siembra o sementera se hacía por carreras de hoyos con distancia de dos trancos poco más o menos entre uno y otro y un tranco de ancho entre carrera y carrera, pudiéndose aumentar en las partes de mayor «levante» y disminuir en las de menor crecimiento. La sementera se hacía casi siempre a 4 o 5 granos por hoyo, en tierras previamente limpias o «calabozadas». Las primeras eran las trabajadas a azadón y las segundas a machete. Muchas veces se acompañaba al hoyo un grano de frijol: colorado, amarillo, boca e'santo y guanarucho, para obtener al mismo tiempo las dos cosechas. El frijol blanco menudito se prefería cultivarlo solo.

El maíz para sembrarlo, en algunas comunidades isleñas lo «remojaban» durante una noche, luego lo sacaban del agua y lo echaban en «charaguas» revestidas por dentro con hojas de: blanco, carcanapire o roble, para que conservaran la humedad y tallara (germinara) mejor. Cuando ya estaba reventando o apuntando el tallo lo sembraban. En las partes donde había mucha hormiga le añadían creolina o caldo de limón para que el animalito no destrozara el grano. A los ocho días de nacido, poco más o menos, empezaban a desyerbarlo, «encamellonado» en las tierras planas y a monte regado en las altas. Después de los 15 días comenzaban a repararlo, es decir, a limpiarlo nuevamente y si tenía camellones se los tumbaban para emparejar la tierra.

Cuando el malojo empezaba a abrir la espiga, se la arrancaban para alimentar con ella vacas, chivos, burros, cochinos y gallinas, y se tenía la creencia que así le crecía más rápido la «lengüeta» o «borla». La «borla» ya «granada» tomaba el nombre de mazorca y se comía tierna: sancochada o hecha mazamorra, y también cuando los granos estaban medio endurecidos se hacían con ellas las cachapas.

Tanto en la sementera como en el desyerbar y en el reparar, se utilizaban peonadas o cayapas, y se hacían apuestas a ver quien llegaba primero la carrera o pasaba todo el día punteando, como en una especie de torneo. Y de allí que con frecuencia se hablaba de campeones o de

buenos y malos azadoneros. Era un honor considerarse el mejor azadonero del pueblo y muchas veces se llevaban a cabo batidas con los de otros lugares.

El maíz seco se recolectaba usando una «puya» (púa) con que abrir la «bolsa» para despezonar las mazorcas, y un mapire al hombro para recogerlas y transportarlas a los sacos que conducían a las casas a hombro de humanos o a lomo de burros. En el campo de la recolección el producto bruto se media por sacos que denominaban: «mazorca en boca», «moños» y «pitas» y equivalían a la unidad, tres cuartos y dos tercios, respectivamente. El primero era bien lleno al punto de atravesarle mazorcas grandes en la boca para que no se salieran las demás; el segundo, era amarrado sin llenar totalmente, y el tercero, más pequeño que los otros, y los preparaban conforme a lo que pudieran cargar las personas o los animales. A los ayudantes y a los burros les correspondía por su trabajo un mapire mediano de mazorcas.

En las casas se «escogía» el producto de la cosecha. Las mazorcas de más «carreras», mejor color y sin plagas, es decir, las mejores, las aportaban para semilla, y las otras para la «troja» (troje), dejando la broza para que las mujeres y los muchachos le fuesen sacando los granos buenos que también usaban para pilarlos y convertirlos en arepas y telas. En Margarita a la cosecha no se le perdía ni las tusas que utilizaban como combustible.

Después de agotado el maíz de la broza, se sacaba el de la «troja» para desgranarlo a mano o aporrearlo en las «barbacoas». La «barbacoa» era un utensilio rudimentario, compuesto de 4 palos clavados en forma rectangular y paralelos al ángulo formado por uno de los rincones de la casa, horqueteados a la altura de la cintura, con dos travesaños fuertes en las cabeceras o parte más angosta y una esterilla de varitas medianas y cimbreantes fuertemente amarradas con gajos de palma retorcidos o cabuyeras, formando el fondo y otra de varitas más delgadas el espaldar que quedaba fuera de la pared. Sobre la esterilla del fondo se iban vaciando rápidamente los «agajes» llenos de mazorcas, mientras que 3 o 4 hombres a un mismo golpe, le iban dando garrotazos hasta desprenderles los granos. El garrote era una vara manual de más o menos metro y medio de largo. Las mujeres y los muchachos se encargaban de ir limpiando las tusas de algunos granos que se le quedaban adheridos, para llevárselas.

En las aporreadas también se hacían especie de torneos a ver quién aguantaba más dando garrotazos a las mazorcas, vaciando más agajes o alzando mayor peso, mientras el entusiasmo se tornaba cada vez mayor con los tragos de ron que se bebían.

Después de aporreado el maíz y limpio de tusas, se llevaba de nuevo a la «troja» previamente calentada y bien barrida, medido por fanegas, almudes, medios o medidas. La fanega margariteña tenía 12 almudes, el almud y el medio 16 y 8 medidas respectivamente, la medida era un poquito menos que el kilo, es decir, alrededor de 833 grs. y la fanega 160 Kgs.. De allí se iba sacando para vender y para el uso de la casa. Las trojas eran depósitos de una o dos varas de ancho adheridas a la pared del fogón, con el fondo a una vara (int. 0,84) de alto, totalmente embarrada y con una puerta en su parte superior, muy cerca del techo y un orificio por sobre el fogón. A la «troja» se le metía por debajo candela o humo para matar la palomilla o el gorgojo que le salía al maíz. En las casas donde no había «troja» se construía un pequeño enlatado en uno de los rincones, y se les daba el nombre de «tripache» por su parecido con el avispero de ese nombre que se pegaba de los árboles o de las paredes.

El maíz de semilla se desgranaba cuidadosamente no utilizando los granos de la punta ni de la pata de la mazorca, ni los picados ni «amatizaos». Se ponía al sol y al sereno por algunos días para después guardarlo en garrafrones enfundados o con «camisas» de bejuco y en taparos, a los cuales le añadían un poco de arena antes de taparlos, revistiéndoles la boca con cera y guardándolos preferentemente debajo del fogón. También había quienes lo guardaban en tinajones con tierra bien seca, y en mazorcas con todo y bolsa colgando dentro de la cocina para que el humo preservara el grano. El malojo seco también lo utilizaban como forraje para los animales.

EL CULTIVO DEL CHACO O BATATA EN LA ISLA DE MARGARITA

En la época en que la Isla de Margarita se autoabastecía de productos agrícolas, uno de los cultivos de mayor importancia era el chaco o batata. Se podía considerar como el segundo renglón después del maíz. Las sementeras eran grandísimas en muchos pueblos de la Isla. Se llevaban a cabo individualmente, por familias, en cayapas o con peonadas, y las cosechas se consumían no sólo en la región insular sino en otras partes de la República, muy especialmente en los campos petroleros de la zona oriental.

El trabajo de este renglón agrícola estaba considerado como uno de los más agotadores dentro de las faenas campesinas y, por eso, el jornal siempre lo pagaban un poco más elevado que los demás. La operación empezaba por acondicionar bien la tierra, limpiándola a azadón o a machete, según el caso, y «destronconándola» si era posible a pico. Luego se «relejaba», es decir, se marcaba la carrera entre dos camellones, para proceder entre éstos a hacer los surcos o pequeños promontorios de tierra de poco más o menos media vara de ancho, por cuarta y media de alto y una vara de distancia entre uno y otro. Cada surco necesitaba de ocho a diez azadonazos, bien profundos, para formarlo y el promedio para un hombre era de 250 a 300 surcos por día de sol a sol. El azadón preferido para este trabajo era el llamado No. 4, con un cabo de dos varas de largo (Mts. 1,60) y algo más pesado que los normales. La parte que mediaba entre surco y surco a lo largo de la carrera se denominaba hoyo.

Hechos los surcos se procedía a la siembra. La siembra consistía en coger un bejuco de tres cuartas a una vara de largo, preferiblemente de los que no habían florecido y formar con él una ruedita o unos pequeños trocitos de a tercia y enterrarlos sobre la parte superior del surco, a poca profundidad. El bejuco cortado y dispuesto para la siembra tomaba el nombre de «planta» y tanto para cortarla como para sembrarla se utilizaban a las personas más expertas y se escogía la menguante, en la creencia de que esto contribuía mucho en la «parición».

Llevada a cabo la sementera, entre los quince y veinte días se empezaba a desyerbar, o sea, a tumbarle el camellón y «aporcarle» los tallitos que iban apareciendo, y el repaso, a lo que es lo mismo, la segunda desyerba se le daba cuando empezaba a «emboscar» (embosquecer). La cosecha se consideraba que estaba en plenitud entre los cuatro y seis meses y se disponía para el consumo interno y para la venta.

El chaco o batata, primitivamente, se vendía por libras (grs. 460), arrobas (Kgs. 11,5) y quintales de a 4 arrobas (Kgs. 46,0) y se utilizaban para comer en sancochos, acompañados con otras verduras o bastimentos; en pasta, o sea, cocido solo, y se le decía «chacocó» y en conservas con papelón, que denominaban «conservechaco». Todavía para los años de 1943 y

44 se vendía un quintal de chaco o batata por Bs. 2,50 o 3,00, y parían tanto, que de 8 a 15 surcos lo daban.

Entre las muchas variedades de chaco cultivadas, podríamos citar: el «nigüinigüe», para algunos el primitivo de la Isla, isleño de concha gris y carne blanca pero muy seboso; el isleño o blanco-blanco, muy seco y de buen sabor; el «barrereño o conchaenispero», marrón por fuera y blanco por dentro, de excelente gustosidad; la batata «rolo», de color amarillento y de buen sabor; el «guevoeturco» y el «ñemaeguevo», muy apreciados por su dulzura; el «pipeperro» y el «sanjuanero», bastante ligeros para parir, aunque de poco crecimiento; el morado por fuera y por dentro, algo desabrido y, por lo tanto, no muy comerciable. Las variedades se distinguían también por la forma de la hoja y el bejuco, y la «parición» se apreciaba por las grietas o aberturas de los surcos.

Para la venta de chaco se escogían los mejores y más grandes, y los pezones, los rabos, los razones y los pequeñitos, que en conjunto denominaban «pipiolaje», se destinaba para el engorde de cochinos, y los bejucos para la alimentación del ganado mayor y menor. Se decía que el bejuco fresco aumentaba en mucho la producción de leche de las vacas, y que el chaco engordaba rápido a los cochinos.

Las tierras preferidas para el cultivo eran las arenosas y las de vegas, es decir, las formadas por los aluviones que traían las quebradas hacia las partes bajas. Las tierras negras o gredosas, casi siempre eran descartadas en Margarita para ese trabajo, por su bajo rendimiento y propensión a plagas. Las personas que trabajaban para sí en tierras ajenas, además de comprometerse a emparejar la tierra, pagaban a los propietarios un terrazgo que consistía en un diez por ciento de la cosecha, o lo que es lo mismo, de diez uno, que era como se le decía, y estaban obligados a hacerlo efectivo como lo exigiera el dueño, es decir, en dinero al terminar la venta, o dejándole sin arrancar de cada diez surcos uno o de cada diez carreras una.

Los cultivadores de chaco o batata dejaban siempre un pequeño «corte» o porción de surcos «capados», o sea, con los chacos más grandes arrancados por debajo pero sin desprender la «mata» de la tierra, con el propósito de que se pudiera aguantar hasta que volvieran las lluvias, para «destronconarlas» con el fin de que retoñaran bonitos y tener asegurada la «planta» buena para la próxima siembra. Los meses más apetecidos para estas sementeras eran los de octubre, noviembre, diciembre y enero en el invierno, y junio, julio y agosto en el verano.

Los cultivos se hacían casi totalmente en las tierras planas, aunque en las altas o inclinadas también se sembraba pero casi nunca con fines comerciales.

El cultivo del chaco o batata al igual que el del maíz ya casi no se practica en la isla de Margarita, valdría la pena mecanizarlos para que volvieran a tener la preponderancia de los tiempos pretéritos.

