

Navidad

DE AQUÍ Y DE ALLÁ



LEOPOLDO ESPINOZA PRIETO



Dedicatoria

A mi hermano Francisco J. Espinoza Prieto, el Frank, monumento viviente al afecto y la solidaridad.

A mis compadres Germán Mundaraín Hernández y Rossmari Parra de Mundaraín, con quienes he compartido tantos y tan gratos momentos de hermandad plena y fecunda.

A Hanthony Coello, quien cada día me hace comprender mejor el verdadero significado de las palabras: compañero, camarada y hermano, traducidas en afectos solidarios.

A la memoria del “Mago de la Palabra” Aquiles Nazoa, el más grande “navidologo venezolano de todos los tiempos, en el centenario de su nacimiento.

Leopoldo Espinoza Prieto

marzo 2020





Epígrafes

“La Navidad anuda las amistades y desata la aspirabilidad humana. Todos quieren creer hasta el límite imposible de las posibilidades, y esa actitud debe estimularse y alentarse porque nadie que quiere ser alcanza lo que quiere sin una dedicada voluntad puesta al servicio de ese querer. ¡Navidad! ¡Año Nuevo!. Todo en el vuelco del corazón que hace caminos para que transite en él el amor y junto a este la esperanza y la fe en un destino mejor. Para mi pueblo va en estas palabras un aguinaldo de sueños incumplidos que buscan realización en la felicidad de todos”.





Luis Beltrán Prieto Figueroa

“Diciembre tiene sus músicas: alegres canciones pascuales. Diciembre tiene sus colores: en los cerros y en los valles de los pesebres o nacimientos los trajes del pastor, de la pastora, de los mil y mil animalitos brillan con alegres matices. Diciembre tiene también su sabor...es entonces cuando, en toda Venezuela, llega la hora de las hallacas”

Carlos Augusto León

“Mientras haya venezolanos, mientras haya gente que cante, mientras quede encendida una chispa de esperanza, en el corazón del hombre, mientras el horizonte nos depare una ráfaga de luz hacia el porvenir, la Navidad estará con nosotros”.

Aquiles Nazoa

Palabras de Presentación y Compañía

La Vuelta al Mundo con Música y Tradiciones Navideñas

Leopoldo Espinoza Prieto no deja de sorprendernos con su laborioso quehacer y vigor intelectual. Ahora nos ofrece una peculiar historia-salpicada de tradición y universalidad en torno la más emblemática y extendida fiesta: La Natividad del Señor.





*Lo primero a resaltar es que este trabajo es fruto de una profunda y muy bien pensada investigación y de allí el título: “**NAVIDAD DE AQUÍ Y DE ALLA**” destinado a acompañar al lector en un minucioso recorrido por el globo terráqueo, de la mano de los elementos sustantivos de los días pascuales.*

Ya supera la docena los títulos que Leopoldo Espinoza Prieto ha entregado al numeroso contingente de lectores que le sigue con marcado interés.

Este trabajo no es un ensayo banal y frívolo, por el contrario, se trata de una investigación y estudio de la Venezolanidad, y de todas las latitudes, que se hermanan en cantos, colores y sabores en una alabanza al Dios amoroso nacido en Belén.

Recuerdo que Leopoldo, con su prodigiosa memoria siempre evoca una frase del humorista y poeta Aquiles Nazoa, quien con palabras más, o palabras menos, nos traslada con una ternura que conmueve, y nos hace vibrar con el hecho navideño: “Cada día, de alguna manera, nace el niño Jesús, en nuestro corazón, y de laguna manera, cada día nos pone un nuevo granito de amor en los zapatos”.

Ya tiene la navidad un nuevo y estupendo biógrafo y bien vale la pena que todos nos preparemos para saborear estos párrafos que el buen amigo y colaborador Leopoldo Espinoza Prieto ha querido ofrecernos para el disfrute del lector, con el mismo entusiasmo con que fueron escritas bajo la justificada pretensión de una cálida tarjeta de navidad.

Ali Romero Farías





Navidad de Aquí y de Allá

Alcalde Bolivariano de Arismendi, Estado Nueva Esparta.



Leopoldo Espinoza Prieto

LA UNIVERSALIDAD DE LA FIESTA NAVIDEÑA





Quiérase o no, la Navidad es la puesta más universal, la más convocante de las conmemoraciones en que la humanidad se hace auténticamente humana, por eso, entre otras razones, se le atribuye la facultad mágica de hacer que un niño presida la ternura y alimente la esperanza de un mundo vivible, es decir justo, en donde todos quepamos.

Lo explica meridianamente un intelectual a quienes todos le reconocen como agenciador de ese clima hermoso de igualdad que es tarea pendiente en un planeta que muchas veces se ve afectado por la guerra y la iniquidad. Tenía, que ser un poeta, un gran poeta, quien definiera con elocuencia y transparencia ese ciclo del calendario. En fin, tenía que ser Aquiles Nazoa:

NAVIDAD

Tal vez el atributo que le confiere a la Navidad tan conmovedora significación humana sea el trasfondo melancólico que matiza su bulliciosa alegría. Un resplandor de inefable tristeza convoca en Navidad el corazón de los hombres hacia la memoria de cosas muy lejanas y un tiempo amadas. Pero es también esa fiesta de la esperanza, de la fraternidad y del amor.





El alma del niño que una vez fuimos divagas entre los olores caseros del turrón y las ropas de estreno; la sonrisa de nuestra primera novia tiene la boca llena de uvas. La Navidad nos pone a vivir en dos tiempos. Nos bastaría subirnos en el trineo de esta hermosa tarjeta, para viajar con el sueño hasta el país de los cocuyos; pero una rápida mirada por la ventana, hacia el radiante cielo nocturno de diciembre, nos restituye a la fe en que este instante del mundo es también hermoso, puesto que aún podemos de un solo trago celeste, llenarnos los párpados de estrellas.

Al hurgar los orígenes de la Navidad como fiesta, nos encontramos que esta es anterior al Niño que la protagoniza y le da razón de ser. Siempre fue el tiempo propicio para hermanar a los hombres y mujeres en culto divino en torno al sol.

De la mano del poeta volvemos a la magia de sus letras para plantarnos en el suelo patrio, que pareciera convertirse en la locación más propicia para dar rienda suelta a lo más inmaculado que puede anidarse en el alma colectiva venezolana:

Los aires finísimos de diciembre se ocupan ahora de colorear con sus acuarelas de alegría las mejillas de la ciudad, para la fiesta que ya enciende sus primeras estrellas de juguete sobre el cielo venezolano. A toda prisa prepara el Ávila su





magnífica escenografía, compuesta para esta ocasión, de nubes a lo Botticelli, y suntuosa tapicería de esmeraldas y crepúsculos. De un momento a otro se abrirán los antiguos balcones de la montaña tutelar, para que a ellos se asome, como una reina modelada en fulgores de oro, la Estrella de Belén, cuya significación como emblema de paz y de amor para todos los seres traduce la emoción venezolana en palabras tan perfumadas de tradición y animadas de fraterno impulso como ¡Felices Pascuas!

Pero también hay un espacio para la angustia y los temores. Nos asalta la posibilidad, siempre latente, que un mal día, los bondadosos José y María carguen en sus brazos al Frágil Niño y no encuentran un Egipto que los cobijen en su huida, tratando de escapar del mal.

Preservar la paz, construir el Reino de Dios en la tierra, es la suprema aspiración de los buenos de hoy, de quienes buscamos en el firmamento esa estrella que impida extravíos y nos eleve al encuentro del Dios del amor, del Dios de la verdad.



¿BELÉN, PORTAL, PESEBRE O NACIMIENTO?





Navidad de Aquí y de Allá

No hay época del calendario que en el mundo – sobre todo en eso que convencionalmente llamamos occidente – concite tanto la convivencia humana como la Navidad y Año Nuevo.

Sus orígenes son imprecisos, tanto que hoy todos ubican las fiestas navideñas como anterior a nuestra era, obviamente, no referida al nacimiento de Jesús.

En el contexto cristiano destaca ya una antiquísima tradición, signada con varios nombres: Nacimiento, Portal, Belén o Pesebre; sea cual sea la denominación que se le dé según la región, siempre tiene la intencionalidad de recrear el advenimiento del Niño Dios.

Montar esa escenografía es un auténtico ejercicio de creatividad popular que se expresa, con algunas variantes, en buena parte de Europa, toda Latinoamérica y muchas otras latitudes del mundo.

El primer signo a destacar en el montaje es el carácter de empresa o actividad familiar, pues todos los integrantes de ese núcleo suelen participar, procurando el mayor esplendor y acabado monumental.

Se puede decir que la representación figurativa de la venida de Jesús a la tierra, arranca en el año 325 de nuestra era, cuando la iglesia se hace oficial, gracias al Concilio de Nicea. En todo caso los estudiosos de la materia confieren el mérito principal a uno de los santos más queridos del catolicismo: San Francisco de Asís, de quien se dice que unos tres años antes de su muerte, asistió a la celebración de la Natividad en la Ciudad de Belén, regresando a su pueblo profundamente impactado y le surgió la iniciativa de celebrar en Creccio esa fiesta, procurando

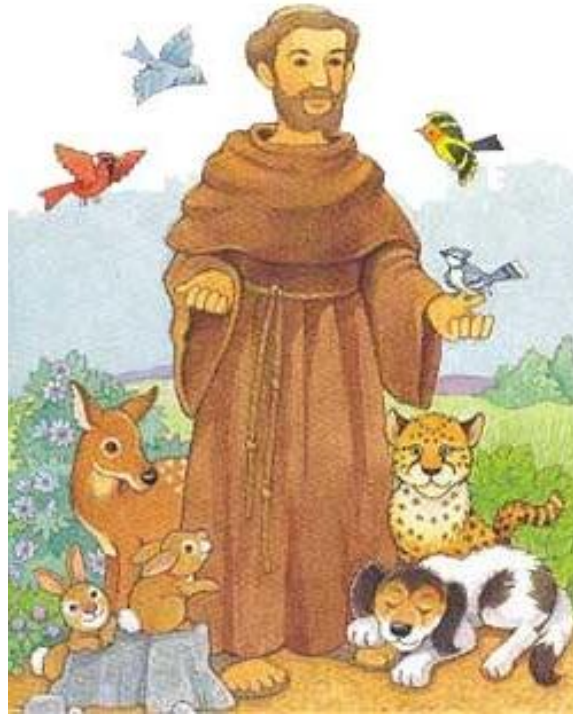


Leopoldo Espinoza Prieto



Navidad de Aquí y de Allá

revestirla de la mayor solemnidad y brillantez, pero sin sacrificar el carácter popular de la pretendida conmemoración.



San Francisco solicitó y obtuvo del Papa Honorio Tercero la debida autorización e instaló un pesebre de paja dentro de una cueva. Allí colocó una imagen del Niño Jesús, junto a un asno y un buey vivos. Todo esto ocurrió a la media noche de la navidad de año 1.223.

La costumbre se regó, como corceles de pólvora, por toda Italia y de allí al resto de Europa. Con los colonizadores se vino a América.

La tradición del nacimiento, Portal, Belén o Pesebre la retrata muy bien el escritor José García de la Concha, quien en agraciada crónica nos dice:





NACIMIENTOS Y ARBOLITOS DE NAVIDAD

Ya para fines de noviembre, comenzando a “picar Pacheco”, como se decía cuando comenzaban los fríos pascuales, nuestra gente comenzaba a preparar todas las cosas de que se tendrían necesidad para montar el nacimiento casero y a componer y a ensayar los aguinaldos. Unos dedicados al niño, como el:

***De Belén pastores,
vamos a Belén,
que ha nacido un Niño
para nuestro bien.***

Y otros haciendo alusión a la parranda:

alusión a la parranda:

***El señor... Fulano,
como es tan decente,
nos obsequiará***





con buen aguardiente.

Las niñitas harán sus casitas de cartón y sembrarán almácigos de maíz o alpiste; vendrán los encargos de papeleticas de almagre o anilina, y serán quince días o un mes en la preparación del pesebre, que recordará la venida del Mesías.

Sanas costumbres venidas en tiempos de la colonia y que por tradición veníamos conservando. Fiestas y bailes se sucedían y oportunos recuerditos se cruzaban entre parientes y amigos, todo en santa paz de amistad y cariño. Para estos días se ahogaban los resentimientos y todo Caracas eran una gran familia; el furruco criollo y la pandereta española los unía a todos

O como en gratos versos lo expresa el poeta Aquiles Nazoa:

**A la casa de un pastor
van por fin José y María;
sólo piden hostería
para que nazca el Señor.
Pero hay allí tanto amor
por los buenos peregrinos,
que la pastora sus linos
abandona en el telar
y al punto les va a buscar
cuajada, panes y vino.**





***Ya la Virgen tiende el manto
sobre la hierba olorosa;
ya como delgada rosa
se dobla su cuerpo santo;
ya a través de un claro llanto
los ojos del buey la ven;
llora el burrito también.
Y la historia nos relata
que una estrella de hojalata
brilló esa noche en Belén...***





Navidad de Aquí y de Allá

Un poeta Margariteño, monumento a la ternura, Jesús Rosas Marcano, evocó al iniciador de esta tradición, en unos versos que concluyen:

***San Francisco Estaba
diáfano en su sueño,
he hincados al borde
de la colcha de heno
el asno del canto
y el buey del aliento,
azucena y nardo
sobre pasto fresco
bajo la campana
de los nacimientos.***

Si famosos son los nacimientos caraqueños o merideños, no menos digno de elogios resultan los hechos en los hogares margariteños, en donde, años tras años, se ponen de relieve las proverbiales aptitudes y habilidades de hombres y mujeres que hacen primores para brindarles alojamiento a la familia de Nazaret, modélica para la gente amorosa de la "Isla menos Isla".



Leopoldo Espinoza Prieto

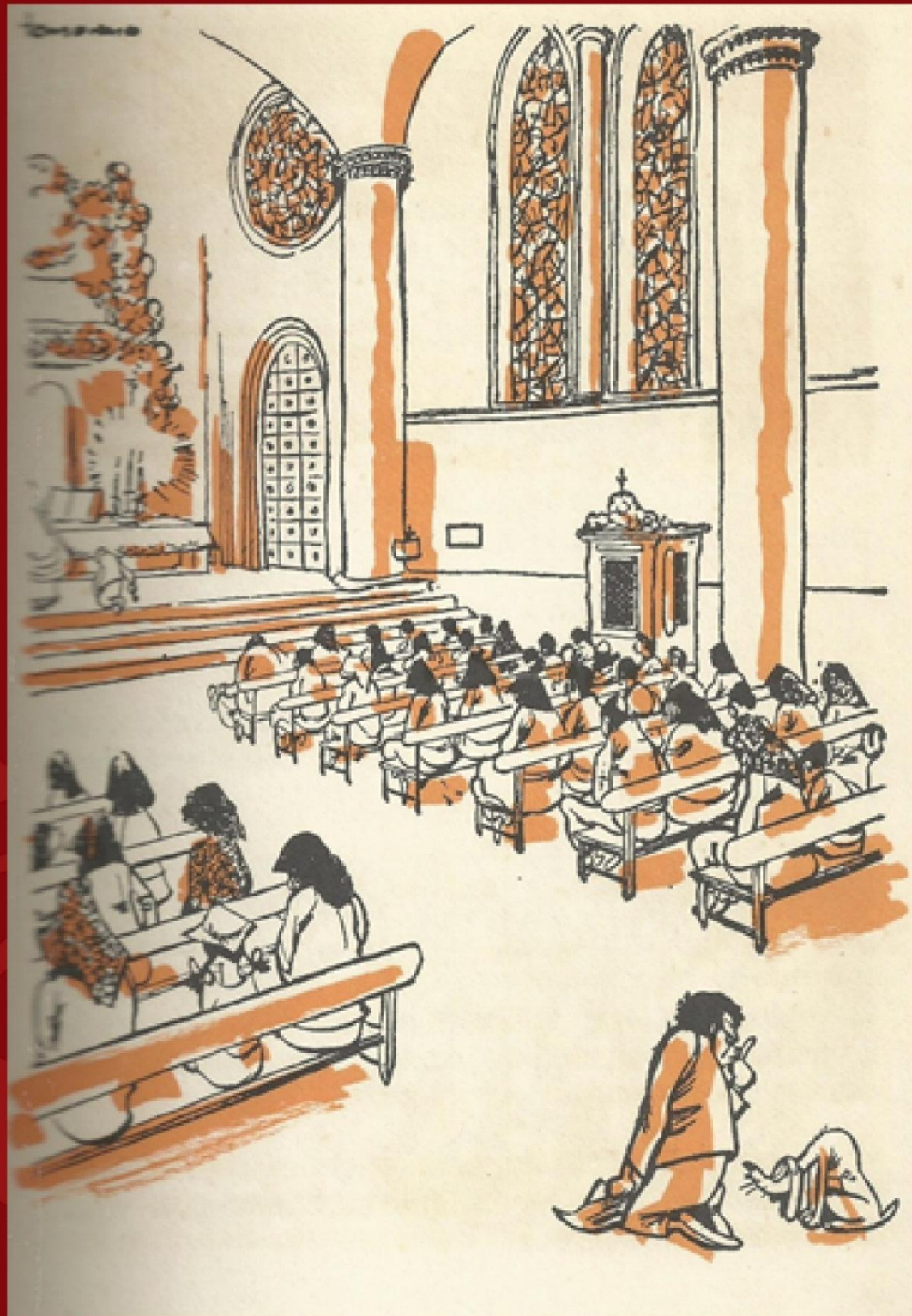


Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto

UN GALLO EN MISA





Una armoniosa y cándida combinación de religiosidad formal y popularidad es, sin lugar a dudas, la misa del gallo, que se celebra como pórtico al nacimiento del Niño Dios, el mismo 24 de diciembre. Peculiar expresión litúrgica que los españoles trajeron a la América hispana.