LOS COCOS MARGARITEÑOS Y LA FORMA TÍPICA DE CONTARLOS

La Isla de Margarita no ha sido una región exclusivamente de pescadores como erradamente se le ha tenido por fuera. En ella han existido comunidades agrícolas como en muchas partes del país, y ha contado, a través de varias centurias, con muy buenas extensiones de terreno cultivado, especialmente de cocoteros, sobre todo en las regiones de La Asunción, Paraguachí, El Valle del Espíritu Santo o de La Margarita, San Juan Bautista, Santa Ana y Tacarigua. A estas extensiones cultivadas se les han denominado tradicionalmente, «plantaciones», «huertas» o «fincas».

El coco o fruto del cocotero, es aprovechado, tanto los que «gotean» o sea los que se desprenden espontáneamente del árbol, como los que se tumban cuando menos dos veces al año. Para este trabajo, anteriormente se buscaba los, servicios de un experto a quien denominaban «tumbador». El tumbador cobraba por la cantidad de cocos que tumbaba, es decir, que echaba de las matas al suelo, y tomaba el «ciento» (100) como unidad de «conteo», pero estaba en la obligación de trepar todas las matas tuviesen o no frutos, con la finalidad de limpiarlas de hojas secas, «coladores» y «chaguaramas» que no se habían desprendido en su debida oportunidad, y de cuantas clases de «alimañas» como ratas, ratones, salamanquejas y hasta culebras que allí se criaban. Este trabajo lo llevaban a cabo «moneando» el tronco del árbol ayudados por una «argolla» que denominaban «manea», hecha de cabuya o de otras fibras y resinas vegetales, la cual sujetaban con los pies. Los «tumbadores» no subían a las matas los días de riguroso guardar en el calendario católico por temor a caerse, y como eran tan creyentes en «maletías» (maleficios), nunca andaban sin una «reliquia» o amuleto terciado, y el día de faena, permanecía encendida en su casa, frente al santo de su devoción, una luz de aceite de coco, y para que no les pasara nada se persignaban y rezaban entredientes frente a la primera mata que iban a subir.

Recogidos los cocos tumbados y los goteados, se contrataban los servicios de una persona que los pelara, a quien denominaban «pelador». Este se proveía de una estaca hecha de corazón de madera fuerte, como roble, palosano, durote, araguaney, guatapanare, guayacán, etc., bien afilada y de forma lanceada, la cual clavaban por su base en la tierra y sobre ella golpeaban fuertemente los cocos por cada uno de sus lados, meneándolos rápidamente hasta lograr abrir la «concha» exterior y desprenderla, para sacar la parte interior cubierta de otra concha o casco más duro, a la cual también llamaban coco. A falta de estaca usaban el «machimbá», que era un azadón sin batir (sin amolar), con un cabo corto, acondicionado para sostenerlo con los pies, a fin de hacer con sus esquinas o «gavilanes» igual operación que con la estaca.

Para pagarle su trabajo al «pelador» no se utilizaba el mismo sistema que para el «tumbador», sino otro «conteo» más habilidoso y característico, típico por excelencia, basado en una especie de rudimentaria «tabla de calcular», que iba de mayor a menor y que se podría bosquejar de la manera siguiente:

2 x 3 igual a 1 coco, por 1 coco y 1/2 (esto para los cocos demasiado grandes llamados de a media).

1 x 1 igual a 1 coco, por 1 coco

6 x 5 igual a 1 coco y 1/5, por 1 coco normal

5 x 4 igual a 1 coco y 1/4 por 1 coco normal

4 x 3 igual a 1 coco y 1/3, por 1 coco normal

3 x 2 igual a 1 coco y 1/2 por 1 coco normal

5 x 3 igual a 1 coco y 2/3, por 1 coco normal

2 x 1 igual a 2 cocos, por 1 coco (o sea cada coco pequeño por medio coco normal).

En este «conteo» se incluía todo: buenos, rotos, alvellanaos (avellanados), «alunaos», zarazos, brujos etc.. Conócese como «alvellanao» el coco que ha secado la totalidad del agua interior, despegándosele la carne o pulpa hasta ponerse a sonar como una maraquita; por «alunao» el que se desprende espontáneamente sin estar en sazón; por «zarazo» el que media entre el tierno y el seco (pintón) y por «brujo» el que no tiene nada dentro del «casco». Se llama «casco» la concha dura que envuelve la pulpa o carne.

Para la venta se utilizaba también el último de los nombrados procedimientos de «conteo», pero excluyendo los muy alvellanaos, los rotos, los alunaos, los zarazos y los brujos, los cuales quedaban como «ripio» para ñapas y otros menesteres. La ñapa era la demasía que voluntariamente echaban los vendedores en el conteo. Para este conteo no necesitaban hacer selección previa, sino que el contador iba efectuándola «sobre la marcha» o lo que es lo mismo directamente de la «pila» o montón, a simple vista y ayudado únicamente por su avanzada experiencia.

Del coco en Margarita se aprovechaba todo: el aceite que se extraía para infinidad de usos, tanto domésticos como medicinales; la estopa lavada o deslechada para engordar los cochinos y las aves de corral, y la concha, casco o carapacho, como combustible para cocinar.

Al ir transcurriendo el tiempo y afianzándose la transformación que se ha venido operando en la Isla de Margarita en sus costumbres y tradiciones primitivas, esta manera de contar cocos ha ido desapareciendo, hasta el extremo de que ya casi nadie la conoce a perfección. En esto ha influido en mucho el hecho de que en la actualidad el mayor porcentaje de la producción de cocos se vende tiernos para aprovecharles el agua que contiene, cosa que anteriormente no se acostumbraba, en la creencia, por parte de los campesinos, de que las matas se les echaban a perder, es decir, se les arruinaban.

EL COCO Y SUS DERIVADOS EN LA ISLA DE MARGARITA

El cultivo del coco en la Isla de Margarita estuvo muy generalizado en la mayor parte de sus zonas fértiles. Del cocotero se destinaban las hojas verdes para hacer esteras, las secas para entechar ranchos y enramadas, y el tronco en toda su longitud, para rolearlo y hacer «canoas» destinadas a diferentes usos, tanto en las casas como en los conucos.

Del fruto tierno, se aprovechaba como refrigerio el agua deliciosa y la carne suave y gelatinosa que contenía; mientras que del seco, se utilizaban la concha interior o «casco», para alimentar el fuego, aunque no diera brasas; la pulpa blanca y sabrosa para comerla sola o con papelón, hacer dulces exquisitos entre los que sobresalía el famoso turrón, y para extraerle el aceite que contenía.

El aceite de coco se usaba de diferentes formas y maneras, desde el claro hasta el negro retinto, pasando por el blanco y el marroncito. El aceite claro, casi crudo, con ramas de romero, albahaca y otras plantas aromáticas añadidas, era el preferido para alisar el cabello hasta de los tipos más rebeldes; el blanco, un poco más cocido, era el recomendado para los purgantes, afecciones respiratorias y para desinflamar pequeñas «tumoraciones», aplicado tibiecito; el marroncito, debidamente cocido para evitar su descomposición, era el destinado a las lámparas de alumbrar y a calentar «cautiles» en las zapaterías caseras, como también a aflojar toda clase de tuercas y tornillos, suavizar engranajes, máquinas y manillas; mientras que el negro retinto y recocado, era el empleado para friccionar puntadas reumáticas y otras dolencias corporales.

El aceite de coco se extraía mediante un procedimiento bastante rudimentario, que consistía en «picar» o sea partir el coco y extraerle, mediante la utilización de un cuchillo o pala de machete, la pulpa blanca y carnosa, en pedazos grandes lo más que se pudiera, para desmenuzarlos, rozándolos hábilmente por sobre los dientes de un rallo hecho de hojalata dura y elaborados los dichos dientes con una punta de clavo y un martillo.

Después del rallado, operación que la mayor parte de las veces era llevada a cabo por expertas mujeres que con ligereza movilizaban sus manos con destreza y precisión extraordinaria, sin que de llegaran a ocasionar daños de ninguna naturaleza, añadíase agua a la, estopa y exprimíase fuertemente con las manos o utilizando un pedazo de tela «descarralada» como el «mondongo», el «pancaliente» o el «huesito».

Separada la leche de la estopa, a ésta la dejaban para el engorde de cochinos y la alimentación de otros animales domésticos como gallinas, patos, pavos y hasta chivos; mientras que la «leche aguada» la colocaban a fuego lento en un recipiente, preferiblemente cazuela o

paila, hasta que fuera apareciendo la nata aceitosa, que recogían pacientemente y llevaban a otro recipiente, casi siempre de metal, donde, con fuego más fuerte, la freían y extraían el aceite propiamente dicho.

Extraído el aceite y colocado nuevamente para botarle el chicharrón reseco, esperaban que se enfriara y asentara totalmente, para envasarlo, atendiendo a las clasificaciones de rigor: claro, blanco, marroncito y negro tinto, que vendían por diferentes pueblos y ciudades de la Isla y hasta sacaban en «latas» hacia Costafirme y otras regiones del país.

Se tenía la creencia que el trabajo de la sacada de aceite de coco no se podía llevar a cabo durante los «pasos» de Luna porque se emborrataba o se cortaba y si acaso salía el aceite, era de muy mala calidad, y que igualmente se operaba ese fenómeno, si lo llevaban a cabo o lo miraban mujeres con la regla o recién preñadas, cosa que era evitada por todos los medios posibles.

El aceite de coco fue durante mucho tiempo, parte primordial de la economía margariteña, debido a que todo el año estaba produciendo y daba dinero, por lo cual las huertas o haciendas eran debidamente cuidadas y celosamente protegidas, no sólo por los dueños, sino también por las autoridades, que castigaban severamente a los que cometían abusos con dichas plantaciones destrozándolas parcial o totalmente.

LAS «FRUTAS DE MONTE» EN LA ISLA DE MARGARITA

Recordar a la Margarita de antaño, es rememorar sus tradiciones, con toda su retahila de mitos, leyendas, usos y costumbres. Es como remontarnos a la época en que fueron parte del yantar diario las «frutas de monte», entre las cuales podríamos citar las *mayas*, *jurujuros* o *curibijures* y *chigüichigües*, las dos primeras de mayor abolengo por criarse en sitios más aristocráticos como las montañas y lugares frescos, y las terceras más humildes y populares, por darse bien, en todos los lugares: áridos y embreñosos, fértiles y montañosos, altos y bajos, laderas y sabanas. Las bayas tentadoras de estos frutos se veían por doquiera crecer en «racimadas» o racimos; sobre todo, los *chigüichigües*, rojos intensos, rosaditos o amarillucos. Y se miraban a los niños y a los jóvenes y hasta los adultos, con sus macheticos afilados y desgarraderas cazándolos a cualquier hora del día para saborearlos gustosamente, bien, al natural o «descapullados» y echados en totumas con agua de sal a fin de desprenderles el capote peludo, para que no pelaran la boca.

Igualmente las *algarrobas*, de vaina dura, que se rompían a piedras para poderles comer la pulpa esponjosa y jugar con las semillas el pío-pío, o se descoronaban a machete para portarlas como alcancías o tabaqueras; los *paujés* o *peritas* silvestres, amarillitos y sabrosísimos; los famosísimos y esféricos *yaguareyes*, erizados de espinas cuando verdes y desplazadas a medida que se iban madurando y poniéndose rojitos o parchos hasta «agallarse» y dejar al descubierto su carnosidad exquisita llena de semillas menuditas como las del higo; las "pitajallas" o *pitahayas*, en sus dos especies, chinas y espinosas, primas de los *yaguareyes* pero de semillas más grandes y sabor empalagador aunque «dignísimas de ver mesas de Reyes» como decía el Cronista Juan de Castellanos; los *carajotes*, de la misma variedad, alargados, sin espinas y pulpa blanquecina y menos dulce; los divinísimos *pitigüeyes*, que los melones de sabana guardaban en su estuche aterciopelado y aventaban al aire cuando estaban en plena madurez; las pretenciosas *curichaguas* o *zarcillos* de indias, que pendían de los bejucos de sus enredaderas y se comían tiernas y bien deslechaditas o «hechas» (pintonas) sancochadas con o sin papelón; los *guamaches* maduros que eran una delicia chupaditos o cocidos con melao; los *jobitos* silvestres medio hermanos de las ciruelas amarillas, aprovechados en compañía del guarapo de caña o batidos como refrigerios; las «charas» cocidas y bien «descapotadas» (desconchadas) para que no empacharan, con su sabor a castaña y los durísimos *corozos* o *coquitos del diablo*, que cedían a golpe de maceta o de impactos de piedras para poderlos comer, con gusto, lo que guardaban dentro, hijos de las gigantescas palmeras de tallos y hojas erizadas de espinas largas y negruzcas.

Asimismo, las guayabitas reijanas o fruticas de Dios, menuditas y con exquisitez de almíbar, mejor que las guayabas cultivadas, porque el gusano no las profanaba; los ramoncillos moraditos y los rojísimos cariaquillos, y los botoncillos brindados en bandejas de vellón y aunque de diferentes formas y tamaños parecían de la misma familia; y las encantadoras cerecitas rojas, reinas de los matorrales, que su único peligro consistía en tragarse las semillas porque dizque tapaban y se convertían en mortales si no se recurría a tiempo a la punta del «juso» (huso) de hilar; y los cotoperices o cotoprises de suave concha que cedía al más leve contacto de los dientes; y los macos o mamones de los cuales se aprovechaba hasta la semilla sancochada para molerlas y hacer arepas; y los floreados y tiernos corazones de caracuey o piñitas de piaches, capaces de deleitar a los de gustos más refinados; y las taguataguas, los guaicorucos, las guamas, las chicas y los cuchapes morados de dulce encanto; y los tocos que dejaban deslizar suavemente el dedo gordo de la mano en su cascarón para extraerles mejor el sabroso contenido.

Todas estas frutas y otras que pasan por desapercibidas, eran del dominio público y nadie se molestaba con recriminar a quienes las buscaban, ni subrogarse su pertenencia, aunque estuviesen en sus propios predios o formando las empalizadas de sus huertos, salvo cuando algunas de ellas, como las cerezas, los paujies, las algarrobas, los cotoperices y los macos eran elevadas a la dignidad de los cultivos y adquirían paternidad, para cederlos al mejor postor por compra o por bondad del amo, exponiéndose los que las robaban a que se les coleara a la voz de «sálvense carrizos que esas no son tuyas ni están realengas».

Muchas de estas frutas han desaparecido lamentablemente y otras han escalado la alta posición de los mercados, donde lucen orondas entre vitrinas y refrigeradoras, como manjares de pudientes, hasta desconociendo su procedencia humilde. Antes, más bien los poderosos y patiquines, censuraban a los que las comían por considerarlas de baja procedencia o como frutas de pájaros.

¡Oh, Manes de los tiempos idos... Y pensar que ya no nos van quedando sino únicamente los recuerdos!...

EL USO DEL MAGUEY EN MARGARITA

El maguey es una planta de la misma familia de la pita y la cocuiza, de hojas lanceoladas, gruesas y carnosas, sobre todo en la parte que se adhiere al tallo o tronco, alrededor del cual crecen «amuñonada», o sea, muy amontonadas una sobre otra, hasta que les nace una y única vara central que en poco tiempo se eleva delgada, recta y desprovista de hojas hasta 5 o más metros, terminando en ramificaciones o ramilletes con flores amarillas que al desprenderse dan origen a nuevas plantas. Terminada esta función reproductora, tanto, la planta madre como la vara se secan totalmente.

El maguey en la Isla de Margarita era bastante conocido, se conseguía en abundancia en toda su extensión geográfica, generalmente, en las regiones áridas, inclinadas y pedregosas, aunque también en las fértiles y planas. Sus hojas varían de tamaño, que van por lo regular, de medio hasta un metro poco más o menos, según el sitio donde se encuentre; su color es de un verde azulado-oscuro y provistas de espinas en los bordes.

Al maguey, desde tiempos inmemoriales se le ha venido dando infinidad de usos. Las varas delgadas, secas y livianas, se usaban como vigas para techar ranchos y enramadas; también para hacer cercas o divisiones en corrales y jardines e igualmente en «caramanchés» o tinglados para secar tabaco; la corteza o parte dura de la misma vara era recomendada para hacer angarillas o armaduras de voladores o papagallos, jaulas y otras cosas manuales y la parte central o corazón bofo, que corrientemente era llamada «boya», para asentar el filo a las navajas barberas, y para «pegar» candela cuando ésta se obtenía mediante golpes de piedras guarataras o de hierros; y sus *hojas* ligeramente soasadas y la «cabeza», para la alimentación del ganado vacuno y caprino en las épocas de prolongadas sequías.

Durante lo hambrunas que se presentaban en la Isla de Margarita, la gente pobre recurría al maguey como paliativo. Para usarlo hacían un hoyo u horno en la tierra dura, que la más de las veces, para evitar su derrumbe, revestían con piedras planas; luego, cortaban las partes más carnosas de las hojas y de la pata o «cabeza», en «pencas», que pelaban y limpiaban bien limpias y acomodaban dentro del hoyo, al que tapaban bien tapado, con lajas y barro; procedían a colocarle encima leña gruesa en cantidad abundante, le prendían fuego y le iban sumando cada vez más leña, hasta que del hoyo emanaban fuertes olores a papelón caliente, melaza o guarapo sancochado, lo que bastaba para presentir que ya el trabajo estaba realizado y habla que reducirle la candela porque de lo contrario se pasaría de «punto» y se perdería la «fondada». Así lo dejaban hasta no menos de tres días, cuando procedían a destaparlo con cuidado, para sacar las pencas hechas conservas, que sin más acondicionamiento consideraban aptas para el consumo humano, solas o acompañadas con coco.

Pasado el tiempo se fue generalizando la conserva o dulce de maguey, que llegó a tenerse como medio de vida para muchas familias y a venderse por las calles y en los mercados

públicos, y a ser usado como merienda por personas de todas las edades, categorías y clases sociales y en cualquier sitio y época, hubiese o no hambrunas. Era preferida la «penca» gruesa, porque la delgada era un poco amarga y algo picante.

Además de esos usos, el maguey también se aplicaba en la medicina casera. Las hojas soasadas para desinflamar tumores benignos, lujaciones y quebraduras de huesos, y el «zumo» o jugo, para matar piojos, rasquiñas, sabañones y otras enfermedades de la piel y sanar heridas de poca consideración. No sólo en las personas, sino también en los animales, como caballos, mulas, yeguas, machos, burros, perros y vacunos, se utilizaba el maguey con mucha frecuencia, para tratarle sus enfermedades.

Con las hojas amortecidas del maguey se elaboraban cabuyas, agajes, maras, y otros utensilios de uso casero; y en su pata o tronco seco se pegaban con mucha frecuencia: colmenas, guarachos, guanotos, trompeteros y mosquitos que producían muy buenas y abundantes mieles.

El maguey ha ido desapareciendo en Margarita. Entre la gente, los animales y una enfermedad o plaga que le carcomía el tronco, fueron acabando con su existencia al extremo que hoy se consigue en poquísima cantidad.

LA CRIA DE GANADO VACUNO EN LA ISLA DE MARGARITA

La Isla de Margarita no era una región eminentemente de pesca. En ella habían unas zonas destinadas exclusivamente a la cría y otras a la agricultura y cría, o sea mixtas. En estas últimas la cría estaba rigurosamente reglamentada, como se desprende del Código de Policía sancionado por la Legislatura del Estado, con fecha 28 de enero de 1928, donde se establecían cosas, como estas:

«Art. 138. = No podrán mantenerse sueltos, ni aún en egidos de las poblaciones no arrendadas para labranzas, sino en criaderos notoriamente reconocidos por tales, ganados de esa especie; pero deberán ser conservados por sus dueños bajo riguroso cuidado y pastoreo durante el día y seguro encierro durante la noche».

«Art. 145. = El sólo hecho de introducirse animales en fundo ajeno, aunque no causen daño a las plantaciones y sementeras, constituye una falta, penable con arresto de uno a tres días, o multa proporcional, siempre que no se compruebe que no ha habido culpa o negligencia de los dueños o encargados de los animales».

Con sólo estas simples muestras, se puede deducir que la crianza de ganado en las zonas clasificadas como agrícolaspecuarias, no era cosa fácil que digamos, para los dueños, quienes tenían que mantenerlos en corrales bien acondicionados o atados a una cabuya todo el tiempo.

En estas zonas margariteñas, la mayoría de los que poseían un conuco, una huerta o una pequeña hacienda, tenían a la vez, una o algunas pocas reses, es decir, ejemplares de ganado vacuno, para medio equilibrar la subsistencia. Los que lograban hacer el corral, lo dividían en dos, uno para los pequeños o mamantones y otro para los grandes, y los mantenían todo el tiempo encerrados, cargándoles el pasto y el agua de otras partes, para echárselo allí racionalmente. El agua se la servían en pailas calderos y canoas, y la traían en múcuras, barriles y taparos, de aljibes, pozos o manantiales naturales.

Los que no podían hacer los corrales tenían que conformarse con mantener los animales todo el tiempo atados a una cabuya. Bien, debajo de un árbol para aprovechar su sombra o en un rancho, llevándoles también hasta allí el pasto y el agua; o mudándolos de un sitio a otro, amarrándolos de cualquier arbusto resistente o de una estaca que clavaban a golpe de maceta, para que el animal no se soltara, y pudiera comer hasta donde le alcanzara la cabuya. La cabuya no debía ser muy larga para que no se enredara.

En este último caso, los campesinos para protegerse de los «templones» o embates provocados por dichos animales, utilizaban un sistema bastante característico, que consistía en pegarle al animalito un «bozal» a los pocos días de nacido, el cual suplantaban algunos meses después por una argolla con su asa que pasaban por el pescuezo, y complementaban con una cabuya delgada y no muy larga.

Más tarde, cuando la fuerza le iba aumentando al animal, lo amarraban bien corto a un botalón o a un árbol y le «ajueraban» (agujereaban) con una puya (púa) de palo bien afilada, el cartílago que separa las dos ventanas de la nariz y le metían por allí un aparato que denominaban naricera. Con esto el animal perdía en gran cantidad la fuerza y se dejaba manejar más fácilmente.

La naricera era hecha de metal, especialmente de cobre o de bronce, y tenía forma de un 8, con la parte superior que se adhería a la nariz, más grande y la inferior más pequeña, por donde pasaban la cabuya con un nudo grueso en la punta para que no se saliera, y a la vez, para que se pudiera mover libremente y no se destorciera ni se «aocara» (medio anudara). Habían dos clases de nariceras: una terminada en un remache y otra en dos ganchos.

Los que usaban este último sistema, amarraban las crías por las tardes, algo distante de la madre, a propósito de utilizarlas en la mañana para apoyar la ubre y hacer más fácil y productivo

el ordeño. Los que optaban por el otro sistema, los sacaban del corral para llevar a cabo la misma operación. Algunos ordenadores daban dos apoyos, y otros tres. De una u otra forma el animalito casi no probaba la leche de la madre sino los primeros 15 días o cuando se soltaba y se la mamaba todita.

Una vaca regular podía dar de 12 a 14 potes de leche; la que daba más se consideraba como buena y la que menos como mala. El pote era una medida tradicional equivalente a tres cuartos de botella; los hacían de latón, y las compradoras le empujaban el fondo hacia afuera y los vendedores hacia adentro y por eso llegaba a haber ligeras discusiones. Se decía que el cogollo de caña contribuía al engorde, mientras que la planta o bejuco de chaco al aumento de la leche. Las mujeres eran las encargadas de vender la leche, y con ese fin recorrían los distintos caminos y pueblos de la Isla, llevándola en perolas o en botellas, dentro de maras y mapires que hábilmente sostenían sobre la cabeza o en la espalda, como pagando una penitencia.

En Margarita no se acostumbró nunca a utilizar el ganado vacuno, para el arado o acondicionamiento de tierras, ni para el tiro de carretas ni mucho menos como bestias de carga. Los machos de buena conformación, los preferían para yuntas de halar trapiches en épocas de molienda de cañas. Para el beneficio se vendían los machos y las hembras declaradas no aptas para la reproducción; hacerlo con los demás era penado por la Ley. Los vacunos margariteños se caracterizaban por su mansedumbre.

Después de la cosecha de maíz, se recogía el malojo seco y se guardaba en ranchos especiales, para mantenerlo como forraje en las épocas de sequía, y cuando éste se acababa se

recurría a las montañas en busca de maguey o de una parásita que denominaban «cagua», o de cuanto Dios criaba que pudiera servir para salvar a los animales.

El criador de las zonas mixtas en Margarita era más bien un esclavo de los animales vacunos.