En el libro “Mitos y tradiciones de Navidad, el catedrático de la Universidad de Barcelona, en la que se doctoró en Psicología, Pepe Rodríguez, encontramos una magistral descripción de la Misa del gallo en la Península Ibérica, que juzgamos conveniente reproducir, aunque sea parcialmente:

Para los católicos de todo Occidente y Latinoamérica, la misa que se oficia a partir de la medianoche de Navidad, conocida popularmente como misa del gallo, es la más entrañable del año y, en general, también es la más concurrida de cuantas se celebran. El significado que esta misa tiene para los creyentes los encontramos adecuadamente descrito en un texto como el del famoso Catecismo holandés

“En la noche más larga del año, la iglesia rememora el nacimiento de Jesús. Y lo hace celebrando la eucaristía tres veces: a medianoche, al alba y a mediodía, cada vez con cantos y plegarias nuevos. Esta costumbre nos viene de Jerusalén. Allí se celebraba la vigilia en Belén. Al despuntar el día la procesión llegaba a Jerusalén. Hacia mediodía se acudía a la iglesia más importante de la ciudad. De aquí viene la triple celebración de misas del día de Navidad.





La denominación de misa del gallo para la eucaristía de medianoche parte de una antiquísima fabula que afirma, en diferentes versiones, que el primer ser vivo que presenció el nacimiento del niño Jesús, en la cueva de Balen, y lo comunicó al mundo, fue un ave. En unos casos el afortunado fue un pájaro – de los llamados ermitaños o cabañeros, por ser esos sus lugares habituales para anidar – que vivía en la cueva y voló raudo para avisar a todas las otras aves de tan fausto acontecimiento; el gallo, debido a su potente voz a su función diaria como encargado de notificar a los humanos el nacimiento del sol en el horizonte, acabó representando al conjunto de las aves.

En otros relatos, el primer testigo del hecho prodigioso fue un gallo que estaba instalando en lo alto del establo y se ocupó inmediatamente de pregonar – o, más bien, cacarear – la buena nueva a los cuatros vientos de la madrugada comenzando por el buey y el asno, evidentemente, siguiendo por los pastores y sus ovejas, y acabando por la gente que vivía en la región. Este orden de aviso dió lugar también a las denominaciones populares que han recibido las tres misas del día de Navidad: la primera es la “del gallo”, “del sol” o “de la aurora”, la segunda es la misa “de los pastores”, y la tercera es la “de la gente”.

En cualquier caso, en los templos, hasta principios del siglo xx, fue habitual que la llegada de la medianoche de Navidad fuese anunciada y remarcada con un canto de gallo que, según los lugares, salía ejecutar un niño situada en el coro, un pastor de entre los asistentes a la misa o un gallo de verdad que se llevaba a la iglesia para este fin. De ahí le viene, también, el nombre de misa del gallo a ese oficio de medianoche.





Las iglesias se llenan de familias enteras que parecieran hacer vigilia al canto de “Gloria a Dios en las alturas y en la tierra paz a los hombres que ama el Señor”, que se combina con los instrumentos tradicionales para entonar villancicos y aguinaldos que dan su alegría por el advenimiento del Señor.

Mientras tanto, en las casas ya ha sido preparada la tradicional cena de Navidad, evidenciando que esta es una fiesta de la familia y la estelar ocasión para avivar la fe y la esperanza.

Carlos Augusto León, un magnifico intelectual del siglo XX venezolano y extraordinario exponente de la crónica costumbrista, recogió, con sencillez y plástico lenguaje, lo que acontece en los templos católicos de Venezuela la noche de Navidad. Al respecto dice:

¡Nochebuena! ¡Nochebuena! Por fin llegó la Nochebuena la que los niños esperaban todo el año diciendo: ¡cuando vendrá el niño.





Es fiesta en todas las casas.

Vienen de otros pueblos, de otras ciudades, los familiares ausentes. Todos deben estar juntos en este día, como en Año Nuevo.

Ya están las hallacas, el dulce de lechosa, el pan dulce, el pan de jamón, las roscaas cubiertas de azúcar. Ya brillan en las casas las luces de los arbolitos de navidad. Y en los pesebres brillan también bombillitos multicolores.

Noche de alegría....

¿Y que son eso cohetes que suben por el cielo desparramando sus estrellitas?. Uno y otro, estallan de júbilo... están anunciando la misa de gallo. Lo mismo que ese alboroto de campanas que oímos de pronto.

A las doce en punto la Misa del Gallo.

Nunca estuvo más repleta la iglesia del pueblo, nunca hubo mayor animación. Y en esta misa se oyen los aguinaldos para el niño recién nacido. Todos están alegres como si en cada casa hubiese nacido un niño. Como si todos acabasen de nacer... alegría, alegría. En los pueblos venezolanos es vieja costumbre la Misa del Gallo. Y en ella tas vez por un solo día den el año se encuentran los familiares que durante el año viven en pueblos distintos. Por eso también, es hermosa esta fiesta.

¿Por qué se llama así?





Pues, sencillamente, será por el canto del gallo en mitad de la noche.

La orquesta navideña – el cuatro, el furruco, las maracas – acompaña en el coro el alegre canto de los aguinaldos:

***A Belén, pastores,
vamos a Belén
que ha nacido un niño
para nuestro bien.***

Los niños van también para Misa de Gallo.

Y allá, en medio de la tanta gente, entre los cantos y el humo de las velas encendidas, piensan tal en la cena que los está esperando en casa... y en lo que ha de traerle el Niño esta noche y que ellos encontrarán por la mañana al pie de sus camas o bajo el árbol de navidad.

Ahora, aduciéndose razones de seguridad, algunas autoridades eclesiásticas han adelantado la hora de esta peculiar eucaristía, restándole gran parte de su singular encanto.



LA REINA HALLACA





La hallaca con justos méritos, ha sido asumida como la reina de la cocina venezolana, sin que tal título provenga de autoridad alguna con capacidad para declararla.

Ciertamente, ningún plato navideño o no, compendia la venezolanidad como esta pariente de los tamales que se preparan en buena parte del continente latinoamericano y caribeño.

Con sus variantes características de cada región, es la hallaca el más extendido manjar de la mesa pascual venezolana y así lo han cantado múltiples poetas y compositores, amén de la enorme cantidad de prosistas que en torno a ella han escrito.

El genial intelectual nuestro, Aquiles Nazoa, escribió un poema que título “Elogio Informal de la Hallaca”, que nos place transcribir:

***“Pasadme el tenedor, dadme el cuchillo
arrimadme aquel vaso de casquillo
y echadme un trago en él de vino claro,
que como un Pantagruel de El Guarataro
voy a comerme el alma de Caracas
encarnada esta vez en dos hallacas.
¡ah, de solo mirarla por encima
hasta un muerto de anima!
regordetas, hinchonas, rozagantes,
digiérase al mirarlas tan brillantes
que para realizarles la vitola
las hubieran pulido con shinola;***





**a lo que agregaremos el hechizo
de un olor más sabroso que el carrizo.
Pero desenvolvamos la primera,
que ya mi pobre espíritu no espera.**

**Con destrezas exquisita
corto en primer lugar la cabullita
y con la exquisitez de quien despoja
de su manto a un virgen pliegue a pliegue,
levantándole voy hoja tras hoja,
cuidando de que nada se le pegue.
Hasta que, al fin, desnuda sonrosada,
surgen como una rosa deshojada,
relleno el corazón de tocineta
y de restos avícolas repleta,
mientras por sus arterias corre un guiso
que levanta a un difunto, vulgo occiso.**

**Pero ¿cómo olvidar las aceitunas
que, no obstante sus pepas importunas
(las que algunos escupen en el piso),
le dan sazón al guiso?
¿Y la almendra, señores, y la pasa?
¿y esa tela finísima de masa
que de envoltura sírvele al relleno**





y cuando queda cruda es un veneno?

¡Oh divinas hallacas,

**Aunque os tenga más de una por dañinas,
yo os quiero porque habláis de una Caracas
De la que ya no quedan ni las ruinas!"**



Por otra parte el gran maestro y Filólogo Ángel Rosemblat, en su monumental obra "Buenas y malas palabras", anoto:

"Que sean sabrosas y abundantes las hallacas de estas Navidades para todos. Navidades sin hallacas son inconcebibles en Venezuela, y el venezolano que se halla en tierras lejanas sueña con sus hallacas navideñas: "Este año comeremos las hallacas en Caracas". Al que





está en peligro de muerte se le puede decir: “Usted como que no va a comer las hallacas este año”. Aunque puede ser un plato de cualquier época (en los andes es frecuente los domingos), se considera ritual desde Noche buena hasta Reyes, como digno acompañante del Nacimiento.

Y ahora la menuda cuestión ortográfica. Es evidente que debe escribirse con h, pues en algunas partes del país todavía se oye esa h con aspiración (jayaca, que era seguramente la pronunciación indígena del siglo XVI). Pero ¿no es un disparate escribirlo con una ll que no existía en las lenguas indígenas de Venezuela? En los testimonios más antiguos aparece sistemáticamente con Y, y con y lo han adoptado la Academia Española. Sin embargo, ¿no se ha impuesto Mallorca, con ll ultracorrecta, aunque viene de Maiorica, la mayor de las Baleares? El uso venezolano, en una voz indígena de Venezuela, es lo decisivo.

Los juglares de antaño pedían al terminar un vaso de buen vino. Que no va nada mal con la succulenta hallaca navideña”.

Imposible soslayar las opiniones de Arturo Uslar Pietri, sin ninguna duda, una de las más importantes figuras de las letras venezolana del siglo XX, quien recorre en la hallaca la magia de nuestro mestizaje es así como en su trabajo “La hayaca* como manual de historia”, nos dice:

“Hay platos en los que se ha concentrado la historia como en un conciso manual. Nuestra hallaca, por ejemplo, es como un epítome del pasado de nuestra cultura. Se la puede contemplar como un breve libro lleno de delicias y sugerencias.





En su cubierta está la hoja de plátano. El plátano africano y americano en el que el negro y el indio parecen abrir el cortejo de sabores. Luego está la luciente masa de maíz. El tamal, de la tortilla y de la dicha, que es tal vez la más americana de las plantas. Ya Andrés Bello veía en su espiga algo de plumaje de cacique indio. Los mayas, los incas, los aztecas, chibchas, los caribes, los araucos, los guaraníes fueron pueblos de maíz. Se alimentaban de la masa de las mazorcas molidas sobre la piedra. En la carne de gallina, las aceitunas y las pasas está España con su historia ibérica, romana, griega y cartaginesa. En lentas invasiones sucesivas fueron llegando a la península estos alimentos.

Toda la tremenda empresa de la conquista está como sintetizada en la reunión, por medio de sus frutos, de las gentes del maíz, con las de la viña y los olivos. Pero también en el azafrán que colorea la masa y en las almendras que adornan el guiso están los siete siglos de la invasión musulmana. La civilización que culmina en la corte de Córdoba bajo Abderramán III, y que tanto influye en la formación del alma que España ha de traer a la conquista americana asoma también en la hallaca. Y la larga búsqueda de las rutas de las caravanas de la Europa medieval hacia el oriente fabuloso de riquezas y refinamientos, están en la punzante y concentrada brevedad del clavo de olor”.





Navidad de Aquí y de Allá



Por su parte, el fino cronista Luis Beltrán Guerrero, con especial gracia, apunta:



Leopoldo Espinoza Prieto



Después de la Bandera, el Escudo y el Himno Nacional y luego de Alma Llanera, ahí pongo yo, entre los símbolos de la patria, entre los tangibles signos de la concordia nacional, a la “ciudadana Hallaca, compleja miscelánea que dentro de la hoja de cambur recoge y combina tantas cosas buenas”, para usar frases de mi gran “paisano, amigo y colega”.

En la hallaca se concentran todas las tradiciones de nuestra cultura. Especies griegas orientales, del oriente lejano; mediterráneas aceitunas, el jefe altanero de la espigada tribu, el comino que vale como tal cuánto pesa el hierro como hierro, verde pimentón, rojo tomate, blanca cebolla, onoto fuertemente gualda. Y la gracia de la sal y la pimienta, haciendo del pavo y la ternera, del cerdo y la “pica- tierra”, en picadillo milagroso, la gloria de los más puros júbilos, la comunión maravillosa de los corazones. Cultura es cultivar, perfeccionar los sentidos: hacer el ojo más fino para ver un cuadro, el oído más sensible para la música, el tacto más expedito para captar arquitectura y esculturas, el olfato presto no solo a disfrutar perfumes y fragancias, si no aspirar desde lejos, por herencia indígenas, lo más lejanos olores; y, desde luego, el paladar educado para el deleite de los buenos platos.

La marcha del país, sus estados anímicos, pueden recorrerse en los estudios y trabajos en torno a este emblemático plato nacional. Como muestra señalaremos el poema “Mi Hallaca” de Rafael Esteves Buróz:

***“Varias hojas de limpieza;
de la miseria, dos masas,
lágrimas, en vez de pasas
¡y por tocino, tristeza!***





***Por alcaparras trabajos,
por tomates, sufrimiento;
penas en vez de pimientos
de almendras, cebolla y ajos.***

***Unas gotas de amargura;
por toda sal, dinamita; y luego...
¡la cabullita de mi entera desventura!***

***Bien atada esta petaca,
se coloca en unas ascuas...
¡y aquí tiene usted la hallaca
que yo me como en las Pascuas!***





O lo que recoge la inspiración del bardo Luis Churión del cual solo insertaremos fragmentos:

***¡Maravillas; pues de hallacas y buñuelos la faena,
le anuncia que en alharacas
de furrucos y maracas
hoy tiene la Nochebuena.***





***¡Que sabroso esta la casa;
y él se ha comido una a una
cinco almendras de la masa,
pero al lado de la pasa
que mal sabe la aceituna”.***

Con similar intencionalidad escribió el insigne poeta y humorista Francisco Pimentel “Job Pim”, en su “Inmutable Hallaca”.

***“Ya pueden inventar extraordinarias
maquinarias
los industriales norteamericanos,
para hacerlas mejor que con las manos;
puede que a la luz los alemanes saquen
un método científico y profundo
que pudieran llamarse “blitzhayaken”,
para hacer mil hallacas por segundo;
pero seguro estoy de que en Caracas
no se les venderán ni dos docenas,
pues hallacas así serán muy buenas
pero no son hallacas...”***





Regresando al mundo de la prosa, señalaremos el trabajo del monaguense Julián Padrón, quien escribiera:

Valor nutritivo y social de la hallaca

Cuatro elementos entran en la preparación de las hallacas; la masa de maíz pilado sancochado y molido el guiso de carnes picadas con los demás condimentos, el adorno de huevos, aceitunas, pasas, etc., y el envoltorios de hojas de cambur o plátano soasadas.