PARTOS HUMANOS EN LA MARGARITA DE ANTAÑO

En ese constante afán puesto de manifiesto por los empeñados en ir dejando al descubierto cada una de las cosas significativas, referentes a las creencias, usos y costumbres de las sociedades primitivas, que a través de los siglos, fueron paulatinamente contribuyendo a la formación de la historia de los pueblos tradicionales de esta Isla legendaria, entre los cuales han tenido siempre parte activa sus laboriosas mujeres, nada más conveniente ahora, que describir a manera de narración semi-humorística -aunque sin afirmar o negar en todo la veracidad de los hechos-, el procedimiento seguido por las matronas de antaño, cuando se presentaba el caso natural del parto humano, en el que, -según cuenta la tradición oral-, al sentir los primeros dolores la hembra en trance de alumbramiento, para dar al mundo un nuevo poblador, los asistentes conocedores por experiencia propia, de tales menesteres, como llevando a cabo una obra teatral preñada de escenas mitológicas, optaban por encerrarla en el más oscuro de los aposentos -cual imagen fotográfica para su revelación-, e incontinenti procedían a taponar con trapos viejos, pedazos de sacos, de mapires, o de cualesquier otros desechos conseguidos a mano, todas las claraboyas, agujeros y rendijas que tuviesen las paredes, inclusive las de la puerta del cuarto, -si por casualidad la había-, para, ni cortos ni perezosos, dar comienzo al plan determinado, en medio de un silencio sepulcral, roto sólo por el intermitente quejido de la parturienta y el paso silencioso de alguna vecina, de saya recogida con gesto inquisitivo, y por las directrices impartidas entre señas y cuchicheos de la vieja y autoritaria partera, traída apresuradamente y provista de su ancestral indumentaria, entre la cual sobresalía como orondo talismán sagrado, la supersticiosa reliquia repleta con partículas de: Las Piedras de ara y de rayo -azul o encarnadas-, el manto bendito, el "olicornio" (unicornio), el "casco" de la gran bestia», el grano de azogue y la oración carmelitana, con otras cosas o chucherías que atribuían al secreto curanderil, mientras no muy distante esperaban su turno, la ordinaria navaja junto al tizón de brasa resplandeciente, prestos a ser usados cuando se necesitase de cortar y quemar el «maruto» (ombbligo) del que viniera al mundo, -sin que esto le evitara en algo el implacable "mocezuelo", más allá clavada en un rincón, encontrábase la antiquísima e imprescindible coa, con que se abriría el hueco, en un sitio cualquiera del aposento, para el enterramiento de la humana, placenta, previa las oraciones católicas entremezcladas con los ritos paganos, en la creencia de -que eso valdría para cesar o aumentar la prole, según el pedimento de los progenitores-, o simplemente, para que el nuevo ser, se mantuviese siempre fiel, constante y consecuente a la casa nativa, fuesen buenas o malas las consecuencias que el destino les tuviese señaladas.

Y desde el momento de prorrumper el «nuevo visitante» su primigenio llanto, indicador de los trabajos que tendría que pasar, -según las cábalas-, no dejaban pasar a persona indiscreta ni particular, hacia el misterioso y vedado cuarto, salvo el marido y la experta «cuidadora», siempre y cuando estuviese por demás justificada la causa, creyendo contrarrestar, los «daños» que traerían los «pasmos», «malos aires», «pavas», «maldeojos», «mabitas» y «serenos», tanto a la criatura, como a la pobre madre, a la que sometían desde ese preciso instante a una singular dieta, compuesta de caldos de gallina vieja, criolla y desgrasada, con verduras seleccionadas y alejamiento total de frutas, para evitar las «churrias» (diarreas), más las «telitas» calientes de maíz blanco, con pescados de escamas bien asaditos en brasas, y con los tradicionales «bebedizos» (mejunje), formados por cocimientos de raíces de escorzonera y grama, ramas de culantrillo, pasote y mapascuala, miel de abejas y otros ingredientes, que complementaban la especialidad en la formulación del brebaje indispensable, y el «agua natural», que por ningún respecto, podía pasarla noche dentro del «taparo» unipersonal de la parida, y al cual agregaban diariamente cantidad suficiente de «maíz tostado», llevándose en esos menesteres toda una cuarentena, que transcurría del dormitorio al «ture», preparado con «trapos y almohadas», que sacaban en las primeras horas del día a recibir los baños de mañana Sol, y que, para contrarrestar los fríos que pudiesen recibir la que lo utilizaba, y al cabo de la cual era bañada con «agua de carcanapire asoliada» (puesta al Sol), y de allí a los tres días de nuevo semiencerramiento vuelto a hacer el aseo con el agua corriente simplemente cocida; para poner fin al obligado encierro, creyéndola así preparada para la venidera y formal procreación.

Y al por alguna causa llegaban a congestionársele una o ambas tetas (mamas), empezaban por pasarle por la parte inflamada, la «cuchara de menear la olla» recalentada al fuego, y colgarle al pescuezo un «collar de maíz amarillo», peinarle, colocada sobre la parte enferma, la melena engrasada, de la misma indispueta, ponerle a amamantar su propia criatura en sentido contrario del estado natural, o bien sustituyéndosele por gatos o perritos lactantes.

Y era cuestión de honor, según otras consejas, que el marido real de la mujer parida, tenía que colocarse dentro del mismo cuarto, fingiendo un semi aturdimiento, «taponados los oídos con algodones mujos» e igualmente cubierta la cabeza con hojas y cortezas de árboles selectos, simulando chochera, y lanzando de momento a momento, levísimos sonidos guturales, imitando a las cluecas cuando tratan de recoger a sus hijos, y metido debajo de la cama o del catre de la hembra hecha madre, para cuando algún amigo, visita o conocido, llegase preguntando por él, por el niño o la «recién parida», en forma zalamera y graciosa contestarle desde su recogimiento: «aquí corro-cloco, (zorrocloco), corro-cloco, corro-cloco y corrocloquiando mucho corro-cloquiando de la corro-cloquera».

Todos estos recuerdos han pasado a formar parte de la mera y compleja fantasía popular, debido a que Margarita, ha sabido adaptarse a los ordenamientos dictados por la ciencia avanzada, para esa clase de actos conocidos con el nombre de «Partos Humanos».

LAS POSTURAS DE AGUA O BAUTIZOS CASEROS

En la Margarita del tiempo de antes, la de pocos sacerdotes y escasas personas preparadas intelectualmente acerca de la imposición y significación del primer sacramento de la Doctrina Cristiana, se tenía como costumbre muy arraigada por cierto, y la cual venía de generación en generación desde épocas de la Conquista, la «postura de agua» o «bautizo casero» a los recién nacidos, y cuyo acto debía, con toda regularidad llevarse a cabo dentro de los treinta primeros días del nacimiento de la criatura, dizque para evitarla de que cayera en las redes de los duendes, chinamos y chimichimitos que la rondarían fuertemente después de este lapso de tiempo considerado por los creyentes como el de la cristiandad natural recibida en el vientre de la madre.

A tal efecto se traía con anticipación desde cualquiera de las iglesias parroquiales, un frasco con agua bendita, el cual era guardado con el mayor celo y recogimiento en el pequeño altar que contenía los santos de la casa, y luego se seleccionaban los padrinos, si no se había hecho con anticipación como sucedía las más de las veces, y los cuales podían ser o no parientes en cualquier grado, de la criatura y por ende de sus progenitores, pero no así novios ni siquiera ligeramente pretendientes o que se «gustaran», como era la expresión más usada, porque la creencia indicaba que de ser así el enlace formal entre éstos nunca se llegaría a realizar.

Para el día señalado, se buscaba en el pueblo una persona que supiera decir las palabras rituales del bautismo y si no lo había o estaba impedido, se recurría a otra de las comunidades cercanas y así sucesivamente hasta encontrarla, y a cuya persona se denominaba común y corriente, «el padre», quien se encargaba de acondicionar todo lo necesario para el solemne acto. Primeramente se colocaba a los padrinos uno al lado del otro, de modo que el varón quedara siempre hacia el Este o hacia el Norte y la criatura con su cuerpecito, a excepción de la cabeza, en brazos de la madrina, y luego procedía a hacer con el agua bendita, previamente quebrantada a fuego lento, tres cruces sobre la frente del inocente, mencionándole en cada una de estas ocasiones el nombre completo, es decir, con su «pronombre», y diciéndole con la mayor solemnidad: «yo te bautizo en el nombre del Padre y del Hijo y del Espíritu Santo amén». Luego entonaba el Padrenuestro y de seguidas el Credo, ambos coreados por todos los presentes en señal de aceptación.

Terminadas las ceremonias, se «paraba» en un rincón, lo más rápido posible, la vela encendida que habla sido puesta en la mano izquierda o del corazón del bautizado, rociando al pie de dicha vela el agua bendita recogida en una totumita u otro envase, después de bañada y secada bien, la cabeza del cristianado. Esto para simbolizar la intención de que continuara alumbrándole su existencia hasta en las más lejanas distancias que tuviera que recorrer por los

caminos de la vida y quemara todos los males que pudieran haberse aposentado sobre el pequeño cuerpo y sacados con el bautizo en el agua que se le habla echado. Quedando desde ese instante constituido el gran sacramento de la Ley de Dios Nuestro Señor entre los padres, el niño y los padrinos.

En la actualidad continúan las prácticas de las «posturas de agua» o «bautizos caseros» en muchos de los pueblos de la Isla, a pesar de la oposición de los máximos representantes de la Iglesia Católica, pero no con la solemnidad ni significación del tiempo pasado, sino más bien como una mera fiesta familiar.

EL PARCHO DE ÑA CALISTRA

Ña Calistra, así mismito como lo pronuncia la gente del pueblo, no se sabe quién fue, ni dónde ni cuándo nació, ni dónde ni cuando vivió, ni mucho menos ni dónde ni cuándo murió, ni nadita acerca de quién ni de cómo fue su persona, pero por lo que se presume por todas partes, pueda que haya sido contemporánea con Ña María Castaña, otra que mientan tanto y tampoco se sabe nadita de ella.

Lo que sí calculamos es que la tal Ña Calistra tuvo que haber sido una mujer de saco y saya como las del tiempo de antes, y muy bien «embraguetada» como para poder andar por todas partes a cualquier hora del día y de la noche sin temor a nada ni a nadie, y más o menos bruja o curandera o cuasi doctora o algo por el estilo, pues no hace muchos años todavía, cuando se le presentaba alguna inflamación, tumor, nacido, incordio cosa parecida a cualquier persona del pueblo, grande o chiquita, hombre o mujer, viejo o mozo, de aquellos tiempos en los cuales no había médicos suficientes ni se creía mucho en la medicina, de lo primero que se acordaba toda la gente, era del bendito parcho de «Ña Calistra», y sin más contemplaciones corrían a elaborarlo o a hacerlo elaborar más rápido que inmediatamente, porque en casi todas las casas del pueblo como si hubiera dejado la tal Ña Calistra su popularísima e ingeniosa fórmula.

Primeramente se empezaba por conseguir una totumita nueva o en condiciones de limpiarla bien limpiecita con una pala de machete o con una concha de guacuco, de patecabra o de mejillón o con cualquier otra cosa que raspaba bien, pasándole luego la mano o un pedazo de trapo, bien pasado, por dentro para quitarle las últimas brocitas que le pudieran quedar. Seguidamente le echaban dentro, una cucharada de brearrubia bien molidita, un poquito de papelón raspado, un dedal de aceite de Castilla y otro de miel de la tierra acabada de sacar de la colmena, unas chispitas de jabón amarillo o a falta de éste, del pintao, de lavar y un pedacito de sebo de Flandes y si no lo habla aunque fuera de borrego, de chivo o de res, la cuestión era que fuera sebo, añadiéndole asimismo un poquito de zumo de pazote y otro de limón asado y un chorrito de aceite de pescado del que nunca faltaba en un frasquito sobre el fogón para untarle al aripo y un trocito de hiel fresca de puerco negro y leche de las matas de piñón, de borracha y de túa-túa, si las había cerca, y hasta leche de los pechos si por casualidad se encontraba a tiempo una mujer parida, siendo imprescindibles de todos estos ingredientes, los 6 primeros, no así los últimos. Reunidas todas estas cosas empezaban a amasarlas bien amasadas hasta hacer con ellas una masa no muy dura ni muy blanda.