El objeto de extender ésta [la masa] en las hojas de cambur –precisa silva Uzcátegui– no es solamente para que las ultimas sirvan de protección durante el cocimiento, sino también porque al hervir, las hojas comunican a la hallaca el sabor típico que la distingue de cualquier majar compuesto de guiso y masa. De manera que si la hallaca fuese envuelta en tela y no en hojas de cambur, tendrían otro gusto.

El doctor Vélez Boza, médico nutrólogo, presenta en el estudio citado el principio, los análisis correspondientes y concluyen acerca del valor nutritivo de nuestro exquisito pastel lo siguiente:

La hallaca puede ser considerada como un buen alimento popular, puesto que desde el punto de vista calórico suministra cada una de ellas 700 calorías y con tres o cuatros de éstas al día se da una ración de 2100 a 2800 calorías.

Del punto de vista de los prótidos y lípidos, es rica de tal modo que, suministrando dos o tres de ellas, el requerimiento total en proteínas animales da tres cuartos de los requerimientos en vitamina "A".





Llenos los requisitos en vitamina B -1, Niacina, y vitamina C, solo es baja en calcio, pero en la alimentación se la podrían suplementar con leche o queso.

Aquí tenemos el ejemplo de un alimento popular y típico en Venezuela, que puede ser recomendado por su aceptada combinación y su agradable sabor, y su gran valor nutritivo.

Además, la confección de las hallacas tiene también un valor familiar que no pueden pasar inadvertido para el sociólogo.

El citado doctor Vélez Boza lo apunta así:

En la preparación de las hallacas existe como si dijéramos un ritual que se conserva en cada una de las familias acerca de los diferentes modos como se preparan. Su preparación es el motivo de reunión de las damas de la familia, y está esto tan ligado a la tradición Venezolana que se considera muy infeliz en que su hogar las ganancias del año, aguinaldo o cosechas, no le permitan poder compartirlas con sus familiares.

Por otra parte Enrique Bernardo Núñez, en una nota periodística que les consagró, señala este aspecto social también importante: "Parientes y amigos las cambiaran entre si llevados de la idea de que las propias eran las mejores".





En resumen, la hallaca pastel Venezolano de navidad, además de su exquisito sabor, reúnen valores universales. Es típico en el sentido de que no tiene sino remotos parientes en los demás países de habla española, que son las empanadas y los tamales. Es nacional por cuanto lo consumen en determinadas épocas del año y tradicionalmente en la Pascua de Navidad, todas las clases sociales del país. Y está en vías de hacerse internacional, porque ha sido consagrado como exquisito por el refinamiento de nuestros huéspedes extranjeros, hasta el punto que su receta ha sido publicada en castellano e inglés en el libro titulado Buen provecho-Caracas Cookery, que ya circula en el país y en el extranjero en su tercera edición.

La gracia expresiva de Manuel Rodríguez Cárdenas también se dejó ver en torno al succulento plato y como este anima la convivencia familiar:

“En el instante de la cena, el padre ocupaba su lugar. La madre enfrente. Los hijos pequeños alrededor. Sobre las maderas envejecidas el mantel refulgía. Algo bueno, prometedor, sonaba en la cocina... Y se volvía verdad cuando la hija mayor daba a cada cual su copa llena, con aquellas manos solteras, blancas y prometidas, hechas para marcar un libro.

Las hallacas llegaban precedidas de incitante fragancia. Abrían las hojas como unas flores extrañas sobre la porcelana, humeantes, jubilosas, decoradas con su olor vegetal. No era solo el hecho de tomarlas o la función mecánica de consumirla, porque entonces los mismo hubiera dado cualquier plato. Bien lo sabemos. La hallaca es un signo de unidad familiar, tiene su acento propio, su sabor y carácter. Por eso deben hacerse en la casa ocasionar inquietud preocupación y júbilo.





La madre se colocaba desde el amanecer ante la extensa mesa de la cocina. A sus espaldas, sobre el fogón de mampostería, sonaban los borbotones de agua hirviente. Delante un surtido infinito de platos pequeños, cada cual con su carga sabrosa y perfumada: aceituna color de primavera, adornos de sabor y colorido, alcaparras cobrizas... El molino gemía, chirriante, apresurado, mientras volcaba su carga de maíz blanco... EL Padre llegaba con una caja de madera de pino, sacaba los racimos de uvas-pasas y gustaba el sabor. Siempre había en la pequeña caja alguna litografía de maja con pañolón y alta peineta. Los niños la tomaban para pegarla en la tapa del baúl...

Se oía el hablar sabroso de las mujeres y al pie de la madre preocupada el perro de la casa habría los ojos claros.

Muy sencilla la cena. Algunos comentarios, ciertas palabras gratas y el dulce de esponjadas lechosas... Luego, silencio. La madre recordaba de pronto sus muertos pequeñitos, el hijo que estaba en las tierras lejanas o cruzaba los mares. Hacia sobre su frente un gesto amable. Y reía, mansamente por no enturbiar la dicha...

En la inmensa pradera de la noche, las estrellas cerraban sus húmedas coloras..."





Cuando se estructure una antología de la hallaca, será imposible excluir la opinión del filólogo y crítico literario Oscar Sambrano Urdaneta, quien dijera:

“Hallacas y cena familiar”

La elaboración de las hallacas es otra ocupación entrañable de todas las amas de casa. Este delicioso comestible no puede faltar en ninguna mesa para las cenas de Nochebuena y Año Nuevo. Las hallacas son un pastel hondamente ligado a diciembre. Además de las hallacas, se hacen granjerías para obsequiar a las amistades. En cristalinos platos relucen las toronjas, los higos conservados en miel el manjar de arroz salpicado con canela...





El veinticuatro en la noche hay retreta de gala en la Plaza Bolívar. Las gentes pasean en parejas alrededor de la Plaza o se sientan en los escaños y en las graderías. Desde temprano han estado llegando campesinos que vienen de los altos cerros vestidos con impecables trajes de dril. Es noche en que todos estrenan ajuar de pies a cabeza, porque para ello se han hecho ahorros durante el año. Los muchachos queman triquitraques. Los botiquines no se dan abasto para atender tan numerosa clientela que quiere emparrandarse en Nochebuena. Todo el mundo obsequia a todo el mundo. A medianoche celébrese la Misa del Gallo. Concluida esta, las gentes se retiran a sus respectivas casas, impacientes por saborear la cena, constituida fundamentalmente por hallacas calientes, metida dentro de su clásica envoltura de hojas de plátano. La fraternidad alcanza su clímax y parece resonar con hondura, en todos los corazones, el tierno saludo bíblico:

“Gloria a Dios en las alturas y paz en la tierra a los hombres de buena voluntad”

Si pasamos – como resultaría obvio – revista que la literatura culinaria propiamente dicha, nos encontraremos con los juicios, crónicas y recetas de los más calificados expertos de la cocina nacional.

José Rafael Lovera, considerado por muchos como el más alto esclarecido historiador culinario de Venezuela, apunta en su estupendo y documentado libro “Gastronauticas”, lo siguiente:

“Los venezolanos coincidimos en otorgar a la hallaca el calificativo de plato nacional. Ella juega en nuestra vida material un papel equivalente al de los símbolos de la patria en el ámbito político. Constituye un vínculo cultural para todos los miembros de nuestra sociedad,





pues está presente tanto en la mesa navideña del pobre como en la del rico. Cuando el venezolano se aleja de su país, al llegar la pascua ineludiblemente piensa en ella, la añora, se le aparece con vigor en la memoria gustativa, de allí quizás el dicho de “Este año me como las hallacas en Venezuela”, con el que se consuela el expatriado que abriga la esperanza de un próximo regreso .El aroma de su guiso evoca los tiempos de la infancia, el ritual familiar de la preparación, siempre repetido, siempre esperado, asociado a la confección del Nacimiento. Plato nunca desplazado por pavos ni jamones, constituye hebra fundamental de la trama de nuestra nacionalidad.

No hay entre nosotros discordancia en considerar el succulento pastel como la muestra más genuina de la cocina venezolana. Pero esta unanimidad en torno a la calificación de la hallaca se rompe en cuanto se trata de dar cuenta de su origen. Entonces los pareceres difieren entre sí, habiéndose creado al respecto una larga polémica, aun no concluida, en la cual se han ofrecido incluso opiniones jocosas muy propias de nuestra idiosincrasia. En todo caso, debe pensarse que no se trata de una discusión baladí, si atendemos al hecho de que en ella han intervenido plumas ilustres. Lexicógrafos, folcloristas, etnógrafos, médicos y literatos se han ocupado del asunto desde mediados del siglo XIX.

Traído el tamal a nuestro país, su confección se fue esmerando, sobre todo en la capital de la antigua Capitanía General, llegando a incluirse el guiso: vino, pasas, alcaparras, aceitunas y almendras; dándole un pronunciado punto de dulce y reduciendo la materia básica del relleno casi solamente a carne de gallina; además, se añadió a la masa el caldo de esa misma ave, realizándole así el gusto y suavizando su textura. Por eso nuestra hallaca dista un buen trecho del tamal mesoamericano, que no llegó a adquirir tales refinamientos.





El primer lugar de los condumios cuya elaboración se reservó a la época de Pascua, Lo ocupa el indiscutido opíparo pastel de guiso de diversas carnes, masa de maíz y envoltura de hojas de plátano: el tamal venezolano que bajo el nombre de hallaca alcanzo tal popularidad y difusión el siglo XIX que se convirtió en el manjar venezolano por excelencia. Si preguntamos a cualquiera de nuestros compatriotas ¿Cuál es el palto venezolano por antonomasia?, responderá: la hallaca.”

El mismo Lovera, en la obra ya citada, apunta más adelante:

“El primer lugar de los condumios cuya elaboración se reservó a la época de Pascua, Lo ocupa el indiscutido opíparo pastel de guiso de diversas carnes, masa de maíz y envoltura de hojas de plátano: el tamal venezolano que bajo el nombre de hallaca alcanzo tal popularidad y difusión el siglo XIX que se convirtió en el manjar venezolano por excelencia. Si preguntamos a cualquiera de nuestros compatriotas ¿Cuál es el palto venezolano por antonomasia?, responderá: la hallaca.”





Por su parte Armando Scanonne un erudito autor de famosas recetas, estudioso a fondo de nuestra cocina tradicional, citado por R. González, en su libro “Festividades Navideñas”, infiere:

“más que una simple tradición, para nosotros, los venezolanos, la hallaca es algo más trascendente, es un símbolo de identificación colectiva que nos solidariza a todos” y “es un sentimiento, un valor de venezolanidad que tiene su máxima expresión cada diciembre, especialmente en la navidad y en el año nuevo”, que “nos hace sentir íntegramente venezolanos donde nos encontremos, como paladeando a Venezuela, como un símbolo patrio más, nos trasmite identidad colectiva sin que claudiquemos de nuestra identidad





personal o familiar ,lo que esta sintetizado en una frase: “la mejor hallaca es la de mi mama”, frase con la cual, curiosamente, volvemos a la unanimidad con una diferenciación que para todos es la misma, una forma de reconciliación dentro de la diversidad”.

El autor reconoce que “en lo que no hay acuerdo es cuanto a su origen”, y señala que “su nombre proviene de “ayaca”, voz timotocuica de las tribus que habitaban la región centro-occidental del país, con la cual designaban un paquete rudimentario, que podía ser masa de maíz, quizás el antecesor de la hallaquita, lo que afirma el origen del nombre genérico en nuestro territorio”.

Luego indica que la hallaca como plato, tal como la conocemos hoy, no aparece muy temprano en nuestro repertorio gastronómico, pues la primera referencia como tal de la que se tenga noticia “es afines del siglo XVIII en un archivo del convento de Monjas de la Concepción en Caracas, lo que nos lleva a pensar que no sea aborigen, ni siquiera rudimentariamente, aun cuando si autóctona, posiblemente caraqueña, también no sea un tamal o derivada directamente del tamal aunque puede parecerse”.

Cree Scannone que la hallaca “no es un producto de la casualidad y que surge cuando comienza a afianzarse el concepto de territorialidad en el siglo XVIII que no es un producto casual el reacomodo de sobrantes por esclavos, que si bien debían ser bien alimentados como fuerza de trabajo que eran, no podía ser con alimentos costosos y que podían y pueden ser utilizados para otras preparaciones, convirtiendo a sus amos en sus servidores.”





Considera ,sin embargo que “ por el contrario, la hallaca debió ser el resultado de un proceso costoso de perfeccionamiento y de refinamiento contantes, guardando cierta relación, por el uso del maíz, con un bollo de masa de maíz, pero mucho más, en concepto, con el pastel, conocido desde mucho tiempo atrás por los españoles y europeos en general, también los andaluces, especialmente, conocían además por siglos, “la bástela” o “bastila”,pastel constituido por un guiso hecho generalmente a base de carne de paloma, con almendras, pasas y otros adornos y muy condimentado con canela, azafrán, azúcar, pimienta, etc. Cubierto con una pasta a base de harina (pasta phylo), plato andaluz, de Alddalus o España Musulmana, hoy día usual en el norte de África, que fue plenamente vigente en España por siglos y cuando el Descubrimiento de América y, sin duda, en cuanto a costumbres, por más tiempo”.

Scannone dice después:

–Sea como sea, la hallaca es definitivamente un plato mestizo: del indio, la masa de maíz y el conocimiento de que se endurece al hervirla, lo que le permite contener el relleno y quizás como consecuencia, la manera de envolverla en hojas vegetales, para hervirla y que la masa se endurezca y la utilización del onoto como colorante.”

Ahora recorrimos a otra autorizada fuente, Rafael Cartay, autor de la monografía “La Hallaca en Venezuela”, publicada por la fundación Bigott en 2003, allí leemos:

“Al Principio, Fue El Maíz





La hallaca es un plato venezolano formado por cuatro partes indivisibles: la masa, el guiso, el adorno y la envoltura. Si uno elimina una de esas partes, ese plato dejara de ser hallaca. Pero, ¿en cuál de esas cuatro partes se esconde la esencia de la hallaca?, o, en otras palabras, ¿Cuál es la parte que más la distingue o representa?, ¿el guiso? Revisando muchos libros de cocina venezolanos, colombianos o peruanos, por ejemplo, he conseguido muchos platos con guisos parecidos a la hallaca, y, sin embargo, están lejos de ser una hallaca. ¿Es, entonces, el adorno? ¡Cuántos platos lo tienen parecido! El guiso y el adorno son el relleno de la hallaca, el contenido pero no su fundamento. ¿La envoltura, entonces? Esta envoltura, al menos la de la hallaca, encierra otra envoltura, aún más refinada, más esencial, que es la masa, que viene a ser el verdadero continente, la cosa que contiene en si más íntimamente a otra, algo así como, por la calidad de su tersura y de su fragilidad, el principio gastronómico que informa al relleno y la envoltura, y que con ellos constituye la esencia de la hallaca, esa delicada capa que encierra un mundo equilibrado de sabores. Cuando el tenedor la rompe, surge un genio que te atrapa con delicadeza y se pone a tu servicio, dispuesto a satisfacer lo más recóndito de tu deseo gastronómico, y te devuelve, por la senda del paladar, a la infancia perdida, a tu paraíso primero, a la patria momentáneamente recobrada.”

Para reivindicar el valor cultural de la hallaca, Cartay, en el trabajo que indicamos, retoma la venezolanísima frase “Las mejores hallacas son las de mi mamá”, en ese sentido, expresa:

“La hallaca es, a la vez, una múltiple. Una, porque nos hermana a la hora de sentarnos a la mesa. Múltiple, porque admite variaciones regionales, y aun de hogar a hogar. Porque la





hallaca se transmite de generación, amas aun: de madre a hija, de manera escrita u oral, haciéndola, en la práctica, que es como verdaderamente se aprenden las cosas. Y se transmite la receta literalmente, sin cambiar ni una coma, sin omitir un ingrediente. Con el tiempo he reparado en que la hija se esmera en reproducir textualmente la receta de la hallaca que le lego su madre, y, a su vez, se preocupa por dejársela a sus descendientes. Es una manera muy sutil de expresar el deseo de que la familia permanezca unida. Además, cuando la madre ha muerto, una hermosa manera de resucitarla en el recuerdo es de hacer las hallacas como ella las hacía y, luego, reunir a la familia para compartirlas. La madre puede estar ausente físicamente, pero continua, a través de sus enseñanzas, dándole el punto final al guiso, reuniendo la familia, atándola con ese frágil hilo que es el amor compartido, y ordenado las cosas en la casa ese día memorable.”

Ahora nos corresponde acercarnos a la confección de la hallaca. Lo haremos valiéndonos del hermoso Atlas de Tradiciones Venezolana, editada por fundación Bigott:





"CONFECCION DE HALLACA

Las hojas asadas en fogón de leña, se lavan y se secan. Se trabajan por el reverso, las rayas y el borde de las hojas que estuvo pegado al nervio central se ponen hacia la persona. Antes de extenderles la masa, se engrasa con manteca onotada. Las hojas o cubiertas finales no se engrasan. Se pone una hoja ya lista sobre la mesa. Casi en el centro, un poco hacia el ejecutante, se coloca una bola de masa de 5 a 7 cm de diámetro.

Con un plástico y una tabla se adelgaza la masa. En el centro de la masa se coloca 1 ½ taza de guiso y se ponen encima los adornos uniformemente distribuidos. Por la parte ancha de la hoja se dobla y luego se le hace otro doblez, en la misma forma pero más pequeño. Se doblan los extremos, aplastando los bordes. Con otra hoja se vuelve a envolver la hallaca. Se amarra con





pabito cruzándolo 3 veces en cada dirección, terminando el amarrado en el centro. Al tener varias hallacas amarradas se introducen en una olla con agua hirviendo y sal hasta que queden cubiertas. Se tapa y se cocina durante 1 hora. Se sacan, se dejan enfriar y se meten en la nevera. Se debe esperar por lo menos 1 día para comerlas para que adquieran su verdadero sabor.”

Continuando el tema reseñaremos, las recetas de las diferentes tipos de hallacas que se elaboran en las regiones de Venezuela.

“CARAQUEÑA

Es la que contiene mayor cantidad de ingrediente en su guiso. Se prepara no solamente en la capital, sino en los estados Miranda, Aragua, Carabobo y Vargas. Para lograr un guiso más consistente se añaden un poco de harina de maíz, además de colocarle limón y salsa inglesa. Para diferenciarla del resto le incorporan almendras al adorno.

Ingrediente para el Guiso

½ Taza de maíz blanco pilado seco, 1 taza

De maíz pilado ya cocido, o 2/3 de taza de

Maíz precocidad. Esta última facilitad

Mucho el proceso

3 k de pernil de cochino

2 gallinas de 2k cada una

1 limón





Navidad de Aquí y de Allá

1 taza de aceite
6 taza de cebolla molida gruesa
4 tazas de ajo porros picaditos
2 taza de la parte blanca y algo de verde
De cebollín en rueditas
 $\frac{3}{4}$ de taza de diente de ajo pelado y luego
Triturados con $\frac{1}{2}$ taza de alcaparras pequeñas en
 $\frac{1}{2}$ taza de caldo donde se cocinaron las gallinas
1k de pimentón rojo molido, sin semillas
4 ajíes dulce picaditos
1 cucharada de ají picante picadito
1 frasco de 250 grs. De encurtidos en
Mostaza triturada
2 tazas de vino dulce Moscatel o Marsala
1 taza de vinagre
1 frasco de 145 cc. De salsa inglesa
550 grs. De papelón
1 $\frac{1}{2}$ cucharada de pimentón rojo seco molido
2 cucharaditas de ají picante seco molido
1 cucharada de pimienta negra molida
5 cucharadas de sal
2 tazas de caldo de gallinas
 $\frac{3}{4}$ taza de mostaza preparada





Ingredientes para la Masa

1 ½ k de tocino
1 ½ taza de agua
2 cucharaditas de sal
5 tazas de manteca de cochino
2 ¼ kls de maíz blanco pilado seco, unas
30 tazas de maíz pilados cocidos o 5 k de
Masa de maíz precocidad
3 tazas de caldo de gallina
5 cucharadas de sal
6 cucharadas de semillas de onoto

Ingredientes para el Adorno

1k de pimentón rojo
3 cucharadas de aceite
½ kilos de tocino
150 grs. De almendras (2 por hallacas)
½ k de cebolla pequeña
2/3 de taza de alcaparras (4 o 5 por hallaca)
2 ½ tazas de aceitunas medianas (2 por hallaca)





*2 ¼ tazas o 1 caja de 250 grs, de pasas (de 8 a 10 por hallaca)
½ taza de encurtidos en vinagre picaditos.”*

“ANDINA

En los Estados Táchira, Mérida y Trujillo, a la preparación del guiso le incorporan garbanzos como un toque propio de la Región. Hay quienes le colocan trozos de tomates sin semilla, sin concha y con unos minutos de cocción de manera que queden como el tomate utilizado en la salsa casera.

Ingredientes para el Guiso

*1 ½ k de carne de cochino
1 ½ k de carne de res
½ k de tocino
1 gallina de 2 kilos
1 paquete de garbanzos
1 botella de vino dulce
1 cabeza de ajo
¾ k de cebolla
8 cubitos de pollo*





¼ k de pimentón rojo picadito
1 k de tomates de perita
6 ajíes dulces picaditos
1 cucharada de sal de ajo
1 cucharadita de sal de cebolla
2 paquetes de cebollín en rueditas
Pimienta al gusto
¼ k de pasas
1 frasco mediano de aceitunas de huesitos
1 frasco mediano de alcaparras

Ingredientes para la Masa

2 ¼ paquetes de harina de maíz precocidad
10 cucharadas de manteca
1 cucharada de semillas de onoto
7 cucharadas de mantequilla
4 ½ litros de agua
14 cubitos de gallina

Ingredientes para el Adorn

½ k de cebollas grandes
1 frasco de aceitunas





¼ k de pasas

1 frasco de alcaparras

½ k de tocino

½ k de pimentón. pag.65”

“ORIENTAL

Es propia de los Estados Sucre, Anzoátegui y Bolívar. Su característica fundamental es la presencia de ruedas de papas y de huevos salcochados en el adorno.

Ingredientes para el Guiso

1 ¼ k de carne de res (pulpa)

1 ¼ k de carne de cochino (pernil)

½ k de tocino

1 cabeza de ajo

¾ k de cebolla

½ k de pimentón

2 k de tomates

3 cucharadas de alcaparras

6 cubitos de gallina

¼ cucharadita de comino





¼ cucharadita de orégano

Pimienta al gusto

½ botella de vino dulce

Un pedazo de papelón

2 tazas de agua

Manteca suficiente para el sofrito

Ingredientes para la Masa

2 ½ paquete de harina de maíz precocidad

10 cucharadas de manteca

1 cucharada de semillas de onoto

7 cucharadas de mantequilla

4 ½ litros de agua

12 cubitos de gallina

Ingrediente para el Adorno

Aros de cebolla

Pimentón en tira

Aceitunas

Alcaparras

Encurtidos

Pasas

Papas sancochadas en ruedas





Huevos sancochados en ruedas”

Buenas serán siempre-como buenas nuestras hallacas-las palabras de ese intelectual, adalid de la venezolanidad, que fue y es Aquiles Nazoa:

“La hallaca seguramente viene a ser el único símbolo de autoctonía navideña de que disponemos los venezolanos; el pino nos viene de los Estados Unidos ,por lo pronto; el nacimiento nos viene de la tradición de San Francisco, es decir ,nos viene de España ; la música nos viene por una parte del África y por otra de todas de las regiones de la cultura occidental Europea; pero la hallaca viene de verdad a ser el único elemento que define lo Venezolano y que hay en nuestra tradición navideña y nada se parece tanto a nuestra composición étnica , histórica y cultural, como una hallaca. Mariano Picón Salas decía que en vez de estar perdiendo el tiempo yendo a los liceos y a las bibliotecas, deberíamos situarnos cada vez que queremos estudiar historia y cultura y buscar nuestras raíces culturales, deberíamos sentarnos ante una hallaca bien preparada”.

La Reina Hallaca encuentra su trono en la mesa navideña de los Venezolanos y es la única soberana que todos aceptamos gustosamente.



EL MISMO SEÑOR CON VARIOS NOMBRES





Hablaremos ahora de una emblemática figura navideña, especie de prodigiosa metamorfosis: la transformación de San Nicolás en San Claus, a quien otros llaman, en gestos cariñosos Papá Noel.

Que llega montado en un trineo volador, tirado por ocho renos, dicen, cándidamente, algunos propagandistas; que es larga su travesía, pues viene del Polo Norte, señalan otros cronistas; que es un invento diabólico de la sociedad de consumo, que habilidosamente, en ejercicio de marketing, instituido por poderosas multinacionales, propagan los más agudos.

Lo cierto es que nadie sabe con exactitud cuándo nació el celeberrimo Papá Noel. Un fatigante periplo ha tenido que cumplir desde que fue Obispo en Asia Menor, por allá en el siglo IV, sin que olvidemos que también fué gnomo en el siglo XIX.

Aún hurgando en textos religiosos no resulta fácil hacer mayores precisiones, pues con su historia se cruzan elementos mágicos de la leyenda. Se ha generalizado que nació en Patara, distrito de Licia, en la remota Asia Menor, en lo que hoy es Turquía, en una fecha ubicable para unos en el año 350 y para otros en el 271. Su muerte la recogió el Santoral, como 6 de diciembre de 342.

Con el transcurrir del tiempo las tradiciones vinculadas a San Nicolás se hicieron muy sólidas en la Europa del Este, muy especialmente en Holanda. Tanto es así, que en el siglo XVII era tal el arraigo en ese país que congregaba a infantes y adultos en una singular fiesta, cuya principal característica era el intercambio de obsequios y las pequeñas bromas.





Navidad de Aquí y de Allá

Fueron los holandeses quienes trajeron a América las tradiciones y festividades de San Nicolás, fundamentalmente a Estados Unidos, básicamente a lo que inicialmente se llamó Nueva Ámsterdam, en la isla de Manhattan, que hoy es la ciudad de Nueva York.

A un escritor llamado Washington Irvin es a quien los “gringos” agradecen la “invención” de Santa Claus, despojándolo de sus vestimentas de obispo y transformándolo en “un personaje amistoso, alegre, bonachón y generoso”.

Es así como los neoyorquinos, mediante un sincretismo cultural, asumieron la fecha del 6 de diciembre y la insertaron en sus propias costumbres de Navidad y Año Nuevo.

Originalmente el personaje fue “bautizado” Sinterklaus o Sinter Klass, luego fonéticamente transformado en Santa Claus. A la versión Irving habría que añadirle los aportes del teólogo Clemente C. Moore, quien el 23 de diciembre de 1823, publicó, en forma anónima, un texto que tituló “Un regalo sobre la visita de San Nicolás”. En ese trabajo Moore muestra al personaje como orbe y lo rodea de elementos mágicos, tales como el trineo volador.

El enjundioso investigador social y periodista español Pepe Rodríguez, a quien hemos citado con anterioridad, ha dicho:

La nueva figura navideña fue reconocida por la mayoría de la población y adoptada con celeridad ya que, muy oportunamente, venía a constituirse como una especie de símbolo nuevo para un país que estaba naciendo, pero, en cualquier caso, ese símbolo nuevo parecía viejo, es decir, le resultaba familiar a todos ya que entroncaba con antiguas leyendas y tradiciones de cada una de las culturas presentes en Norteamérica. Esta fue una clave decisiva para asegurar el éxito de Santa Claus.





Los dibujantes harían el resto del trabajo para el posicionamiento del personaje.

El “reciclado” Santa Claus se va a Europa y allá se convierte en Papá Noel. Como colorario habría que agregar que entonces comenzaron a editarse texto literario con la temática navideña.

Ello podía representarse en los universalmente famosos trabajos de Charles Dickens conocidos como Cuentos de Navidad y junto a estos, los de muchos autores más.

La transnacional refresquera Coca Cola se apropia del personaje y en su ofensiva `publicitaria de 1930 se afincó en San Claus, a quien mostraba en coloridos posters, en los centros comerciales.





El marketing “retocó” la imagen convirtiéndola en un ser tierno y simpático, luciendo el atuendo con que hoy le conocemos, cercano al más dulce de los abuelos, pero asegurándose que el traje fuese asociado a los colores oficiales y corporativo del refresco.



Nuestro Aquiles Nazoa, al hablar del personaje escribió:

La figura de Santa Claus participa con todos esos atributos del gran elenco navideño que entre nosotros se embellece con la imagen más tierna de la hagiografía cristiana, el Niño Jesús. San Nicolás, castellanización de Santa Claus, es santo perteneciente a la rama ortodoxa del catolicismo .Griego de origen, fue adoptado como personaje simbólico del espíritu navideño por los holandeses. Los colonos que partieron de Holanda para fundar la ciudad de Nueva York, adornaron con su efigie el célebre barco May Flowers en que hicieron el viaje. Se lo aplicaron a la nave como mascarón de proa. Así como Santiago es el patrón de nuestra Caracas, el de la ciudad de Nueva York es ese anciano rozagante, el simpático Santa





Navidad de Aquí y de Allá

Claus, circunstancia que hace de aquella gran urbe una especie de capital espiritual o Santa Sede de la tradición navideña.

Acá en Caracas se hizo costumbre ver en las calles y avenidas caravanas de Coca Cola en las que sus unidades eran literalmente convertidas en carrosas que anunciaban con el grito jojojo de Santa Claus, la llegada jubilosa de la Navidad.



Leopoldo Espinoza Prieto

***EL PAN DE JAMON,
SACA CEDULA VENEZOLANA!***





Navidad de Aquí y de Allá

En la Caraqueñísima locación de Gradillas a Solís en pleno centro de la capital de Venezuela, con la recordada panadería Ramella hace de “partera” para que nazca un elemento Venezolano insustituible en la mesa navideña nacional: El Pan de Jamón.

Inicialmente el relleno se limitaba a jamón, luego se fueron agregando las pasitas, aceitunas, tocinetas y ocasionalmente lonjas de pimentón, nueces y almendras.

El prestigioso cronista gastronómico Miro Popic se convirtió en el “biógrafo” del pan de jamón y es él quien se señala que hacia la segunda mitad del siglo XX se estabilizó como acompañante de la hallaca en la mesa navideña.

Desde aquel ya remoto nacimiento en los hornos de la Ramella, el pan de jamón, desafiando inconvenientes económicos y políticos, no ha dejado de estar en las celebraciones pascuales familiares e institucionales de Venezuela.

Elaborar este succulento pan no es tan fácil “como solar y hacer botellas” y quienes lo asumen deben sujetarse a las pautas que impone la receta y a las ineludibles técnicas para su preparación.

Como aporte ilustrativo hemos tomado del libro la “Mesa de Navidad” (recetas para disfrutar en familia), las indicaciones que los especialistas señalan:



Leopoldo Espinoza Prieto



Pan de Jamón

Tomado del libro "Cocinar a la venezolana"

Receta para 4 panes medianos.

Ingredientes:

1 cucharadita de azúcar

1 ½ taza de agua tibia





2 cucharadas grande de levadura granulada

1 litro de leche tibia

250 gramos de mantequilla sin sal

1 taza de azúcar

2 kilos de harina de todo uso

250 gramos de papelón rallado

Ingrediente para el relleno:

1/12 kilo de jamón de pierna rebanado

450 gramos de aceitunas sin semillas

250 gramos de tocineta rebanada

350 gramos de pasitas

Preparación:

Disolver en un recipiente mediano el azúcar en el agua tibia. Agregar la levadura, cubrir con un paño y dejar reposar hasta que burbujee y levante la masa (unos 15 minutos).

Aparte mezclar la leche y 200 gramos de mantequilla y la sal. Luego incorporar la harina y amasar.

Unir esta masa a la mezcla de levadura y continuar amasando hasta lograr una contextura firme. Agregar leche si fuera necesario.





Navidad de Aquí y de Allá

Continuara amasando hasta que la masa no se pegue de las manos. Cubrir con un paño y dejar reposar hasta que vuelva a levantar (una hora aproximadamente).

Dividir la masa en cuatro porciones. Estirar con el rodillo hasta obtener una rectángulo. Untar la superficie con mantequilla y distribuir los ingredientes del relleno. Enrollar formando un espiral y presionar los extremos para cerrar el pan.

Este procedimiento se repite con el resto de la masa. Disponer los panes sobre una bandeja enmantenquillada y abrir pequeños huecos en la superficie con un tenedor.

Aparte, cocinar el papelón con gua hasta lograr un melao consistente. Colar y reservar.

Precalentar el horno a 225°C y hornear los panes durante una media hora, hasta que levanten y se vean algo dorados. En ese momento, con una brocha, untar los panes con el melado de papelón y regresar al horno por unos 10 minutos más.