Hecha la masa ponían un poquito de ella al rescoldo de la candela, a brasa viva, sobre un pedacito de tela gruesa como kaki o dril, para colocarla luego, tibiecita, sobre la parte enferma, mientras le iban diciendo las tres palabras divinas, en el nombre del padre del hijo y del espíritu-santo y haciéndole por tres veces la señal de la cruz del Redentor, con la orilla de la mano y pidiéndole al mismo tiempo al padre sol, si era de día, o a la madre luna, si era de

noche, que contribuyeran con sus celestiales poderes a sacarle para siempre el mal que los espíritus endemoniados habían metido en el cuerpo de la pobre criatura.

Al día siguiente cambiaban la cura y si no había mejorado esperaban hasta el otro día a ver si se «insolvía» o se maduraba y reventaba, y si la enfermedad no cedía rápido continuaban poniéndole el parcho cada vez más caliente hasta que resultara una cosa u otra, al extremo que muchas veces lo que conseguían era que la parte afectada botara el cuero como si se tratara de un auténtico cinapismo.

Al fin de todos estos martirios, que más bien parecían curas para burros que para gente, muchos afortunados quedaban bien, otros medio bien, mientras que otros, quizás la mayoría menos afortunados, se conformaban con exhibir para toda la vida las consecuencias desastrosas del tratamiento como eran: manos mancadas, pies rencos, cachetes deformados, cicatrices enormes en los músculos, troneras por todas partes, narices chingas y hasta ojos vaciados, mientras que, aún viendo todos estos estragos, era muchísima la gente que con gran insistencia aseguraban que todos esos se habían curado con el parcho de Ña Calistra...

LAS PAPERAS Y EL PECO DE LA VIEJA

Entre las enfermedades más populares que se conocieron en la Isla de Margarita, valdría la pena recordar a las «paperas», es decir, a la parotiditis o inflamación de las glándulas parótidas.

Había dos clases de «paperas» conocidas; la de un lado o «chiclana» y la de ambos lados o «berraca».

A los primeros síntomas de la enfermedad, la gente empezaban a tratarla con un bálsamo o emplasto de fabricación casera que elaboraban a base de aceite de Castilla, trementina, manzanilla, sebo e'Flandes y ceniza. Lo aplicaban en la parte inflamada y la cubrían con un «copo» bien desmotado y grueso de algodón «mujo» o con un poco de lana de borrego negro.

Cuando la enfermedad no cedía al primer intento, recurrían a los curiosos o curanderos, quienes continuaban con el tratamiento, y les hacían cruces y más cruces sobre la parte o partes inflamadas, les rezaban las oraciones de sus devociones, les prendían luces de espermas o aceite al santo o santa de sus creencias, le pasaban un paño por debajo de las quijadas que amarraban sobre la cabeza del paciente y le recomendaban muchísima tranquilidad, a fin de que las «paperas» no se desviarán, es decir, que a los varones se les fuera abajo y a las hembras al pecho.

Si esto sucedía, a los varones se les inflamaban demasiado sus órganos genitales y a las hembras las mamas o tetas. Les brotaban fiebres altísimas, delirantes, acompañadas de dolores fuertísimos, y llegaban hasta tornarse inconscientes. Por todas partes se corría la voz de lo que estaba sucediendo. Se formaban los corrillos de murmurones, y se hablaba de «desarreglos» y de otras cosas parecidas.

Era entonces cuando se recurría como en una última instancia al «peco de la vieja» o sea al «peco de orinar» o de «miar» como corrientemente se le decía. Se requería que fuera lo más curtido o «berrenchinoso» posible. No importaba de quien proviniera, lo interesante era que sirviera. La gente salía en caravanas a buscarlo de casa en casa y las dueñas lo cedían con muchísimo agrado.

«El peco de la vieja» consistía en un taparo redondo con la tercera parte o corona quitada hacia el pezón, que mantenían debajo del catre, de la cama de palos, del chinchorro o al lado de la estera, con el fin de recoger los orines nocturnos y hasta diurnos, si las personas no podían movilizarse hacia el patio. Cuando el «peco» estaba vacío lo mantenían boca abajo en un sitio determinado.

A este «peco» le untaban por dentro bastante aceite de Castilla, trementina y manzanilla, lo llenaban de algodón «mujo» bien desmotado, y lo ponían al Sol o sobre el aripo, para que se calentara un poco y luego lo colocaban sobre la cabeza del paciente a manera de gorro o

sombrero, aguantado con un paño que terminaba amarrado debajo de las quijadas, y con el cuidado de renovarle el calor constantemente.

Se tenía la fe de que con ésto bajaba la inflamación, lo que según comentarios en muchos casos fue efectivo, aunque a unos cuantos, del viaje se les cayó el pelo totalmente y a otros tantos, no se les quitó el olor más nunca, ni siquiera con pompeyas, esencias y aguas de colonia.

LOS DAÑOS, HECHIZOS O BRUJERIAS EN LA ISLA DE MARGARITA

En la Margarita de antes, la de escasos médicos y abundantes empíricos, curiosos o brujos, se creía mucho en los daños, hechizos o brujerías. Todo el que padecía de una enfermedad con características raras y que se tomaba incurable; todo el que la desgracia lo signaba con la tragedia y hasta los que tenían mala suerte en los negocios, en el amor y en el juego, se lo achacaban a los daños, hechizos o brujerías, dizque se los echaban otras personas por venganzas, por envidias o simplemente por satisfacer unos ocultos instintos de maldad.

Más de una familia se trenzaron en riña colectiva; más de un hogar se disolvió; más de una persona abandonaron para siempre el lar nativo o residencial e innumerables los que fueron a parar con sus huesos a las tumbas frías, atribuyendo todo eso a los malditos daños, hechizos o brujerías.

En los pueblos se hablaba con mucha frecuencia de los expertos en echar o curar daños, hechizos o brujerías; de los que solamente los echaban pero no sabían curarlos, y de los que lo curaban pero no sabían o no querían echarlos.

A los hechiceros o brujos se les tenía muchísimo recelo o «miedo pánico», porque se les atribulan componendas o pactos con el mismo Diablo, o facultades recibidas desde el más allá, o devoción por algunos santos bravos o «rejosos», como San Cipriano, San Caralampio, Santa Tecla, San Miguel, San Agatón, San Bartolo, el Anima Sola y otros de la misma calaña, los cuales eran utilizados sólo para hacer maldades.

Cuando se comentaba algo acerca de los daños, hechizos o brujerías casi siempre se hacía con el mayor recato, en voz bajita y entrecortada, como para no ofender a nadie o para qué ninguna persona sospechara o se enterara de lo que estaba sucediendo y fuera a tomar venganza. Mucha gente, antes y después de los nombrados comentarios se persignaban o simplemente se hacían la señal de la Cruz, para librarse de los embates del Diablo, Satanás, Uñón o Pecado Malo, como también lo llamaban, que casi siempre rondaba cerca, tentando, tanto a hembras como a varones.

Se aseguraba que en algunos pueblos de la Isla habían personas facultas para conocer daños; que lo hacían mediante los poderes que les transmitían las «reliquias» preparadas al respecto, las cuales les hacían engrifar los pelos si el resultado era positivo, es decir, si había daño; pero que los más afamados o expertos y por ende recomendados eran los trinitarios, de quienes se decía y aseguraba que en un espejo o pantalla presentaban la silueta del autor, autora o autores del maleficio para que le reconocieran; que casi siempre resultaba ser una vecina, alta o bajita, delgada o gorda, negra, morena o blanca, con el pelo liso o encrespado, etc., etc., y a quien el

paciente o su representante se encargaban de ir cotejando mentalmente con la persona sospechosa hasta endilgarle la responsabilidad del mal.

En Margarita los curanderos o sacadores de daños andaban de pueblo en pueblo, ni muy públicos ni muy ocultos, guiados por alcahuetes y recomendadores, provistos de una especie de aparato detector, de fabricación casera, compuesto por reliquias, ramas y hojas de montes seleccionados como virtuosos, huesos de animales ponzoñosos, pedazos de piedras raras, imanes o hierros imantados y perfumes diversos; aparatos que movían de un lado a otro, de aquí para allá, como bailando una danza diabólica a pleno día o en las noches claras; por las salas, los cuartos, la cocina, el corral y el conuco si era posible; se contorsionaban, simulaban tomar contacto con espíritus, invocaban nombres enrevesados, entonaban plegarias, fumaban tabaco, hacían expandir el humo por el aire, hasta decir en un momento determinado: aquí está, aquí está, señalando un sitio que ya tenían previamente escogido.

La sacada o desenterramiento del daño, hechizo o brujería, nunca lo hacían en presencia de los afectados, sino a solas o acompañados de sus propios ayudantes o cómplices y no era sino posteriormente cuando presentaban el desentierro. Este casi siempre consistía en un muñeco de trapos, vendado y traspasado por todas partes por alfileres, agujas y espinas o en los sitios que representaban los lugares más vulnerables del cuerpo humano; en muchas ocasiones con los nombres de las víctimas escritas con letras bastardillas en sucios y envejecidos papeles; otras veces envueltos en ropas íntimas con pedazos de huesos y gajos de pelos humanos, restos de víboras y plumas de aves agoreras. Y para conjurar el sitio rociaban agua bendita, «esperjiaban» (asperjar) incienso o quemaban azufre.

Habían otros daños, hechizos o brujerías, que consistían en polvos y aguas preparadas que echaban en las comidas, en las bebidas o los zumbaban en el suelo para que los pisaran las personas; de éstos casi siempre se decía que los recibían inocentes que nada tenían que ver con el asunto. Cantidades de mancos, ñecos, rencos, patulecos, tuertos, revirecos, tullidos, hemipléjicos, raquíticos, asmáticos y cuanto Dios criaba en el rol de las enfermedades, atribuían sus males a los daños, hechizos o brujerías y aseguraban con el mayor desparpajo que no hablan sido puesto buenos por falta de dinero o por haberseles descubierto el mal cuando ya estaba demás de pasado.

LAS CASAS DE PORTALES Y LOS PRETILES DE ANTAÑO

Ahora más que nunca es necesario recordar, no por mal sino por bien, a la Margarita de antaño; la pacífica, la laboriosa, la hospitalaria, la cordial, la ingenua, la confiada; la de la honradez a toda prueba y la del trabajo a toda costa. La de las casas de bahareque con sus pisos de tierra apisonada y sus techos de tejas y sus amplios y bien conservados portales dispuestos a guarecer de la lluvia o del Sol, sin necesidad de anunciarse ni de pedir permiso ni de tocar puertas a tantos y cuantos caminantes se desplazaban a cualquier hora del día o de la noche por sus distintos caminos y veredas, para hacer sus diligencias cotidianas.

La Margarita de los pretiles o poyos altos, que no eran otra cosa sino las paredes de los portales, o la del frente de la recámara o sala de recibo, embarradas hasta la altura de la cintura de una persona mediana y terminadas en una ancha tabla o en el mismo barro aplastado y con bordes ensanchados como una meseta a propósito de colocar cómodamente sobre ellos los frutos, hierbas y hortalizas que tenían para la venta.

Allí se miraban colocados de mayor a menor, los anones, las lechosas, los mangos, los nísperos, los melones, las patillas, las auyamas enteras o «tajaliadas», las pericaguaras, las yucas y los chacos crudos o cocidos, picados unos y ensartados en palitos otros; los manojos de pepinos, las bananas y los plátanos verdes, pintones y maduros, las piñas criollas y curaguas, los aguacates, los mameyes, los mereyes, los cebollines, berenjenas, ajíes, tomates y ciruelas amarillas y moradas, junto con los huevos de gallinas, de patas, de pavas y de guineas y cuanto Dios criaba en los conucos, en las sierras o en los corrales; y los productos caseros, como las arepas, cachapas, cazabes de aripos, barrigas de viejas, papelones, turriones, melcoches y demás variedades de dulces y conservas.

Allí estaban como anunciándose solos, para que todo el que pasara y tuviera necesidad de ellos los agarrara, y echaran dentro de la totuma vacía, del peco o del mapirito de tapa el valor estipulado, que se sabía cual era por la posición que ocupaban y cuyo precio se aceptaba sin regateos; teniéndose la extremada confianza de que nadie era capaz de irse con la cabuya en la pata o lo que era lo mismo, sin pagarlos, ni mucho menos coger más del vuelto que le correspondía en caso de que la moneda utilizada fuera mayor de la necesaria para efectuar la compra.