Grandes glorias intelectuales Venezolanas han estado directa o indirectamente vinculadas a esta tradición, tal es el caso de los hermanos Aquiles y Aníbal Nazoa, sobrinos de panaderos de la panadería pionera. El poeta Aquiles Nazoa cuenta esas vivencias en su trabajo "Tiempo de Navidad" y del cual nos atrevemos a reproducir un fragmento:





Dos de mis tíos, desde niños eran panaderos como lo había sido su padre; trabajaron siempre en la Panadería de Solís, entonces la más famosa de caracas, siempre por su pan francés, y en pascuas por su pan de jamón, por sus brazos gitanos, por sus adornadísimos dulces de pasta que tenían nombres franceses.

En los días pascuales los armarios y vitrinas de la panadería se enjocaban con los colores y formas de aquella artesanía maravillosa del pan y del dulce, y la hormigueante clientela hacía necesario reforzar el personal. Yo estaba siempre en aquella enorme panadería, tan rica en motivos para la curiosidad de un niño y de tanto andar entre los hornos, las artesanas, las harinas y las cremas llegué a hacerme un pequeño maestro en esas artes. En los días de





pascua, sobrecargados de trabajo los repartidores, yo participaba en las entregas de encargo a domicilio, y a veces recibía propinas con las que me sentía rico.

En la Navidad de 1931, cuando llevaba una torta de encargo, por el camino me enteré de que en Miraflores estaban repartiendo regalos. Con torta y todo me incorpore a la larga cola que se había formado junto al palacio. Fue la primera vez que vi de cerca a Gómez. Rodeado de sus hijos y allegados, estaba allí repartiendo personalmente obsequios.

A mí me dio dos bolívares. Cuando uno de mis tíos panaderos, Gabriel, se enteró de la que yo creía haber sido una hazaña admirable, sufrió tal crisis de cólera que además de pegarme me saco con sus propia mano la peseta del bolsillo y como sería la violencia con que la batió contra el suelo, que la moneda reboto y de retruque le pego a el mismo en un colmillo. Ese día descubrí dos cosas importantes: que Gómez tenía sometido el país por el terror y que mi tío tenía dentadura postiza.

El insigne maestro Luis Beltrán Prieto Figueroa, hijo de panadera, demostrando dominio del oficio que ayudaba al sustento del hogar solía convocar a la familia, a sus amigos de los círculos políticos, académicos y culturales, para que degustaran panes de jamón hechos por sus virtuosas manos, tal como hermosamente lo cantó Alí Primera en la canción "Palabra de Luz", que le dedicara a ese prominente hombre público.





Navidad de Aquí y de Allá



En Margarita, casi en simultaneo, las panadería La Estrella, en Porlamar, propiedad de Don Arturo Fonturvel, y la San Juan Bosco de Don Antonio Navarro, en La Asunción, fueron las encargada de sembrar en la Isla esta hermosa tradición gastronómica Navideña.



Leopoldo Espinoza Prieto

¿CÓMO ES ESO DEL JAMÓN PLANCHADO?!





Navidad de Aquí y de Allá

Según expresa el destacado cronista gastronómico Rafael Cartay “Las piernas de jamón eran el alma de los banquetes y de las navidades del siglo XIX de los venezolanos. Estos eran denominados de acuerdo al lugar de origen; Westfana de Alemania; York, cuya marca era Norton, proveniente de Inglaterra y Ferry^{os}, un tipo de jamón ahumado, de factura norteamericana. En honor a la verdad, fue este último el que logro atrapar el gusto del público hasta el extremo de dominar al jamón planchado como jamón de Ferry^{os}.

Se trataba de piernas de cochino con su hueso y pie, las cuales eran presentadas en un artesanal saco de fibra vegetal y para consumirlo había que cumplir todo un protocolo de procesamiento hasta llegar a su presentación al estilo “Hawaiano”, adornado con rodajas de piña y frutas confitadas.



Leopoldo Espinoza Prieto



Al calcular lo que hay que pedir para el negocio de Pascuas

Recuerden

Los JAMONES y TOCINO

FERRIS

NEW YORK

Envien sus pedidos por conducto de sus corresponsales de Nueva York

1924		OCTUBRE						1924
Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sab		
-	-	-	1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11		
12	13	14	15	16	17	18		
19	20	21	22	23	24	25		
26	27	28	29	30	31	-		

"El antiguo sabor tan conocido, cada vez más grato"

JAMONES y TOCINO

FERRIS

Adoptado como norma por cerca de noventa años debido a su

CALIDAD — SABOR — EXCELENCIA

Pídanse estas carnes de garantía por medio de sus corresponsales de Nueva York

F. A. FERRIS & CO., INC.
NEW YORK, U. S. A.

www.todocoleccion.net

JULY.						
S	M	T	W	T	F	S
..	..	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31
...

Ahora en atención de las complicaciones de la vida moderna, los consumidores se inclinan por el jamón industrial pre cocido y aderezado, mediante una preparación que ha sido llamada "Tipo Tender".





El afamado chef Armando Scanonne, en su muy completa obra "Mi Cocina", ofrece la siguiente receta para 25 porciones.

JAMON HORNEADO O PLANCHADO



INGREDIENTES

1 jamón de pierna pre cocido con hueso, de 6 a 7 kilos, generalmente sin cuero; 1 botella de vino tinto; ½ piña en pedazos; 2 naranjas para jugo; 10 granos de pimienta dulce o guayabita;





2 hojas de laurel; ramas de celerí con sus hojas; 1 pedazo de canela en rama; 1 ½ cucharada de canela molida.

PREPARACION

- 1. Se lava cuidadosamente el jamón. Se ponen en un envase con agua que lo cubra por 10 a 12 horas y cambiándole el agua varias veces hasta que esta no esté muy salada.**
- 2. En una olla grande se pone el jamón con el vino, la piña, las naranjas. Los granos de pimienta guayabita, las hojas de laurel, el celerí, la canela, el papelón y el agua hasta cubrir el jamón.**
- 3. Se lleva a un hervor y se cocina 1 ¾ hora. Se deja enfriar en ese líquido.**
- 4. Se precalientas el horno a 400 grados.**
- 5. Se limpia y se le quita el exceso de grasa al jamón.**
- 6. Se mezclan el azúcar y la canela molida.**
- 7. Cucharada se baña por secciones con el vino, encima se cubre con una capa gruesa de la mezcla de azúcar y canela y luego se rocía ligeramente con el vino.**
- 8. Se pone en una bandeja con una rejilla en el fondo. Se mete en el horno. Se hornea por 10 minutos, se baja la temperatura a 350 grados y se hornea por 20 minutos más.**





Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto

LA CANCIÓN MÁS FAMOSA DEL MUNDO





Navidad de Aquí y de Allá

No es aventurado afirmar que la canción “ Noche de Paz” es la más universal composición musical de la época navideña.

Esos emotivos versos nacieron en Austria hace unos 200 Años , c correspondiendo la autoría de la letra al sacerdote Joseph Mohr, residenciado en la localidad de Oberndorf, quien pidió a un músico de la escuela local que escribiera la música, hecho que depara a la inmortalidad al maestro Franz Gruber.

En 1818 “Noche de Paz” es interpretada por primera vez en público, en la Iglesia de San Nicolás, posteriormente demolida a consecuencia de los daños que a su estructura causo una inundación.

Ese día Joseph Mohr cantaba y Franz Gruber lo acompañaba con la guitarra .En el sitio ha sido erigida la capilla Memorial Noche de Paz. Como un sentido homenaje a estos dos buenos hombres que llegaron al mundo .esta singular pieza que en 2011 fue declarada por la UNESCO como Patrimonio Intangible de la Humanidad.

Vale señalar que anualmente miles de turistas de todos los puntos del planeta visitan la capilla de Oberndorf y la casa donde vivió Gruber hasta su muerte, en el pueblo de Hallen, la cual ha sido convertida en museo. La guitarra con la que fue



Leopoldo Espinoza Prieto



Noche de Paz

Noche de paz, noche de amor
Todo duerme en derredor
Entre los astros que esparcen su luz
Bella anunciando al niño Jesús
Brilla la estrella de paz
Brilla la estrella de paz

Noche de paz noche de amor
Oye humilde el fiel pastor
Coros celestes que anuncian salud
Gracias y glorias en gran plenitud
Por nuestro buen redentor(bis)

Noche de paz noche de amor
Ved que bello resplandor
Luce en el rostro del niño Jesús
En el pesebre del mundo la luz
Astro de eterno fulgor(bis)


imagenesydibujosparaimprimir.com





Solo el Evangelio de Mateo habla de los Reyes Magos, protagonistas de una de las más bellas tradiciones navideñas. Cuenta el evangelista que al nacer Jesús en Belén de Judá, en tiempos del Rey Herodes, llegaron a Jerusalén unos personajes preguntando: “donde está el Rey de los Judíos que acaba de nacer? porque hemos visto su estrella al Oriente y venimos a adorarlo”.

La noticia del arribo de esos enigmáticos personajes puso en guardia al funesto gobernante, por eso los citó para interrogarlos y conocer los pormenores de ese nacimiento y, sobre todo, que interpretación le daban ellos a la estrella que le servía de señal.

El Rey les dijo que prosiguieran la búsqueda y le informaran del hallazgo para el también ir a adorar al ansiado Mesías. Los Reyes Magos se percataron de las verdaderas intenciones del ambicioso mandatario y, después de cumplir la misión y dejar en manos de Maria y José el Oro, Incienso y Mirra, se marcharon por otros caminos para frustrar las pretensiones criminales de Herodes. Hasta aquí la historia contada por Mateo.





Fue Hacia el año 845 que se supo la identidad de los Reyes Magos; gracias a un texto no validado oficialmente por la Iglesia, conociéndose que se llamaban Melchor, Gaspar y Baltasar.

En España, por ejemplo, no es el Niño Jesús quien se encarga de traer juguetes y otros regalos a los chicos, pues esa tarea le ha sido asignada a los Reyes Magos; lo contrario ocurre en la mayoría de los países de América latina, especialmente en Venezuela, donde el Niño Dios sigue “Echándose sobre sus hombros los pesados sacos de regalos”.

Pero los Reyes Magos de Venezuela también son generosos y ofrecen sus regalos, en una combinación de ternura y disciplina, diremos: premio y castigo, como lo recuerda la crónica de Alfredo Cortina:

LOS REYES MAGOS





La noche de Reyes, el cinco de enero, los niños ponían sus zapatos en los poyos de las ventanas para los regalos que le iban a traer los Reyes Magos y estos regalos eran muy significativos, pues los Reyes, según la tradición, los hacían de acuerdo al comportamiento del niño durante el año. Con los que habían cumplido con sus tareas escolares y portado bien, los Reyes eran muy generosos y, con aquellos cuyo comportamiento dejaba mucho que desear, les ponían carbones.

Aquel castigo que los padres, en nombre de los Tres Reyes Magos, hacían a sus hijos causaba al niño un profundo daño, pues sentían la humillación y quién sabe si en el futuro de sus vidas aquel momento iba a quedar en su subconsciente en un complejo de miedo, de inseguridad, de venganza.

En la mañana del día seis, los niños se levantaban muy temprano y corrían a la sala para ver sus regalos. Ilusión maravillosa que llenaba sus vidas de una nueva emoción y la gratitud para esos generosos personajes ideales que cada año visitan su casa.

El mismo día cinco en la noche, se colocaban en el Nacimiento las tres figuras de los Reyes portando oro, incienso y mirra. Curioso el regalo del oro para aquel que solo predico la humildad, el amor, la renunciación a los bienes terrenales y el perdón. Para Jesús, la riqueza no significaba más que algo transitorio, muy cerca





del egoísmo y de la ambición. “Primero pasará un camello por el ojo de una aguja, que un rico entrar al Reino de los Cielos”.



Nuestro poeta Efraín Subero escribió unos versos que parecieran corroborar lo que tantas veces se ha dicho: la mejor poesía infantil no fue escrita para niños, pero ellos la hicieron suya:

POEMA DE LOS REYES MAGOS





Gaspar

*Niño Dios,
aquí te traigo
mis corderos
de algodón
para que corras
sobre ellos
hacia donde
nace el sol.*

Melchor

*-Yo que vengo
de tan lejos, de cerca
yo quiero ver.
quiero tocar*





Navidad de Aquí y de Allá

sus cabellos

quiero la estrella

encender.

¡Yo he venido

de muy lejos

solo por jugar con él.

Baltazar

-Nada te traigo

amiguito, Nada te pude

traer.

solo tengo

en el bolsillo

lo que tu



Leopoldo Espinoza Prieto



debes tener

un pedacito

de espejo

y un trompo

con su cordel.

Atrape una mariposa,

y una flor

se echó a llorar,

se destiño

el arco iris

Y me dijo:

-¡Eso está mal!

nada te traje

amiguito





pero te vine a mirar!

* * *

Bajo la estrella

encendida

sobre el portal

de Belén

Tres Reyes

rinden tributo

a un niño,

a un ángel,

a un rey

¡En un palacio

de paja

junto a una mula





y un buey!

Ahora volvemos a pedir la anuencia del lector para insertar una extensa pero muy necesaria cita. Se trata de una página del polémico libro escrito por uno de los mas densos y profundos científicos sociales de la contemporaneidad venezolana, el doctor Vladimir Acosta, titulado “Los Reyes Magos, el nacimiento de Jesús y la Estrella de Belén”. Al respecto el profesor Acosta dice:

LOS REYES MAGOS, EL NACIMIENTO DE JESUS Y EL NACIMIENTO DE KRISHNA

Los Reyes Magos son sin duda una vieja, hermosa y poética tradición cristiana, tradición que se mantiene viva en muchas partes pese a la amenaza que para ella representa la apabullante presencia navideña de ese grotesco y obeso personaje que se hace llamar Santa Claus (versión comercial anglosajona del legendario San Nicolás del antiguo cristianismo), personaje que conduce un trineo de renos cargado de costosos juguetes para niños, que vuela por los aires en ese





fantástico trineo, y que se viste con un escandaloso traje escarlata revelador de su conexión originaria con la Coca Cola estadounidense.

Esa vieja tradición cristiana de los Reyes Magos la encarnan tres personajes, tres misteriosos reyes que, cualquiera sea la ciudad del mundo cristiano occidental de que se trate, llegan siempre a su destino el 6 de enero de cada año, fiesta de Epifanía, tiempo de invierno en el hemisferio norte, procedentes de un Oriente tan misterioso como ellos, los tres, vestidos con lujosas y llamativas ropas: turbantes, túnicas, largas copas y brillantes coronas, los tres montados en grandes y bien enjaezados dromedarios que se desplazan lentamente, con tal majestuosidad que parecen reyes ellos mismos.

Esos magos, que en el relato evangélico acuden a adorar al oculto Rey de Judea recién nacido y que para los cristianos es el propio Dios encarnado en un niño, ya no acuden a adorar a ningún dios ni a ningún recién nacido sino que vienen cargados de regalos para distribuirlos generosamente a todos los niños, sobre todo a los niños pobres, los cuales acuden alborozados a recibirlos y a aclamarlos. Los nombres de los tres reyes tienen sonoridades musicales: se llaman Gaspar,





Melchor y Baltasar: y encarnan las tres edades de la vida humana, porque uno es joven, el otro está en plena madurez y el tercero es ya viejo o bordea la ancianidad.

Y además, desde hace ya mucho tiempo, tratando de que pidieran representar no solo al misterioso Oriente de que hablaban en forma confusa los europeos del medioevo cristiano sino a la humanidad toda, quedaron también asociados a los tres continentes en que se consideraba dividido el mundo en esos mismos tiempos medievales, por lo que a uno de ellos le fueron asignados rasgos-europeo, al otro rasgos asiáticos y al tercero – aunque algo más tarde – rasgos africanos.

Dejamos hasta aquí estas referencias sobre los Reyes Magos, no sin antes invitarles a recurrir a las candentes páginas del libro ya citado.



Música para el Niño Dios





De entrada diremos que no es propósito de este trabajo adentrarnos en los intrincados mundos que abusivamente llaman “cultura” o imprecisamente es catalogada de clásica , e incluso de3 concierto, como si no fuese posible que lo popular y lo folclórico pueda ser catalogada – como en efecto lo es – música estéticamente digna de concierto o recitales.

Sólo nos proponemos abordar los elementos sustantivos que dignifican la producción musical hecha para el ciclo navideño. Para ello echamos manos en capítulo que en ese sentido nos ofrece el “atlas de la Fundación Venezolana”, editado por la Fundación Bigott, confiado o un solvente equipo interdisciplinario. La cita pudiera parecer extensa, pero es altamente ilustrativa:





Una de las tantas costumbres que heredamos de la cultura española es la de asociar cada ciclo del calendario festivo con una música específica. Así durante el ciclo de navidad los españoles han tenido por tradición entonar rondas de Nochebuena, aguinaldos y villancicos, además de romances y canciones narrativas. De todas esas formas musicales que llegaron a América con la colonización, los venezolanos tomamos los villancicos y aguinaldos y los hicimos nuestros al enriquecer su repertorio con nuevos temas e imprimirles una nueva musicalidad producto de nuestra cultura mestiza.

Junto a esas dos expresiones musicales dirigidas especialmente a alabar el nacimiento del Niño Dios, en nuestro medio surgieron otras formas musicales.





Además de aquel aguinaldo cuyos motivos canta a lo divino, nuestra tradición creo también aguilaldos a lo humano, con el fin de elogiar el espíritu festivo, la alegría navideña. Luego los villancicos y aguilaldos se hicieron expresión musical de grupos espontáneos de aguinalderos y de parrandas que cantan de casa en casa, y se convirtieron en soporte musical de algunas fiestas tradicionales alusivas al Niño-Dios. Por eso hoy forman parte de las Paraduras Andinas, y los cantos de los Pastores o Velorio del Niño Jesús en Aragua y Carabobo.

Además de los aguilaldos a lo humano o de parranda, la tradición popular creo un conjunto de formas musicales asociadas a la navidad y conocidas bajo la denominación de gaita. Entre nosotros existe la gaita oriental, la gaita a San Benito y la gaita zuliana. La gaita zuliana, a su vez, comprende la gaita a Santa Lucia, gaita de tambora, gaita perijanera y gaita de furro que se distinguen por los instrumentos empleados, sus particularidades musicales, formas de baile y por los temas que inspiran. De todas ellas es la gaita de furro, propia de Maracaibo, la que más se ha popularizado, llegando incluso a desplazar al aguinaldo en amplias zonas del país. No hay duda de que es esta gaita la que ha demostrado mayor capacidad de transformación y dinamismo, en ese viejo conflicto entre tradición y modernidad, logrando por eso integrarse a la vida de





las grandes urbes en los días navideños. De allí que al comparar la evolución de los distintos cantos navideños vemos que mientras los villancicos y aguinaldos se han quedado en la tradición local de lagunas regiones o en las voces de orfeones y grupos corales, la gaita de furro y en menor grado los cantos de parranda se han apropiado del mercado disquero y de los medios masivos de comunicación social.

Igualmente, para hablar específicamente del aguinaldo, vamos al encuentro de la estupenda obra "Enciclopedia de la Música en Venezuela", dirigida por los especialistas José Peñin y Walter Guido:

En Venezuela se ha difundido esta manifestación en el marco de las expresiones folklóricas navideñas. Es una especie conocida y practicada en todas las regiones del país. El Aguinaldo tradicional venezolano tiene originalmente sus raíces en el villancico venido de la Península, sin embargo, el aguinaldo actual es un producto posterior que surgió de la población criolla con diversas influencias hasta tomar características muy particulares ; inclusive ya no





utiliza el termino villancico para denominar estas expresiones navideñas como todavía se hace en España.

Al aguinaldo venezolano se lo ha clasificado en aguinaldo de parranda y aguinaldo religioso, según su carácter. El aguinaldo de parranda se canta en el contexto de la Navidad, mas no tiene un sentido estrictamente religioso, excepto en contadas ocasiones; tiene que ver sobre todo con el ánimo de parranda y diversión, más que con el significado de la Navidad, mientras que el aguinaldo religiosos, tiene un contenido más relacionado con los temas cristianos de la Navidad ; en diversos lugares de Venezuela son llamados cantos de Nochebuena, versos al Niño o simplemente aguilaldos y a veces los denominan villancicos, romances, decimas, plegaria del Niño y alabanzas, según sus textos.

Cabe mencionar, por último, una clase de aguinaldo polifónico, realizado por compositores académicos o, más, comúnmente, aguilaldos de parranda o religiosos arreglados para voces e instrumentos. Resalta en este sentido la figura de Vicente Emilio Sojo, quien realizo trabajos de recopilación y arreglos corales de aguilaldos y otras melodías tradicionales. El aguinaldo tradicional se interpreta con voces (solista y coro) y acompañamiento de maracas, cuatro, tambora, furruco y pandereta, la cual, según José Antonio Calcaño,





aparece en el folklore casi exclusivamente con el aguinaldo. Esta instrumentación, así como la forma de ejecución, están sujetas a cambios de acuerdo a la zona donde se produzca.



No queda duda que el aguinaldo es la forma musical navideña más extendida por el territorio nacional.

Son famosos los sucrenses, los margariteños, los centrales (Aragua y Carabobo) los del litoral y, por supuesto, los caraqueños, notándose que en la costa el aguinaldo de parranda tiene una marcada influencia afro, como, por ejemplo, se observa los trabajos de Francisco Pacheco desde sus días en el afamado grupo “Un solo Pueblo”, así como también en el emblemático “Boses risueñas de Carayaca”.





Navidad de Aquí y de Allá

Imposible dejar de mencionar los aportes que al estudio, recopilación y divulgación de villancicos y el aguinaldo hicieron en nuestro país Vicente Emilio Sojo, Francisco Carreño, Rafael "Fucho" Suarez, (Quinteto Contra Punto), modesta Bor y los que ahora hacen Rafael Salazar, Iván Pérez Rossi (Serenata Guayanesa), Cecilia Todd, Lilia Vera, entre otros.



Lugar preponderante ha venido tomando la gaita, de manera especial la Zuliana. La cual en las últimas décadas, luego de aquella que se tocaba solamente con furro, maracas, charrasca, cuatro y tambora, a las últimas versiones, a las cuales se les han agregado bajos, teclado, saxo, timbales entre otro instrumentos. Los



Leopoldo Espinoza Prieto



festivales gaiteros mueven anualmente millones de personas en los gaitazos y amaneceres.

Por razones de la especificidad del trabajo, el detenernos en la gaita zuliana, nos permitirnó acogernos al criterio de los especialistas que al clasificarlas, han establecido cuatro tipos de agitas:

a.- Gaita de Furro

b.- Gaita de Santa Lucia

c.- Gaita de Tambora

d.- Gaita Períjanera

Siendo la de furro la más difundida a nivel de todo el país, sobre todo en los meses de noviembre y diciembre, conectándose con las fiestas de la "Chinita" Virgen de Chiquinquirá y las celebraciones pascuales.





Entre los grandes cultores de la gaita señalaremos a Ricardo Aguirre, llamado el padre mayor de la gaita, autor de "Grey Zuliana", Luis Ferrer, conocido como el poeta de la gaita, Rafael Ramón González, José Chiquinquirá Rodríguez, y en lo más reciente Williams Atencio, Lauro Gil, Renato Gutiérrez, Negito Borja y Betulio Medina., entre los grupos musicales se hace indispensable Barrio Obrero, Rincón Morales, Cardenales del Éxito, Gran Coquivacoa, La Universidad de la Gaita, Gaiteros del Pillopo, Maracaibo 15 y Guaco.





En este recorrido por las expresiones musicales populares de la Navidad venezolana, es necesario poner de manifiesto a la parranda, factor primordial de la alegría pascual, con toda la carga de entusiasmo y optimismo que ella encierra. Apenas se abre el ciclo navideño en cada barrio, caserío o ciudad se organizan los parranderos para ir de casa en casa improvisando versos o cantando los aprendidos, casi siempre girando en torno al Niño Jesús, a los problemas cotidianos o composiciones salpicadas de pícaro humor.

La cortesía musical es, por lo general, retribuida con hallacas, pan de jamón bebidas espirituosa y – en menor frecuencia – dinero.

En Aragua, Carabobo, Falcón, Yaracuy, Sucre o Nueva Esparta las parrandas han logrado preservar el carácter identitario, aunque no con el vigor de otrora.





Navidad de Aquí y de Allá

Los margariteños han logrado que a sus parrandas se les añada un género dancístico que llaman diversión que pugna por salvarse de los efectos erosivos a que están sometidas siempre las regiones turísticas. Además, el Galerón, el Polo, La Jota y la Malagueña coexisten con los géneros de ocasión, dentro de la rica tradición Neoespartana, teniendo como su más alto referente al admirado maestro Alberto Valderrama Patiño, él entrañable “Beto”.



Leopoldo Espinoza Prieto



Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto

EL ARBOL: UN INTRUSO VERDE





El árbol siempre ha sido elemento principalísimo de culto y veneración para la humanidad, más allá del significado que caracteriza a determinadas sociedades. Así el roble en la Europa pre cristiana; así la palma y el olivo en el Medio Oriente: La mitología universal está llena de ejemplos que evidencian como el árbol, sus flores, sus frutos, forman parte de las creencias más antiguas o remotas.

Para los efectos de este trabajo –por razones estrictamente metodológicas– pasaremos revista solo al “Árbol de Navidad” y su incorporación al cuerpo tradicional de las festividades y conmemoraciones del nacimiento de Jesús.

Figurativamente algunos autores, llaman al “Árbol de Navidad” la invasión pacífica que vino del Norte”, quienes así piensan asocian esta tradición a los deseos de paz, a los anhelos de un seguro retorno a casa que acompañaban a los soldados en guerra, especialmente a quienes participaban en la llamada “Guerra de los Treinta años”, que enfrentó a católicos y protestantes entre 1618 y 1648. Al parecer fueron suecos quienes dentro del arsenal llevaron a Alemania la costumbre del Árbol Navideño.

La nobleza europea se apoderó de la costumbre: Así es la princesa Nassan-Weilburg quien la lleva a Austria, el príncipe Alberto, esposo de la Reina Victoria a Gran Bretaña, a Francia la princesa Hilena de Mecklembour, la emperatriz Eugenia a Alemania.





A finales del siglo XIX el árbol de navidad se había hecho costumbre en los Estados Unidos, gracias a la emigración nórdica y alemana.

De Francia salto a España, ya en la cuarta década del siglo XX, pese a la resistencia que por defender al Belén, le plantó buena parte de la intelectualidad española y la prensa de esa nación, la cual llego a calificarlo como el “intruso verde”.

Como se podrá admitir no le fue fácil al “arbolito” posicionarse en América Latina y especialmente en Venezuela. Aquí encontró el rechazo militante de sectores académicos nacionalistas. Para comprenderlo basta acercarse a lo versos del poeta y humorista Aquiles Nazoa, quien expresa su inconformidad en el poema “Arbolito vs Nacimiento”. Solo el segmento final, como muestra:

En cambio, el Arbolito

Podrá ser muy bonito

Y hasta mejor tal vez que el Nacimiento:

Esa es una cuestión que no discuto,

Mas como no habla a nuestro sentimiento





**No "le tiramos" nada en absoluto.
Siempre me pareció cuestión de snob
-como llamarse, por Roberto, Bob-
Eso de que un nativo de caracas
Su Navidad celebre con un pino...
Eso lo puede hacer un neoyorquino
Que también come chicle en vez de hallacas!
Además, semejante arborofilia
Con nuestra tradición no se concilia,
Pues siendo nuestras Pascuas tan hispanas,
Mientras que las imágenes arbóreas
Son para las regiones y hiperbóreas.
¿Qué lo hacen por no verse en el tormento
Que su ponen arreglar un nacimiento?
Pues entonces coloque un cují
Que también es un árbol, y es de aquí ;**

El poeta margariteño Efraín Subero, irreductible defensor, de las tradiciones, escribió una glosa sarcástica también alineada en la crítica, veamos:





¿Pero todavía ustedes piensan en Nacimiento? Como se ve que nosotros siempre vamos detrás de la moda. En las naciones del norte la tradición gira en torno a San Nicolás y el arbolito. ¿De veras?

Y un buen día las tiendas amanecieron llenas de arbolitos y Santos Nicolases.

No se sabía muy bien lo que significaba el Arbolito. Los pinos no son de aquí y, salvo en la Sierra Nevada de Mérida, no tenemos nieve. Pero en el norte la tradición navideña era un pino nevado y esa gente sabe mucho, mucho más que nosotros.

Entonces las casas venezolanas empezaron a llenarse de pinos nevados sin que supiera porque ni para qué.





Acá, en nuestra amada Margarita ha ganado terreno la costumbre de adornar el arbolito, mientras esto ocurre el Nacimiento pareciera ceder frente al fenómeno de la transculturación

Al respecto el brillante cronista insular Rosauro Rosa Acosta dejo escrita la nota siguiente:





EL INTRODUCTOR DEL ARBOLITO DE NAVIDAD EN MARGARITA

La vieja costumbre de adornar las viviendas en los días pascuales con el Nacimiento, se va extinguiendo en la Isla. Ya no hay las romerías a los cerros en busca de caracueyes o melones de monte, o piedras de variados matices, para la confección en los hogares del Pesebre para venerar al Niño Jesús. Las parrandas de aguinalderos que inspiraban sus coplas en la Vida, Pasión y Muerte del Señor, se acabaron también.





Las Pascuas, que empezaban en Margarita después del Día de los Muertos, y concluían el Día de la Candelaria, han perdido todo su entusiasmo, su alegría, su esplendor. Ya no hay “diversiones”, ni “disfrazados” ni “parranderos” .Ni siquiera “quien las llores” como era ritual de costumbre la última Noche de Reyes. Al Nacimiento lo remplazo el arbolito de pino o la rama de cualquier árbol vernáculo, primorosamente adornado con luces multicolores o con figuras de latón.

Porlamar fue la primera población margariteña que conoció el Árbol Navideño. Fue en las Pascuas de 1871, en una casa de la calle Mariño, al lado de la vivienda de los Hermanos Rosario. Don Jorge Guillermo Rothe, expuso en la sala de su casa el símbolo navideño de su región lejana. Al lado del adorno coloco cuadros de paisajes europeos que el porlamarino admiro con regocijo. Para las navidades de 1872, eran varios los hogares de Porlamar que lucían arbolitos al lado de apresurados nacimientos.

Después la costumbre se hizo más firme por la afluencia que aportaron los hogares norteamericanos en los campos petroleros del Zulia, de Monagas, de Anzoátegui, y que trajeron a su tierra los obreros margariteños.





Navidad de Aquí y de Allá

Mr. George William Rothe, alemán de nacimiento, arribo a Margarita en los meses finales de 1871. Buscaba sitio de paz para olvidarse de los horrores de la guerra franco-prusiana, donde combatió y alcanzo condecoraciones.

Era químico y farmacéutico. Fundo en Porlamar la Botica Alemana que regento hasta su muerte. Contribuyo a la educación popular y fue miembro destacado de instituciones benéficas, culturales y sociales. Contrajo matrimonio con la señora Mariana Aguirre, y al enviudar, casi con la señorita Simona Ramos. En ambos matrimonios dejo descendientes. Falleció en Porlamar el 12 de Octubre de 1901.



Leopoldo Espinoza Prieto

TARJETAS Y ESTAMPILLAS PARA LOS MEJORES DESEOS





Navidad de Aquí y de Allá

“A Mery christmas and happy new year”, fue la primera frase estampada en una postal navideña, gracias a la iniciativa de un ciudadano londinense de nombre Henry Cole, en 1843.

El inglés, al ordenar a una imprenta de su confianza el tipiaje en cuestión, aduciendo no tener tiempo para escribir manualmente las cartas de felicitación para todos sus amigos y relacionados, por lo que se veía obligado a ingeniar una forma que le permitiese hacerle llegar a esas personas por las que profesaba afecto, sus mejores votos en ocasión de Navidad y Año Nuevo. El hombre encargó 1.000 cartulinas timbradas con un diseño que pudiese ser coloreadas a mano.

27 años después, en 1870, la idea de Mr. Colé, comenzó a generalizarse en toda Inglaterra. Así nació la tarjeta de Navidad y la universalización de esa novedad. El secreto de tal impulso hay que buscarlo en el crecimiento que en esas tres décadas experimentó la industria gráfica y las posibilidades de imprimir cuatricromías, eso que ahora llamamos “full color”.