Totuma, peco y mapirito que cuando más, estaban a la vista de una inocente criatura que no sabía ni siquiera sacar cuentas y los cuales no eran inspeccionados para ver lo que había caído dentro sino cuando la mujer de la casa o las hijas mayores tenían un lugarcito desocupado, después de tender las arepas, hacer la comida, remendar, lavar la ropa en la batea colocada

debajo de la mata más frondosa del patio, de dar de comer a los cochinos y a las aves de corral o venir del pozo con la múcura y los taparos de agua.

Esa era la Margarita de los tiempos de antes, en la que cada quien respetaba lo ajeno como lo suyo propio y donde si alguno por casualidad quebrantaba la tradición manchando su honradez, se le castigaba con la mayor severidad no sólo por los encargados de aplicar la justicia sino por la misma comunidad que lo señalaba con el dedo acusador y lo sometía al desprecio público y hasta al extrañamiento territorial si era posible.

Esa era la Margarita ejemplar y ejemplarizante de los tiempos de antes, donde todo el que venía tenía que someterse a sus costumbres, sin alegatos ni protestas, y si no, se le obligaba a salir con sus bártulos a otra parte, y de la cual ya no nos quedan sino simplemente los recuerdos.

LOS RETENES EN LA ISLA DE MARGARITA

La Isla de Margarita es una región privilegiada en cuanto a historias y leyendas. Algunas han tenido la suerte de haber sido escritas. Otras, quizás las más, permanecen inéditas todavía. La mayoría tienen tinte de novelísticas o picarescas. Entre estas podríamos citar "Los Retenes".

Todavía para el comienzo de la cuarta década del presente siglo, el gobierno regional, para resguardar sus intereses políticos, muchas veces camuflaba vigilancias generales, y para llevarlas a cabo recurría a la colaboración popular. Es decir, a la ayuda de la gente más ingenua del pueblo.

Por medio de la policía municipal, de los Comisarios Generales y de los «Cabo e'citas» -especie de Comisarios de calles-, citaban a las personas del sexo masculino, sin importarles la edad ni la condición social, para que se presentaran en la Jefatura Civil, a la puesta del Sol. Allí el Jefe Civil los dividía en grupos y a cada grupo lo ponía bajo las órdenes de uno de los Comisarios o «Cabo e'citas», a quien de inmediato tenían que obedecer como Jefe y designarle como Oficial. Mientras que en la puerta principal de la Jefatura Civil o de la Comisaría General, según el caso, dejaba apostado a un policía a quien tenían que reconocer y respetar como Centinela.

De inmediato empezaba la recorrida por todas las calles, callejones, caminos y veredas, portando las más de las veces un antiquísimo fusil o un máuser viejo con el mecanismo roto o uno de regular estado pero provisto de una sola concha o cápsula para disparar, algunos anticuados rolos, una peinilla destartada y los machetes de rozar que aportaban los mismos citados.

Las recorridas o sean «Los Retenes», cada vez que observaban un bulto que se movía en la oscuridad de la noche, el Oficial se encargaba de alertarlo, con voz alta y sonora: ¡Alto quién vive! a lo que indistintamente se respondía: «gente de paz» o «gente del gobierno». Pero cuando se trataba exclusivamente de representantes del llamado sexo débil, simplemente se decía: «mujeres» o «gente de raja», como gritaban para poner de manifiesto el buen sentido del humor margariteño. En los dos primeros casos tenían que identificarse mejor y decir cuál era su objetivo, para poderlos dejar pasar, mientras que en los últimos, lo hacían sin ningún inconveniente.

Cuando era la recorrida la que se iba acercando a los puestos de guardia, al ¡alto quién vive! del Centinela: tenía que contestársele: ¡Patria! y esperar que replicara: ¡alto esa recorrida a darse a reconocer a los pies del Centinela! Entonces el Oficial se presentaba ante aquel, cambiaba algunas impresiones y continuaba. Así se pasaba toda la noche en algunos pueblos, mientras que en otros se podían utilizar dos guardias: la de temprano y la de medianoche para el día.

Como ya se ha dicho, a estas recorridas se les denominaba RETEN y en las épocas de recluta se acostumbraba citar con mucha frecuencia más jóvenes que viejos, con la finalidad que ya todos se pueden imaginar: reclutarlos. Quienes no asistían al llamado tenían que demostrar su imposibilidad que se le aceptaba sólo por una vez, o cancelar a la Primera Autoridad Civil una multa de Bs. 5,00 que para aquella época era un dineral, o pagar el arresto proporcional.

Cada RETEN se componía de 5 a 8 personas y se hicieron, no famosos, sino odiosos y repulsivos en la Isla de Margarita, donde los hombres le tenían miedo, «como el diablo a la cruz», hasta el extremo de contarse que muchos, por no pagar el RETEN, prefirieron coger su «capotera» e irse para Costafirme o para, Los Caños, donde algunos cuantos pescaron «calenturas » que les ocasionaron la muerte, mientras que otros quedaron dentro de las aguas del río o debajo de los enormes árboles que talaban.

También se asegura, en forma de chiste, que fueron muchos los RETENES que «picaron los cabos» o sea que echaron a correr asustados por simples visajes nocturnales o por vacunos o asnales que pululaban durante las noches por los sectores poblados.

Al fin los benditos o malditos RETENES fueron eliminados por el General Rafael Falcón siendo Presidente de este Estado, pero sus recuerdos jamás se han olvidado en los pueblos isleños.

LOS JUEGOS A «LA GUERRA»

En la Isla de Margarita, hasta hace poco más o menos treinta o cuarenta años atrás, los muchachos tenían sus propios juegos; su manera peculiar de divertirse o lo que era lo mismo, su forma de distraerse. Claro, que con muy poco o sin ningún acceso a los Radios ni a la Televisión, debido a que la última no había hecho su aparición todavía por estos predios y los primeros eran tan escasos que más bien parecían artefactos de lujo en las casas de los pudientes.

Entre los juegos favoritos de aquellas épocas, estaba el de «la guerra», quizás heredado de las luchas independentistas o de las contiendas civiles, que habían venido transmitiéndose de boca en boca y de generación en generación. Este era un juego exclusivo para varones que frisaran entre los siete y los catorce o dieciséis años cuando más, que por lo regular, no se hubieran «echado la cola» todavía, ni mucho menos hecho cargo de mujeres. Una vez más que otra, se vela tomando parte alguna hembra de las llamadas en los pueblos «marimacho», por su afición y disposición a llevar a cabo las tareas destinadas a los hombres por duras que éstas fueran.

Consistía el juego precisamente en formar u organizar dos bandos contrapuestos, con sus Comandantes y sus Segundos, quienes se encargaban de escoger o sea seleccionar a sus acompañantes, para tomar o apoderarse de un objetivo cualquiera que anticipadamente señalaban. Los componentes de cada bando se armaban de cantidades de piedras pequeñas, o de dátiles, cotoperices, "macos", paraparas, corozos, semillas de algarrobas u otras cosas por el estilo, como para que no fueran a causar daños de proporciones mayores. Llenaban con ellas los bolsillos de los pantalones y de las camisas si acaso las llevaban, y bolsas o busacas de tela de antemano elaboradas por ellos mismos o pequeños mapires de los usados en sus tareas rutinarias, y las iban lanzando contra el enemigo a manera o semejanza de las balas de rifles: a mano, a chinas, gomeras u hondas o como mejor pudieran y les dieran mayores resultados.

El Comandante daba órdenes en voz alta que los Segundos repetían constantemente y los demás obedecían sin discusión, como en cualquier campo de batalla. Se dividían en pequeños grupos sí era necesario, con el propósito de ir estratégicamente acosando a los contrarios hasta cansarlos, hacerles perder la paciencia o cercarlos para obligarlos a rendirse, cosa que en muchas ocasiones les resultaba a la medida de sus deseos y se terminaba la partida, mientras que en otras oportunidades los contrarios hacían alarde de valor y rompían el cerco a bala limpia introduciéndose en las filas opuestas y logrando prolongar la brega por un tiempo más largo.

El único convenio acordado con antelación entre las partes, como en una especie de pacto de caballerosidad, era el de tirarse solamente al cuerpo y nunca a la cabeza ni demás órganos vitales. Cuando resultaba alguno golpeado en las piernas o en otras partes que le impedirían

continuar la lucha, se pedía una tregua para retirarlo del campo y ponerlo a salvo, y si por casualidad, debido a alguna distracción o descuido, o por descarada maldad, la herida recibida era en la cabeza con bastante pérdida de sangre, se aplicaban medidas disciplinarias al o a los culpables, que iban desde los regaños o amonestaciones hasta la expulsión total y para siempre de los juegos, y se terminaba la jornada por ese día pero sin disgustos, a menos que se considerara que la herida había sido hecha intencionalmente y degenerara en riña entre parejas o colectiva, buscando desagruar la ofensa. El botín que cobraban los ganadores era quitarle todo el material o parque que tenían los vencidos y darles unos cuantos pellízcones, macotazos o cocotazos, tal y cual hablan sido convenidos previamente.

El juego de «la guerra» parecía una verdadera batalla campal y muchas veces tomaba como escenario todo el pueblo y sus alrededores. A varios de los muchachos, los Comandantes y sus Segundos no les daban cabida en sus cuadros por considerarlos flojos, sin valor y faltos de tino o puntería para el lanzamiento de las balas lo que hacía enardecer más y aumentar los ánimos de los escogidos.

Estos juegos, Como tantos otros tradicionales en la Isla, también han desaparecido, no quedando ya sino simplemente sus recuerdos.

LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE LECHE EN MARGARITA

En la Isla de Margarita los hatos se limitaban a la cría de chivos y de borregos. Estaban diseminados por Macanao, Sabanagrande, Los Robles, Manzanillo, las regiones costaneras del Sur y algunas localidades de la parte Norte.

La cría de ganado mayor, aunque no era completamente exigua, se limitaba a algunas pocas vacas que se criaban, casi siempre, a la cabuya o al simple pastoreo en pequeños cercados.

Tanto las cabras como las vacas se ordeñaban por las madrugadas y se salía a vender la leche por los pueblos y ciudades. Las mujeres eran las encargadas de esa actividad e iban por los distintos caminos de la Isla, a pie, con su carga de botellas o de «perolas» a cuesta, entre maras y mapires, para ir distribuyendo el líquido perlino a domicilio.

Los mayores productores de leche de vaca eran San Juan Bautista, Santa Ana, Pedrogonzález, Tacarigua, La Asunción, Paraguachi, San Antonio, Los Robles y algunos otros pueblos de las regiones más fértiles; y de cabra, los sitios donde había asientos de hatos.

La medida más usada para la compra-venta de leche, era el «pote», que equivalía a tres cuartos de botella, poco más o menos. Lo hacían de metal, en forma cilíndrica, con una asa y un pico para vaciarlo sin correr el riesgo de que se derramara el producto. Las «perolas» también eran de metal, cilíndricas pero reducidas en la parte superior por donde le colocaban una «boca» con su tapa. Además le colocaban también una manigueta y un pico de embudo para facilitar el vaciado. Las había de variados tamaños en su mayoría con capacidad para recibir de 10 a 20 potes.

En muchas ocasiones los mismos productores o las vendedoras le echaban agua sola o de arroz ala para aumentar las ganancias, lo que obligaba a las autoridades a montar alcabalas móviles a la entrada de los pueblos para probar la leche con lactómetros, botando la que resultaba mala y aplicando multas o arrestos a los infractores. Esto trajo como consecuencia disgustos y anécdotas que han logrado soportar los vaivenes del tiempo y llegar sanas y salvas hasta nuestros días.

La leche que se quedaba sin vender, se «cortaba» o se descomponía por cualquier circunstancia, se utilizaba para el mantenimiento de cochinos y casi nunca para hacer quesos, porque no era muy conocido el arte, ni existían queserías ni nada por el estilo. Cuando más, con la leche de cabra se elaboraban pequeños quesillos de manos, que se usaban para el consumo familiar o una que otra venta en la calle.

Las mujeres que comerciaban con la leche, se molestaban muchísimo cuando se les decía lecheras...

LA PRODUCCIÓN Y VENTA DEL GUATAPANARE O DIVIDIVI

Aunque muchos no lo crean, el guatapanare o dividivi fue una de las fuentes de entradas de dinero más firme que tuvo Margarita. Quien tenía unas matas de guatapanare contaba con una fortuna y las cuidaba como las niñas de sus ojos. Las trataba con delicadeza, les mataba las plagas, las podaba, les barria su suelo y si no las regaba era porque el agua le resultaba demasiado costosa, pero ellas eran tan agradecidas, que hasta en las sequías más intensas, no sólo mantenían su follaje lleno de verdor por sobre todos los demás árboles, sino que no dejaban de parir en sus debidas oportunidades.