Leopoldo Espinoza Prieto



La iniciativa tardó poco en llegar a España y a los Estados Unidos y desde allí al mundo entero. Los correos se congestionaban con las tarjetas en esta época decembrina y los carteros se veían obligados a recorrer muchas más millas, afortunadamente recompensadas por las propinas que los receptores les conferían.





Muchas veces la imagen comercializada de Santa Claus sustituyo la ternura de la Sagrada Familia en el portal de belén. Él citado Pepe Rodríguez explico en cortas líneas el declive y la inevitable muerte de la Tarjeta de Navidad:

Pero con la expansión universal del uso del correo electrónico y del internet, los “christmas” de papel apenas son ya una curiosidad que pasa inadvertida a la mayoría, aunque no falten románticos/as, con muchas más canas que habilidades tecnológicas, que siguen empeñados en mantener la tradición de las felicitaciones escritas a mano y recibidas a través del correo ordinario de toda la vida. Y no les falta razón, ya que buena parte de lo que recibimos por correo electrónico, a menudo en ficheros digitales que son presentaciones de power point o similares, tiende a ser chabacano, impropio, automatizado, despersonalizado, desubicado, adocenado y masivo. Afortunadamente, las nuevas tecnologías también permiten que aquellos que son más creativos y conscientes de lo que debería ser un “christmas”, se estrujen las neuronas para producir pequeñas obras maestras caseras que tienen arte y corazón.





Como complemento de la Tarjeta de Navidad fue creada la Estampilla Navideña, promovida como un mecanismo para Divorciar la lucha mundial contra la Tuberculosis, que, además, catapulto a pintores que ofrecían sus obras en favor de tan noble y altruista iniciativa.

Los Filatelistas y estudiosos de esa temática admiten como cierto que la primera estampilla navideña fue emitida en Canadá en 1898, con un valor nominal de 2 centavos.

No obstante, podemos decir que en torno al origen y evolución de la estampilla de Navidad, son divergentes las opiniones. En el libro "Festividades Navideñas" de R. González, encontramos la siguiente Versión:





En diciembre de 1903, un simple repartidor de correos de un barrio pobre de la capital de Dinamarca tuvo la idea de crear La Estampilla de Navidad. Se llamaba Einar Holboell. En esos días, sobrecargado de trabajo por la gran cantidad de tarjetas de navidad que tenía que repartir e impresionado su ánimo por las constantes comentarios públicos sobre los estragos causados por la tuberculosis, pensó que si cada una de esas innumerables tarjetas llevara un sello postal dedicado a la lucha antituberculosa, podrían recogerse durante esos días pascuales importantes sumas de dinero para contribuir al financiamiento de la campaña contra tan terrible enfermedad.

Su idea lo llevo a encontrar en los menesteres de su humilde trabajo una parcial solución a ese problema, y tuvo la mayor receptividad del rey Christian IX, quien ordeno ponerla en práctica, de tal manera que en 1904 se lanzó en ese país la primera emisión mundial de la Estampilla de Navidad, con impresionante éxito. La venta ascendió a más de 67 mil coronas que sirvieron para construir siete sanatorios infantiles.

Las naciones europeas se incorporaron gradualmente a la campaña. Lo mismo ocurrió en otras partes del mundo. Su introducción en Venezuela la realizo la Asociación Antituberculosa del Zulia en 1942, y a partir de 1944, ya constituida la Federación Venezolana de Asociaciones Antituberculosas, se extendió a todo el país.





Navidad de Aquí y de Allá



En Venezuela los escolares de las décadas del 50-60-70 y 80, nos convertimos en vendedores voluntarios de la venta de las estampillas navideñas, que después eran colocadas en las correspondencias que circulaban en los correos.





Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto

DULCE DE LECHOZA POSTRE NAVIDEÑO





Para adentrarnos en exquisito dulce navideño venezolano que es por excelencia la confitura de lechosa, buenas resultan las palabras del cronista y periodista Carlos Augusto León, quien escribiera:

DULCE DE LECHOSA

Hermano de la hallaca es el dulce de lechosa. Y no porque estén hechos de la misma cosa: no, la hallaca es de maíz y el dulce... de lechosa. Son hermanos porque están juntos en las fiestas de diciembre, en la Navidad y en el Año Nuevo...

El dulce de lechosa es típico de estos días pascuales. Se prepara con papelón, en un espeso "melao", La dulce fruta de nuestro campos se transforma después en estas tajadas que más sabrosas, tal vez cuando se vuelven una especie de melcocha. Y se come el dulce la noche de pascuas, la noche de Año Nuevo. O en cualquier día de diciembre, que es el mes de estas cosas.

Por su parte el académico, José Rafael Lovera anotó en el capítulo "La Lechosa": tierno y sano regalo del trópico", que forma de su libro "Gastronauticas", una excelente evocación a las propiedades y orígenes de esta fruta autóctona de América, que causó admiración y sorpresa entre los colonizadores hispanos. Al respecto indica:

Se consume fresca, en tajadas o ruedas y también en trocitos en forma de ensaladas, y así mismo en batidos. No está desencaminada la voz popular que le atribuye propiedades anti dispépticas, pues la ciencia ha encontrado en su pulpa una enzima, llamada papaína, cuya





propiedad de digerir las proteínas contribuye a una buena digestión. Además, la papaína, semejante a la pepsina, es usada para ablandar las carnes de res, propiedad conocida desde antiguo por nuestras campesinas, que envuelven las carnes duras o las cocinan con hojas del lechucero.

La lechosa verde se emplea no solo en conservas sino en el hervido como la calabaza o auyama, a la se parece mucho en ese estado. J.A. Díaz, dice en su Agricultor venezolano de 1861:

Esta planta es ansiosa del aire libre y de la luz más que otras, si nace en el bosque o encerrada entre paredes, se estira y eleva de una manera increíble; actualmente existe una en el patio interior del Palacio Arzobispal de caracas, que sobre un tallo muy delgado y recto mide 15 varas de altura, cuando su parte ordinario es de 5 a 6.





Para elogiar al emblemático dulce nacional, el mismo Lovera expresa:

Una de las formas más populares de comerla es cocida con azúcar o papelón hasta lograr un dulce almibarado, que se ha convertido en uno de los platos indispensables de nuestra mesa navideña y sobre cuya preparación hay opiniones encontradas. Si bien todas las dulceras coinciden en que para lograr una preparación óptima debe emplearse la fruta muy verde, los pareceres se dividen en cuanto al tratamiento que debe dársele.

Hay quien sostiene que ha de cortarse en tajadas más o menos en grandes y quien, por el contrario, prescribe que ha de cortarse en tiras. Igual discordia se presenta en relación con el edulcorante que debe usarse: existe partidarias del uso exclusivo de la azúcar refinada o de solo papelón, aun cuando hay posiciones conciliatorias según las cuales es mejor





emplear ambos. Asimismo, se dividen las dulceras entre quienes dejan la pulpa al sereno por una noche y aquellas que simplemente añaden una pizca de bicarbonato de sodio al momento de la cocción. Sin contar que existe partidarias de poner agua en la confección y otras que lo prohíben expresamente.

Igualmente, hemos de recordar a quienes prescribe el uso de las hojas de higuera para lograr un sabor que, sostienen, es inconfundible. Naturalmente que también hay parcialidades en cuanto al tipo de lechosa queda el mejor dulce, algunas personas prefieren la de “pajarito” y otras la de “Cartagena”. Pero pese a tanta posiciones encontradas los cierto es que el dulce de lechosa se ha convertido en uno de nuestro platos-bandera.

Insistiendo en las apreciaciones del avezado José Rafael Lovera, volviendo a sus páginas, citamos:





DULCERIA DE AQUÍ Y DE ALLA

Otro de los condumios decembrinos venezolanos, pertenecen a la extensa familia de la dulcería criolla. Se elaboran con la fruta del lechoso, no madura, si no verde. La lechosa para el dulce ha de ser de consistencia muy firme y después de pelada, despepitada y hecha trozos, debe ser hervida con bicarbonato, para luego, después de bien lavada, ser sometida a cocción en almíbar. Este procedimiento da como resultado pedazos cuya textura es relativamente firme en lo exterior y suave en lo interno, con cierta elasticidad que los conocedores bautizan con el adjetivo de “Latiguda”.

Varía el corte que se da a la fruta, que va desde el trozo grande, tal como se usa en el campo, hasta los trocitos delgados y alargados tal como se hacen en caracas. Esta preparación reúne un ingrediente autóctono, la fruta misma, con otro venido de fuera, el azúcar, generalmente en forma de papelón, ambos concentrados por las hábiles manos de nuestras cocineras para contribuir el regocijo de la cena de nochebuena. Es plato de gran tradición, como lo evidencia la mención de “Lechosa para el Dulce” en las cuentas de conventos caraqueños para la época decembrina a fines de siglo XVIII y principios del XIX. Al parecer comparte con la hallaca la característica de ser plato exclusivo de Venezuela.

No pueden dejarse de lado dos bebidas que también se servían por navidad: El ponche crema y el ponsigue. El primero fue considerado casi como un reconstituyente, por lo que quizá se permitían a la chiquillería que consumiera un dedal; el segundo, ponsigue, requería una gran paciencia, pues se hacía con las famosas manzanitas maceradas en ron blanco, a veces con añadidura de ciruela pasas y una astilla de canela. Es típico del oriente del país y a lo mejor por ello, los aguantaderos de esa región, con el carácter jocundo que les es propio, inventaron la famosa copla: “Los tres Reyes Magos/vienen del oriente/llena de aguardiente”





Finalmente, nos permitimos incluir la clásica receta del dulce de lechosa:



Dulce de lechosa. No puede faltar ni en la mesa navideña más.

Ingredientes. Es un postre muy económico y sus ingredientes depende de la cantidad de dulce a preparar, según el tamaño de la familia que lo va degustar. Generalmente se emplea para su elaboración los ingredientes y la cantidad a utilizar para su preparación:

3 kilos de lechosa muy verde.

1 y ½ litros de agua.





Navidad de Aquí y de Allá

8 clavos de especia.

¼ de kilo de papelón.

1 hoja grande de higuera.

La preparación es así:

Preparación. Dos días antes de la preparación del dulce se pela la lechosa y se le retira las semillas.

Se corta la pulpa pelada, despepitada y lavada de la lechosa en bastoncitos regulares de aproximadamente 6 centímetros de largo por 3 de ancho y 3 de alto. Debe procurarse que sean lo más uniformes posibles.

Se colocan los bastoncitos de lechosa en una bandeja o platón llano y se deja al descubierto por dos noches, expuestos al sereno, mientras en el día deben protegerse del sol.

El día de la cocción, con la punta de un cuchillo fino, se hace algunas incisiones cada bastoncito.

En una olla a fuego medio se reúnen todos los ingredientes y la lechosa enjuagada con agua. Se lleva a un hervor y se cocina a fuego suave durante hora y media. Se deja enfriar. Se escurre la lechosa, se cuela el melado o almíbar y se devuelve todo a la olla. Se deja reposar algunas horas antes de servirse.





Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto

EL LICOR COMO BUENA COSTUMBRE





Así como para recordarnos que la Navidad al menos en los aspectos informales de celebración, son, en buena medida, una prolongación de la inmemorial fiesta del “Sol Invicto”, o del solsticio, que afortunadamente, la Iglesia primitiva, lejos de reprimirla, desde el siglo III la hizo coincidir e incorporar con la fiesta consagrada al nacimiento de Jesús, hasta traducirla en una de las más hermosas manifestaciones de la humanidad.

Eso es lo que mejor explica que libar Licor es una costumbre profundamente enraizada en las conmemoraciones de Navidad y Año Nuevo y, sobre todo, en una religión que, como la católica, concede especial estelaridad al vino. En tal sentido, como se recoge en el libro “Mitos y Tradiciones de la Navidad”, compendio erudito de estos acontecimientos, escrito por el Catalán Pepe Rodríguez, se puede entender estos hechos incontrovertibles:

La función simbólica del vino como elemento propiciatorio fundamental no admite dudas, se mire donde se mire, y menos aun dentro del contexto católico, donde el sacramento central, la Eucaristía, eleva el vino a la categoría de “Sangre Divina ” , con capacidad redentora y salvífica. Por esta razón, desde antiguo se cultivó la costumbre de seleccionar un tipo de vino especial que solo podía ser consumido en las grandes celebraciones. Así nació por ejemplo, la tradición de un vino blanco que se guardaba con especial esmero para ser utilizado exclusivamente en los brindis (propiciatorios) que debían efectuarse





Navidad de Aquí y de Allá

en fechas tan señaladas-y fundamentales en el calendario agrario-como la Pascua de Resurrección (primavera),la matanza del cerdo (otoño) y el día de Navidad.



El champan se ha abierto un espacio como soberano étlico de la Navidad.



Leopoldo Espinoza Prieto



Navidad de Aquí y de Allá

Cerca de Paris, a lo sumo a una hora en automóvil, se ubica la región de Champagne, especie de cuna y templo, del vino más amoroso del mundo. En efecto, el Champan no es un invento, pero se admite que Dom Perignon, monje guardián de la Abadía Hantvillers hace más de 300 años tuvo mucho que ver con su aparición en el mundo vinícola.



El solo pretendía controlar el burbujeo de los vinos locales, a causa de la fermentación secundaria. El transcurrir de los días hicieron de Dom Perignon la garantía de calidad de ese vino que le da la peculiaridad que le concedió la corte de Luis XIV y hoy hace posible que solo los vinos de esa región pueden legalmente llamarse Champan.





Navidad de Aquí y de Allá

Todo lo anterior no niega la calidad de los espumantes británicos, los excelentes alemanes o los exquisitos cavas de España e, incluso, los logros de Sur América (especialmente los originarios de Chile y Argentina).



Ello nos lleva a explicarnos porque estos vinos son los más exquisitos invitados a las mesas de Navidad y Año Nuevo, aún con su carga de cábalas y supersticiones.

Nadie duda hoy que en Navidad, tiempo de los buenos deseos en las esmeradas mesas, los espumantes, genéricamente llamados champan o cava, son un



Leopoldo Espinoza Prieto



componente casa indispensable de la mesa de Navidad, no solos delos ricos o pudientes.

Pero el Champan no corre solo...como veremos más adelante.

Así que en México, por ejemplo el Tequila no cede su puesto; en Escocia el Whisky sigue en la mesa, como lo están en todas partes, otros tipos de vinos, o en Venezuela y el Caribe lo está el Ron. Si, entre nosotros, estará siempre el Ponche Crema o Ponsigué.

Es que resulta imposible sacar el tequila de las venas de la identidad mexicana, siendo este uno de los más importantes orgullos nacionales. Desdè Jalisco, su tierra de origen, se ha construido un monumento identitario espiritual, asociado a sus canciones populares y a sus tradicionales personajes, como los charros y mariachis, para no hablar de despechos y desencantos amorosos.





La Navidad Mexicana se inicia el 16 de diciembre con “Las Posadas”, que evocan el peregrinaje azaroso de José y María, tratando de llegar a tiempo para cumplir con el censo convocado. En Nochebuena familiares y amigos se convidan la cena con pavo relleno en almendras, además filetes de pescado seco, plátanos verdes, tamales, buñuelos Caseros, pazote y ponche mexicano.

En Venezuela se experimenta en la temporada Navideña un marcado incremento del consumo de vinos, whisky, anís y especialmente Ron; pues en ese renglón el país ha ganado justa fama, amén de ser alma y sazón de una bebida tradicional





de la Navidad Venezolana, conocida como “Ron de Ponsigue”, sin olvidar del venezolanísimo “Ponche Crema”, bebida a la que nos referimos de inmediato.

En Venezuela, sobre todo provincia adentro, frecuentemente nos encontramos con un árbol resistente a las inclemencias del trópico y el cual produce una fruta de peculiar sabor agridulce, que algunos llaman “manzanita”, pero conocida como Ponsigue (*Ziziphus maritana*, oriunda de Asia).

Esa frutica es el elemento principal de una grata bebida llamada, precisamente, ron de ponsigue, consumida especialmente en la temporada navideña. Su receta nos permitimos transcribir a continuación:





Ingredientes:

- **1 litro de ron o “caña blanca”**
- **1 kg ponsigues maduros, previamente puyados con un tenedor**
- **¼ de kilo de azúcar**
- **1 cucharadita de canela en rama**
- **1 cucharadita de clavos de olor en grano**
- **1 cucharadita de nuez moscada**

Preparación:

Se toman varios frascos de boca ancha o botellones esterilizados y en ellos se ponen los ponsigues bien lavados y escurridos y sin el pequeño tallo de la parte superior de la fruta, luego se cubren con el ron y el resto de los ingredientes. Se tapan muy bien los frascos y se dejan en maceración durante 1 año, sin destaparlos y en un lugar donde no entre ni la luz, ni el aire. Es recomendable agregarle 5 ciruelas pasas a cada botella para que tome un color marrón y un sabor especial que no altera el del ponsigue. Se sirve frío en vaso sin hielo.