El guatapanare daba hasta dos cosechas al año, según y como se presentara el tiempo. Se recogía grano a grano todo el seco que se desprendía de las matas. Al comienzo se vendía por cajas y por maras, y después por pitas o sacos, a la gente que venía de otras partes a comprarlo.

Durante las cosechas se llenaban ranchos embarrados o cuartos de casas, para que no se mojara y se echara a perder, o simplemente para esperar mejores precios. Por los distintos caminos de la Isla se veían recuas de burros, transportando, hasta de a tres encima, los enormes sacos repletos de guatapanare hacia los sitios de acopio o puertos de embarque. Otro tanto hacían las mujeres y los hombres en incansables caravanas madrugadoras.

A Pampatar, Porlamar y Juangriego llegaban los vapores de fuera para llevarlo hacia el extranjero donde era muy cotizado por el color firme que imprimía su tinta negra, especialmente en los productos de textilera.

Familias enteras vivían de la recolección y venta del guatapanare, muchos dueños de tierras daban a media o sea a la mitad, la recolección. Trabajaban de Sol a Sol en esa actividad: viejos y mozos, hombres, mujeres y hasta niños, así fuesen mancos, ñecos o patulecos.

Pero la codicia fue rompiendo el saco. Empezaron a descargarlo de las matas sin sazonar y fue mermando la venta debido a que los compradores extranjeros protestaron porque bajaba la calidad de las tintas. En otras ocasiones, y cuando empezaron a comprarlo pesado para facilitar las operaciones, fueron las mojaduras de antemano y las mezcladuras con granzas lo que hizo renunciar las negociaciones de los mayoristas, y por último, la utilización de la concha de mangle, lo que contribuyó a que poco a poco dejaran de apetecer el guatapanare margariteño y a acabarse la bonanza. Internamente se le siguieron dando otros usos, pero que no eran rentables ni siquiera para costear la recolección.

Ya no quedan sino los recuerdos de los guatapanares. La falta de limpieza, el descuido y las malditas plagas, fueron acabando con los plantios hasta su extinción casi total.

LA BOÑIGA Y LA TIERRA DE CARACUEY

En Margarita se vivía no sólo del mar sino también de la tierra...

Los margariteños para poder subsistir y sustentar honrosamente a su familia, no sólo emigraban a otras regiones del país, sino que también le sacaban a su tierra el mayor provecho, hasta de lo increíble. De allí que hasta en las más extenuantes y agotadoras sequías, vendían la boñiga y la tierra de caracuey.

Diariamente se veían a las mujeres y hasta los hombres campesinos, sin temor a maltratarse sus manos, por los sitios de laderas o llanadas donde se hallaban los grandes caracueyales, extrayendo todos los residuos de hojas y de tallos secos, porque eran considerados como un abono inmejorable para la jardinería y transportándolo en sacos, en canastos, en maras o en mapires hacia la ciudad a venderlo entre los ricos o acaudalados. Igualmente sacando de los corrales de chivos y de ganado mayor, toda la cagarruta y bosta que mezclada con los residuos de vegetales conque se alimentaban, formaban la famosa boñiga, que era reconocida como abono de primera, para llevarla, en iguales formas, a los mismos sitios de mercadeo.

Pero no sólo para servicio interno se utilizaba la boñiga y la tierra de caracuey, sino también para vendérsela o permutársela a comerciantes que habían hecho de esta actividad un negocio redondo y los cuales la revendían, a empresas extranjeras obteniendo pingüísimas ganancias.

En los puertos de Pampatar, Porlamar y Juangriego, se veían almacenes repletos de sacos de boñiga y de tierra de caracuey, y gente que venían de todos los rincones y por los diferentes caminos de la Isla a traerla en burros, mulas y machos, o sobre sus propias humanidades, y a caleteros que estaban días y noches transportándolas hacia los vapores que anclaban en las radas con esa finalidad.

Esta actividad, fue al menos rentable en la Isla, hasta que la gente, con las ansias de vender, traían más tierra ordinaria que boñiga o de caracuey y los compradores locales y extranjeros empezaron a rechazarla, más, cuando el guano extraído en otras islas caribeñas y de la propia plataforma continental, le había empezado a hacer una desleal competencia.

LA VENTA DEL PESCADO EN MARGARITA

La venta del pescado en Margarita, casi siempre era a domicilio.

Con bateas y maras en la cabeza, -más bateas que maras-, las mujeres recorrían todos los caminos de la Isla, -lloviera, tronara o relampagueara-. Iban voceando su mercadería. Ofreciéndola al público, casa por casa y bajándose en las puertas cuando lo requerían. No había pesos; el producto se ofertaba y se adquiría a la vista o sea al bulto: por ruedas, por pedazos o por unidades, según fuese el tamaño del pescado o lo que se iba a comprar. Las sardinas se detallaban por docenas y siempre acabadas de pescar. Los niños seguían a las vendedoras de estas especies, para que les regalaran sardinitas con que hacer sus sancochos de juguetes.

El pescado se negociaba fresco, asado, salpreso y salado, o sea seco. De Pampatar, de El Tirano, de Manzanillo, de El Valle de Pedrogonzález, de Juangriego, de La Guardia y de algunos otros puertos de mar, las mujeres se desplazaban hacia todos los pueblos de la Isla, en esa actividad. Algunas iban desde el interior a las orillas de playa, para venir con su carga comerciándola, siempre con el mismo sistema.

A los sitios más lejanos, como Arapano, Laguna de Raya y Chacachacare, iban los hombres con burros provistos de agajes, mapires o maras de ojetes, para traerlos repletos de pescado, después de haberlo permutado por los productos del campo que habían llevado hacia esas regiones.

Casi siempre entre las vendedoras de pescado se «colaban» las vendedoras de sal de espuma recogida no sólo en Pampatar sino en otras salinas margariteñas que también eran productoras. Había sal blanca, prieta y hasta rosada, y la negociaban en grano, o «despolvoriada», -es decir, molida-. Se vendía por «medías», que era un envase casi siempre de coco o de taparo, que cogía poco menos de un kilo; aunque también se usaba corrientemente la «mediamedía».

Cuando las autoridades empezaron a poner en práctica el pesaje, dizque para proteger al consumidor, las vendedoras de pescado comenzaron a cargar consigo, sus pesos de totuma, -balanza rústica que equilibraban con piedras de a libra, de a media libra y de a onza-, muchas por desconocimiento al mecanismo de los pesos de aguja llamados también de reloj, o por lo oneroso que se les hacía su adquisición.

Ahora el pescado se vende en puestos de mercados o en transportes a motor. Muy lejos quedaron las bateas, las maras y las «andadoras de caminos»...

EL TRABAJO DE LA YUCA EN MARGARITA

El trabajo de la yuca en Margarita era uno de los más rentables. Se llevaba a cabo en casi todas sus zonas agrícolas. La dulce para comerla cocida o engordar cochinos y la amarga o brava para la elaboración de cazabe, «barrigas y arepas de viejas». De la primera se conocían las variedades denominadas: cadena, blanca, canilla de negro, pata de guaraguao, malatova y amarilla. De la segunda las nombradas: mulata, negra, catira, pavana, punta de lanza, guacamaya, cogollo de ceiba y canillona.

La reproducción se hacía mediante estacas clavadas en surcos hechos a pico o a azadón. Su altura variaba de conformidad con la fertilidad del terreno pero casi nunca pasaba de dos metros. Se limpiaba cada vez que el monte le crecía y necesitaba cuando menos dos años para su producción. Llegado este momento se arrancaba, se recogía en sacos y mapires y se llevaba a los «trenes». Se quitaba la parte exterior de la concha, raspándolas a punta de machete. Se lavaban bien y se rallaban. Algunas por su tamaño tenían que partirse.

Luego de ralladas se exprimía utilizando sebucanes traídos de Costafirme; o mapires grandes elaborados en la Isla expresamente para ese trabajo. En el primer caso se llenaban los sebucanes de catebía (catibía) y se colgaban de un soporte alto, por la manigueta o argolla superior que tenían en la boca y se estiraban haciéndoles presión hacia abajo ayudados con una vara fija en un extremo e introducida por la manigueta inferior, hasta que se desprendiera todo el yare o catara, que se recogía en cazuelas o bateas para botarlo por su alto poder tóxico.

En el segundo caso se colmaban los mapires de catebía se tapaban con coladores de coco, se amarraban fuertemente con cabuyas y se prensaban poniéndolos sobre unas piedras chatas o lajas para irle trepando más piedras encima hasta que derramara todo el yare; o se introducía una horqueta o dos varas, por uno de sus extremos, en un ordinario hueco hecho en el tronco de un árbol grueso, se acomodaban los mapires sobre piedras planas, debajo de la horqueta o varas, y se ponían pesas de piedras en el otro extremo, para que lentamente se fuera realizando el exprimido.

Seca y pulverizada la catebía, se cernía en manares elaborados por lo regular con corteza del palo de la palma de monte o carana.

De la catebía cernida se echaba con una totuma lo necesario sobre el budare recalentando en la hornalla, se extendía, se paleteaba y se le emparejaban las orillas con una paletica y se volteaba en un solo y acompasado movimiento de manos, ayudado con la paleta grande; se alisaba con el fondo de la totuma y cuando ya empezaba a dorarse se zumbaba en los aparaderos, de donde iba a los secaderos y de allí a formar los adorotes: paquetes de a 20 tortas

envueltas en hojas secas o cachipos de plátano, con angarillas de madera, para hacer más fácil su conducción en la cabeza o en burros hasta los sitios de venta.

La primera torta se denominaba «templero» porque era la que se hacía para probar si el budare estaba templado o sea a punto de calor y se repartía entre los presentes, y la última «capino», la cual se elaboraba con los residuos de la catebía cernida y casi siempre se utilizaba para los cochinos. Cuando el Sol estaba entordado las tortas no se secaban bien, se quedaban flácidas y correosas y se les llamaban «cazabe dormido»; no se llevaban a los adorotes porque tomaban mal gusto y se vendían a «menosprecios» para uso rápido. Las «barrigas y arepas de viejas» se hacían a base de almidón, catebía y papelón. El almidón se extraía utilizando una hamaquita de tela como colador y la catebía lavada se aprovechaba para el mantenimiento de animales domésticos.

El trabajo de la yuca era demasiado fuerte; sobre todo la elaboración del cazabe donde tomaba parte mucha gente sin distinción de edades, ni de sexos, ni de condiciones físicas. Empezaba al canto del gallo, llamados con toques de botutos y se terminaba a la puesta del Sol. Los ralladores, tendedores y metedores de candela o fayamanes, tenían que ser expertos en el trabajo.

LA PLACENTA Y EL MARUTO

Margarita es un compendio de dichos y de creencias, de consejas y de leyendas, de usos y de costumbres.

La sabiduría popular como si se concentró en Margarita y no ha querido salirse de ella. La placenta y el maruto forman parte de esa sabiduría de la vida. La placenta humana tiene siete senos, -dice la gente- y por eso la mujer puede concebir y criar al mismo tiempo, hasta siete hijos en su vientre. La placenta es un oráculo o una cartilla mágica: Si el niño nace con placenta previa, ¡pobrecito! -dicen al nacer- y hasta lloran. Si nace envuelto en el finísimo velo de la placenta, ¡será muy afortunado!, pero argumentan que deben dejarle dicho velo para que se destruya por su propia cuenta, porque si se lo quitan, lo desgracian al nacer. Han sido muchos los desgraciados al nacer porque no se ha sabido cumplir con ese mandato de Dios. La placenta hay que enterrarla en el propio cuarto del nacimiento o muy cerca de él, para que el dueño siempre esté apegado a la casa paterna, o sea, a la hermandad familiar. La placenta hay que enterrarla boca arriba para que la mujer pueda seguir pariendo. Si la placenta la entierran boca abajo por ignorancia o por equivocación, se esteriliza a la mujer para siempre. Son muchas las mujeres que dicen: «yo no pude seguir pariendo porque me enterraron la placenta boca abajo».

El maruto (ombligo) forma un dúo con la placenta. El maruto, es parte de la tripa que va del ombligo a la placenta. Se corta y se quema con candela o con yodo, para que seque rápido. Cuando se desprende del cuerpo del inocente se guarda porque contiene los misterios de la placenta y por ende los del niño. Cuando el niño es grandecito se le hace su reliquia y se le mete dentro parte de su maruto disecado para que conserve siempre las virtudes con que nació. La reliquia se le coloca debajo del sobaco izquierdo para que reciba los misterios del corazón y a la vez le transmita los suyos. La reliquia de maruto es como un marcapasos. La reliquia de maruto se respeta porque es parte del cuerpo sin pecado. La reliquia de maruto se mantiene para que luce la infancia con la vejez. A medida que van pasando los años, el maruto de la reliquia va perdiendo poderes y por eso u que la gente envejece y muere.

LA DIVISIÓN DEL TRABAJO EN MARGARITA

En la Isla de Margarita, no todos los trabajos de la vida cotidiana estaban permitidos a ambos sexos. A las hembras le encomendaban unas ocupaciones y a los varones otras. Desde niños se las iban inculcando paulatinamente para que supieran diferenciarlas. El juego con muñecas era para las niñas. Los voladores, las pichas o metras, los trompos y otros similares, eran para los niños.

Los quehaceres domésticos, como lavar, planchar, remendar, hacer las comidas en la casa, incluyendo el pilado del maíz y la elaboración de las arepas, telas y cachapas, eran para las mujeres, igualmente el tejido, el bordado y el rejillado. Para los hombres, el mar y los conucos y los trabajos riesgosos como carpintería, albañilería, herrería y marinería, para no mencionar sino unos pocos.

La cría de ganado, tanto menor como mayor, estaba reservada para los varones, aunque la podían llevar a cabo también las hembras, sin que se les tomara en cuenta ni se les reprochara el hecho. Cargar agua y acopiar leña era de ambos sexos, pero las mujeres tenían que hacerlo utilizando como soporte la cabeza mientras que los varones debían, por lo regular, que conducir la carga, por pesada e incómoda que fuera, sobre sus propios hombros.

En las casas, a los machos no les era permitido, entrar a las cocinas, ni siquiera a buscar la comida ni a probar el café; tenían que aguardar todo fuera de esos recintos, y las mujeres no debían, ni por nada del mundo, inmiscuirse, ni siquiera indirectamente, en las conversaciones o negocios de los hombres, aunque eran las que llevaban la administración del hogar y el cuidado de los hijos.

La pesca, la caza y la agricultura eran ocupaciones del sexo fuerte; mientras que las consideradas como débiles, aunque de eso nada tenían, eran las encargadas de comerciar los productos, como mejor pudieran.

Los niños y las niñas, que tenían posibilidades de hacerlo, iban a escuelas separadas y los padres no les tenían mucha confianza a la educación mixta. Las hembras no usaban pantalones ni aunque les pagaran, ni los hombres batolas, a menos que fuesen en las pascuas o en los carnavales.

Las mujeres, sobre todo las casadas, dormían en sus catres y camas de madera dentro de los aposentos, mientras que los hombres lo hacían en sus chinchorros, en las salas y corredores. A las hembras les era permitido usar las alpargatas en chola pero los hombres tenían que llevarlas siempre calzadas.

En las artesanías tradicionales actuaban ambos sexos, por ejemplo: en las zapaterías y cesterías, prevalecían los hombres y las mujeres en la alfarería y en los tejidos de hamacas, chinchorros, mapires y sombreros de cogollo.

A los hombres que efectuaban trabajos no correspondientes a su sexo los llamaban «macucos», y a las hembras «marimachos» o «machotas» así no lo fueran.

Esto es apenas una muestra de la división del trabajo cotidiano en la Isla de Margarita, pero como decían los viejos, -siempre buenos consejeros-: «para muestra basta un botón», y esto es lo que hemos pretendido hacer...

ALGUNAS PALABRAS DE LA LEXICOGRAFÍA MARGARITEÑA

La lexicografía margariteña es muy amplia. O es mejor decir, variadísima. Quizás en ninguna otra parte del país se usan tantos vocablos y tan diferentes expresiones para determinar una cosa o demostrar algo, como en la Isla de Margarita. Hay palabras que significan cosas distintas; otras que su diferencia es poquísima, simplemente una letra o una ligera pronunciación para señalar especies o actos diversos. Hay otras que casi en nada se ajustan a su significación. Sólo a título de comparación o de mero ejemplo, podríamos referirnos a algunas de ellas, como: FAJINA, CAYAPA y GAYAPA.

FAJINA: en el argot popular margariteño, significa o significaba, -ya que la expresión ha caído un poco en desuso-, el trabajo colectivo que se efectuaba, mediante citación de las autoridades públicas, especialmente las ejecutivas y policiales, en todo lo relacionado con lo oficial, como limpieza y acondicionamiento de las carreteras y caminos o vías de penetración; limpieza de pozos públicos y todos los demás actos similares. También se denominaba FAJINA el pago en efectivo que se hacía al encargado de tal actividad en calidad de multa o sanción, por no asistir personalmente o por medio de representante a dichos actos. Es decir, pagar la FAJINA significaba asistir a un trabajo colectivo oficial o su equivalente en efectivo por no asistir. A este respecto habían personas que pagaban por otro la FAJINA, o lo que es lo mismo, que iban en representación de alguien.

CAYAPA: era el conjunto de personas que se reunían para llevar a cabo un trabajo colectivo o comunitario en su beneficio o en bien de otra u otras personas. Lo que equivalía a ayudar desinteresadamente. Se hacían las CAYAPAS con mucha frecuencia para las construcciones de las casas de bahareque. El saque y la transportación del barro. La búsqueda de las latas de monte y los bejucos, y el acopiamiento de la paja. Igualmente se hacían, para la reparación de las vías hacia los conucos o sierras; la limpieza de tierras labrantías; las sementeras, deshierbas y repaso de plantaciones y recolección de cosechas; especialmente en beneficio de individuos necesitados o labradores enfermos o imposibilitados. A cada una de estas personas actuantes se les denominaba cayapistas y no gayaperos.

GAYAPA: este vocablo muy parecido al anterior, tenía un sentido completamente diferente. Se entendía por GAYAPA, la reunión de varias personas con un propósito vil o villano, de hacer daño o maldad. Especie de agavillamiento. Equivalía a juntarse para agredir a alguien, para destrozar algo, exterminar alguna cosa inofensiva. Y cuando esto sucedía se decía: actuaron en gayapa, lo gayapiaron o fulano es un gayapero, y quienes así actuaban merecían el desprecio público. Podemos decir que gayapero era como un derivado de juntarse con otros

para hacer maldades. Mientras que el primero, se le pronunciaba con c y se le decía cayapista, al segundo se le hacía con g y le tildaba de gayapero, y de allí la diferencia.

También había o hay otros términos; como FORASTERO y NAVEGAO, que en lo referente a personas, el primero se traducía, pueblerinamente, como individuo de otras latitudes que se había radicado definitivamente en la Isla, logrando formar familia e ingeniándose para conseguir honradamente su forma de vivir y hacerse digno y merecedor de la confianza pública; mientras que el otro, se le tenía como aquel que siendo también de fuera no se preocupaba por establecerse definitivamente en la región, sino que constantemente iba y venía, teniéndosele como escurridizo y por lo tanto no digno de confianza.

Estos términos, aunque han caído casi en desuso, no sería del todo malo que los conocieran las presentes y futuras generaciones.

LOS NIÑITOS DEL TIEMPO DE ANTES

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, no les cortaban los cabellos hasta que no pronunciaran palabras, porque se les cortaba también el uso del entendimiento y la manera de expresarse correctamente.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, no les cortaban las uñitas durante el primer día de la semana, ni en las noches, porque era cortarles el crecimiento normal y corriente.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, para que hablaran rápido y bastante, les daban a comer perico asado y huevos de «chulingata», o sea, paraulata.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, los paraban los viernes en los rincones de las casas y los asustaban o le daban escobazos en los piecitos para que salieran corriendo y no volvieran a gatear ni a arrastrarse por el suelo como unos animalitos.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes les friccionaban en las piernitas una «untura» preparada con ramas de «pata de guacharaca» maceradas con «ron fuerte», para que caminaran ligero.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, les fregaban de la cintura hacia abajo arena calientica, para que se les fortalecieran las canillas o piernas y caminaran sin inconvenientes.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, los bañaban de vez en cuando, con agua de unos montes conocidos como «guatepajarito», «piñón» y «cundiamor», para que se les mataran los piojos y se les endureciera el pellejo y no les diera rasquiña.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, les daban como alimento excepcional, mazamorra y atol de «pericaguara», para que crecieran gordos, fuertes y robustos.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, los santiguaban los martes y los viernes para sacarles o contrarrestarles el «maldiojo».

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, no los bañaban con mucha frecuencia, para cumplir con la sentencia popular de que «la cáscara guardaba el palo».

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, les quemaban el «maruto» al nacer, para librarlos del mocezuelo, y de otras plagas telúricas.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, les echaban el agua del bautismo antes de los 8 días de nacidos, para que no se los llevaran los duendes.

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, les colgaban en el cuello «escapularios», «reliquias» y «cordones de San Blas» y les amarraban en las manitos, «azabaches», «colmillos» y «mapascualas», preparados por los «curanderos», para librarlos «de todo mal y peligro».

A los niñitos de La Margarita del tiempo de antes, les daban a tomar leche de cabra negra hervida con guaratara blanca, para sacarles los empachos y prevenirlos de las «churrias».

A los niños de La Margarita del tiempo de antes, no dejaban que los visitaran durante las noches personas extrañas, porque se serenaban y se enfermaban de la barriga.

A los niños de La Margarita del tiempo de antes, les pintaban una cruz de añil en la espalda y en la planta del pie izquierdo, para que no les calara el «maldiojo».

A los niños de La Margarita del tiempo de antes, los vestían al nacer, de azul o blanco a los varones y de rojo o amarillo a las hembras, para que no fueran a invertírseles el sexo.

A los niños de La Margarita del tiempo de antes no los cargaban en el «cuadril», para que no se pusieran «manetos» o «cambaos».

LOS JUEGOS DE HEMBRAS Y LOS JUEGOS DE VARONES

En La Margarita de los tiempos viejos, los juegos tenían sus reservaciones. Para las niñas, muñecas y para los niños muñecos. Ver a una hembra con un pobre muñequito de palo y a un varoncito con una desmanejada muñequita de trapo. «era para salir corriendo», porque se creía «a pies juntillas» que por ese solo hecho, aquellas se transformarían en «marimachos» o «machotas» y estos en «mariquitos» o «amanerados»; como si esos tristes jugueticos hubieran tenido alguna influencia mágica que incidiera en la transformación de los sexos.

Pero todo no quedaba allí, cuando los inocenticos iban creciendo, a las hembras les recomendaban practicar los quehaceres domésticos; como pilar, moler, lavar, planchar, hacer comidas, bordar, tejer y rejillar y les autorizaban a jugar «la vieja», «la coca», «la semana» y «matarile», mientras que a los varoncitos les permitían montar voladores, trepar a burros de palo, jugar pichas, parapas, trompos, perinolas, fardo, cucambé, talión, gallos de tusa y de chigüichigüe y les insinuaban llevar a cabo los trabajos correspondientes a sus mayores como limpiar tierra, sembrar, deshierbar, pescar, navegar y criar ganado mayor o menor; es decir, cada sexo con sus juegos y sus oficios. Solamente los juegos de «sepeserepe», «la pava loca», «el tamboré», «la ronda», «la candelita», «la balasentá» «el tiribiribirón», «el zapizapato», «el perinduñe», «la cañabereca" y «el negro-negrilo», eran aceptados para ambos sexos.

Todas estas cosas no se limitaban únicamente a la niñez, entre los adultos sucedía lo mismo. Con las barajas españolas los juegos de «truco» y «talla» eran considerados de machos y los de «ronda» y «florecer» de hembras. Mientras que le «cargalaburra» y «sieteimedia» estaban destinados a ambos sexos. Igualmente sucedía con el dominó, que era juego considerado de varones, permitiéndole a las hembras utilizarlo únicamente en el «cruzadito», y el «dado corrido» que solían usarlos las mujeres solamente en las rifas.

En el juego de lotería de fichas era donde no había discriminaciones pudiéndose sentar «desde que el mundo es mundo», hembras y varones, «sin protestas y sin reparos» a cantar «fichas, ambos, ternos, puntas y loterías».

FIN