En honor a la verdad, hemos de confesar que los variados intentos de industrializar la elaboración del ron con ponsigue no han tenido el éxito comercial que sus emprendedores esperaban, y que el público sigue prefiriendo el preparado artesanalmente por familias que incluso han llegado a ganar justa fama; tal es el





caso del que hacía para su clientela del restaurant “EL BUHO”, en Juan Griego el fallecido, Rafael Cabrera.

Por su parte, puede decirse que nuestras fiestas decembrinas es infaltable la presencia de esa bebida dulce y cremosa, confeccionada con leche, huevos, azúcar y ron, aromatizada con vainilla y en algunos casos nuez moscada y ralladura de Limón, conocida nacionalmente como Ponche Crema.

Se trata de una bebida de 14° Gl de Alcohol, que, incluso, es saboreado hasta por los pequeños, a quienes se le permiten “un dedal”, en la Festividad del Niño Jesús.

Para la elaboración casera se emplea la receta siguiente: Para su preparación se baten las claras a punto de nieve (hasta que hagan picos), luego se agregan las yemas, a una a una, batiendo insistentemente, añadiéndose la leche condensada y la pasteurizada, la vainilla, la nuez moscada, el limón, y por último el Ron.





Navidad de Aquí y de Allá

Se atribuye al químico Caraqueño Eliodoro González P (1871-1923), la paternidad de la receta, registrando la patente en 1904, ante el presidente de la república, Cipriano Castro.



Hay también una “versión proletaria” llamada popularmente “leche e’ burra” cuya receta sería:



Leopoldo Espinoza Prieto



Ingredientes:

Hay diversas versiones como en todo, y así la hago yo...

(Sale aprox.un litro y medio)

Ralladura de un limón

Una pizca de clavitos de olor (5 o 6 clavitos)

1 o 2 ramitas de canela





¼ de cucharadita de nuez moscada molida

¾ taza de agua

2 latas de leche condensada (397 grs cada lata)

1 lata de leche evaporada

4 yemas de huevo

1 cucharada de esencia de vainilla

1 y ½ taza de ron blanco o cocuy

(Si le gusta más fuerte puede usar 2 tazas de licor)





Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto

*Los regalos navideños:
El gozo de dar y recibir*





Se ha universalizado la frase según la cual, para enaltecer la virtud de compartir, como expresión moderna de la caridad, se da por cierto que hay mayor gozo en dar que en recibir, pero en honor a la verdad, trascendiendo el complejo- muchas veces perverso-mundo del “marketing”, hay que admitir que la Navidad es el tiempo en que regalar se hace más propicio.

En el documentado libro “Hitos y Tradiciones de La Navidad”, de Pepe Rodríguez, (ya citado) encontramos unos conceptos que se nos hacen indispensables para comprender esta antiquísima costumbre de dar y recibir regalos ya es consustancial a la actividad de la Navidad. Al respecto, el Profesor Rodríguez dice:

LOS REGALOS, UNA ANTIGUA FORMA DE MAGIA QUE PROCURA UNION Y AMISTAD

Durante las fiestas de la Navidad actual, los regalos han adquirido un papel tan central y preponderante que han llegado a desplazar en buena medida al resto de rituales sociales propios de estos días. El trajín de imaginar, buscar y empaquetar regalos para los demás absorbe buena parte de la energía navideña – y del presupuesto –, un esfuerzo que, en cualquier caso, suelen verse recompensando por los obsequios procedentes de los otros –





intercambiados en medio de un baño de besos, abrazos y buenos deseos – y/o, especialmente si sus destinatarios son los niños, por la ilusión y alegría desbordada que producen en quienes los reciben.

Hacerse regalos por esas fechas, sin embargo, no es solamente una costumbre encumbrada por la sociedad moderna consumista; desde la más remota Antigüedad, el solsticio de invierno y el cambio de año fueron considerados como un tiempo en el que era obligado ofrecer obsequios a dioses y monarcas, así como intercambiar objetos propiciatorios entre amigos y vecinos.

La costumbre de intercambiarse regalos sirve para fortalecer los vínculos sociales, pero hay que tener en cuenta que un obsequio representa un gesto emocional muy importante con independencia del poco o mucho valor económico que pueda tener lo ofrecido.





Por lo general el regalo va acompañado de una tarjeta en la que el oferente plasma “de puño y letra” sus deseos y propósitos para la persona a quien obsequia.

Regalar es, en nuestros días, una actividad tan placentera que poco importa el valor material de lo regalado, por eso con frecuencia, escuchamos llamar “detalle” al presente navideño.

Ya hemos advertido que esta costumbre es milenaria, incluso anterior a la era cristiana, solo que en la sociedad de consumo se han puesto a jugar elementos que se internan en el mundo de la psicología industrial para impulsar un deseo





irrefrenable de adquirir cosas bajo el influjo de la maquinaria publicitaria. En Venezuela el Maestro Luis Beltrán Prieto Figueroa, con la sapiencia y hermosura con que siempre habló dejó su rectora palabra para estos días de Navidad y Año Nuevo, dijo el sabio maestro:

“Los días navideños de este tiempo, acaso tan cargados de cosas, la gente se hace regalos costosos o humildes, intentando que los objetos traduzcan la intraducibles manera de congratular a nuestros semejantes. Este es un mundo de cosas, por eso se habla de la cosificación del hombre. Barcos y más barcos abarrotan los puertos. Los almacenes exhiben objetos maravillosos y deslumbrantes y tras ellos se van los ojos o se vacía la cartera. El ajetreo en calles y comercios dan cuenta del ir y venir de cuantos, sin capacidad para la expresión oral y escrita., dejan en los regalos su testimonio de solidaridad con los que aman o en alguna manera están cerca de su corazón “.

El regalo navideño, en versión cristiana, rememora el gesto de los Reyes Magos que atravesaron desiertos y vencieron presiones del poder para traer sus amorosos presentes al Niño Dios., guiados por la estrella que se posó sobre el modesto establo en que vino al mundo el hijo del padre de la bondad y se hizo niño que recibe obsequios y que nos recuerda que en esa candidez se guarda la esperanza de un mundo mejor y más justo.





Navidad de Aquí y de Allá

Los regalos llegan como envíos amorosos del Niño Dios, en otras latitudes los remiten los generosos Reyes Magos y en las regiones más frías lo hace Santa Claus, que desde los Centros Comerciales nos impulsa al desenfreno consumista.



Leopoldo Espinoza Prieto

Platos de Ocasión en la Cocina Navideña





Variados y peculiares platos caracterizan la cocina de los días de Navidad y Año Nuevo. Como es de suponerse, algunos de ellos han logrado expandirse por el mundo, mientras otros se mantienen como elementos patrimoniales de pueblos y naciones.

Con sus altibajos, y ya en el Siglo XIX, fue cuando el pavo se convirtió en uno de esos condumios prácticamente universales de las cenas pascuales, atrapando la preferencia de civilizaciones disimiles.

Algunas prácticas populares deben observarse en la preparación culinaria de esta exquisita ave, entre ellas embriagar al animal y desnudarlo de sus plumaje vivo, amén de cuidar con especial celo la calidad de los ingredientes a usarse en la preparación del relleno, el cual varía según la región y el presupuesto que se disponga para tal fin.

Los Mexicanos han colocado al pavo como uno de sus grandes aportes culinarios, aunque otros lo ubican en Númidia o en la India. Sea cual sea su origen, debe admitirse el papel que este plato tiene mundialmente en los ágapes decembrinos.





Armando Scanonne, uno de los clásicos de la buena cocina en Venezuela, refiere en su completo volumen recetario, varias recetas para la preparación del pavo horneado, infaltable en las mejores mesas navideñas del país. De ellas, quizás la más generalizada y menos complicada es la del pavo relleno con lairenes, mangos y duraznos:



PAVO RELLENO CON LAIRENES, MANGOS Y DURAZNOS





INGREDIENTE PARA EL ADOBO

1 Pavo de 6 a 7 Kilos; 2 a 3 limones; ¼ de taza de aceite; 3 cucharadas de vinagres de vino; 3 cucharadas de salsa inglesa Worcestershire; 2 hojas de laurel; 2 ramita de mejorana 1 cucharada de pimienta negra, recién molida; 4 cucharada de sal; 1 taza de vino blanco seco; ¼ de taza de coñac.

INGREDIENTE PARA EL CONSOME

7 taza de agua pescuezo, la pasta, la molleja y el hígado del pavo o el corazón de 1 pollo, ½ ajo porro ½ cebolla, ½ hoja de laurel, 1 rama de celerí con hojas y 3 gramos de pimienta negra para preparar el consomé.

INGREDIENTE PARA EL RELLENO

1 kilo de lairenes cocidos y pelados; la pulpa de 1k de durazno; 1 lata de 175 grs. De mantequilla, unas 12 cucharadas; 1 ½ taza de cebolla picaditas; 8 a 10 diente de ajo machacado; 1 1/3 taza de parte blanda y algo de lo verde de cebollín





picadito; ½ kilos de carne magra de cochino, molida gruesa; 250grs. De hígados de pollo, limpio y picaditos; 1 cucharaditas de pimienta negra, recién molida; 3 a 4 cucharaditas de sal; y cucharadita de salsa inglesa Worcestershire; 3 ramitas de tomillo fresco o ¾ de cucharaditas si es seco, molido; 2 cucharadas de coñac, ¾ taza de vino dulce moscatel; ¼ taza de perfil picadito; 1 ½ a 2 taza de consomé preparado anteriormente con los menudos del pavo o pollo, o de consomé de pollo o de carne; la pulpa de 1 kilo de mangos en pedacitos; ½ taza de casabe o pan seco, molido .

INGREDIENTE PARA LA SALSA

2 taza de consomé preparado anteriormente o de consomé de pollo o de carne; 1 taza de vino dulce moscatel o madeira; 1 cucharada de harina tostada, o de maicena, opcionales ¼ de cucharaditas de pimienta negra, recién molida; sal.

PREPARACION DEL ADOBO

- 1. Con anticipación preferiblemente el día anterior, se limpian, frotando con limón y lava el pavo. Se deja escurrir bien.**
- 2. Se prepara un adobo pasando algún segundo conjuntamente por una trituradora, en aceite, el vinagre, la salsa inglesa, el laurel, la mejorana, el tomillo, la pimienta y la sal. Luego se mezcla el vino y el coñac.**





3. Se ponen el pavo en una bandeja grande o pavera y se frota interior y exteriormente con el adobo. Se cubre con papel de aluminio y se deja en la nevera varias hora hasta el momento de prepararlo, bañándolo debes en cuando con el adobo.

PREPARACION DEL CONSOMÉ

4. Entre tanto se prepara un consomé que se usara en la preparación de el relleno y de la salsa para ello se ponen en una olla el agua, el pescuezo, las patas, la molleja y el hígado del pavo, el ajo porro, la cebolla, el laurel, el celerí y los granos de pimienta negra. Se lleva a un hervor se pone a fuego mediano, se lleve tapado por $\frac{3}{4}$ a 1 hora o hasta reducir a 4 tazas. Su cuela y se pone a parte. Si no se tienen menudos de pavo o de pollo se usaran consomé de pavo, de pollo o de carne.

PREPARACION DEL RELLENO

5. Se lavan los lairenes, en una olla se ponen a cocinar con suficiente agua que los cubra, unas 8 tazas. Se lleva a un hervor y se cocinan hasta ablandar





un poco, alrededor de 1 hora unos 10 minutos antes de terminar se agrega la sal, unas 3 cucharaditas. Los lairenes nunca ablandan demasiado. Se escurren y cuando se puedan manejar, se pelan y se cortan en cuartos. Se ponen aparte.

6. Se pelan los duraznos. Se desechan las semillas. La pulpa, en pedacitos, se pone en una olla con agua que la cubra, unas 2 tazas. Se lleva a un hervor y se cocina hasta ablandar un poco, unos 7 minutos. Se pone aparte.

7. En un caldero se pone la mantequilla a calentar. Se agregan la cebolla y el ajo y se sofríen hasta marchitar, unos 5 minutos. Se agrega el cebollín y se sofríe unos 7 minutos más. Se agregan el cochino, los hígados de pollo, la pimienta, la sal, la salsa inglesa, el tomillo, el coñac, el vino, el perejil y el consomé. Se lleva a un hervor y se cocina unos 20 minutos o hasta secar un poco. Se pone a fuego suave, se agregan los lairenes, los duraznos y los mangos y se cocina unos 10 minutos. Se agrega el casabe o pan molido, se revuelve y se cocina 5 minutos más. Se retira del fuego y se pone aparte a enfriar.

PREPARACION DEL PAVO

8. Se precalienta el horno a 450 grados.

9. Se limpia el pavo del adobo. Se rellena por ambos lados la cavidad del pavo con 1 relleno ya preparado y frio. Debe quedar flojo, no muy lleno. Se cose, se le





amarran las patas y alas y se pone con la pechuga hacia arriba en una bandeja para hornear o en una pavera. Se baña el pavo con el adobo. Se cubre la bandeja con papel de aluminio o se tapa la pavera. Se mete en el horno y se hornea por 1 ½ hora, unos 14 minutos por kilo, o hasta ablandar, bañándolo de vez en cuando con la salsa y que al introducirle una aguja no salga sangre o liquido rojizo, sino transparente. Se baja la temperatura del horno a 400 grados, se descubre el pavo y se hornea por 1 hora más, unos 8 a 9 minutos por kilo o hasta dorar, bañándolo con la salsa de vez en cuando. Se apaga el horno y se deja el pavo en el horno hasta enfriar. Se hornea en total unos 22 a 23 minutos por kilo.

PREPARACION DE LA SALSA

10. Se saca el pavo de la bandeja, se le elimina el exceso de grasa a la salsa. Se agrega el consomé a la bandeja, se pone esta sobre la hornilla a fuego mediano y con una cuchara de madera de raspan bien el fondo y paredes de la bandeja para despegar las partículas adheridas lo que da sabor y color a la salsa. Se cocina por uno 10 a 15 minutos.

11. Se cuela la salsa por un colador de alambre, apretando los sólidos contra las paredes del colador con cuchara de madera, se pone en una olla, se le





agregan el vino y la harina o maicena disueltas en un poquito de la misma salsa fría, si se quiere la salsa más espesa. Se corrigen si es necesario la sal y la pimienta. Se lleva nuevamente a un hervor, revolviendo siempre y se sirve caliente. Conviene dejar reposar el pavo al menos ½ hora fuera del horno para poder cortarlo mejor.

Otro infaltable en el menú de las cenas navideñas lo constituye el pernil de cochino, rendidor y relativamente fácil de preparar, pero que hace las delicias de los comensales, pese a sus altos aportes de colesterol y triglicéridos. El aparente “secreto” del pernil está en la cocción, es decir, en el tiempo horneado, el cual guarda relación con el peso de la pieza.

Su presencia se ha generalizado en todas las regiones de Venezuela, con ligeras variantes en su condimentación. “El mejor pernil de cerdo esta entre los 6 y 8 kilos, con una fina capa de grasa exterior y poca en la carne que debe lucir rosada y firme”. Muchos cocineros suele frotarlo con abundante limón, mientras otros prefieren hacerlo con vino y frescas hierbas.





Una invitada permanente en la Mesa de la Cena Navideña Venezolana es la ensalada de gallina, plato que casi siempre asume el rol de contorno o complemento del plato principal, indefectiblemente conformado por la hallaca, perrnil, pan de jamón y pavo. Un menú que si no fuese por lo eventual u ocasional, sería lo menos aconsejado por un nutricionista.





Ensalada de gallina.

Ingredientes. Para preparar el plato es necesario disponer de:

1 gallina

1 ojo porro

1 cebolla grande





1 kg. de papa

1 zanahoria

400 grs. de guisantes frescos

1 manzana amarilla

½ taza de aceite

1 cucharadita de mostaza

vinagre al gusto

½ cucharadita de pimienta

mayonesa al gusto

½ taza de aceitunas verdes sin hueso

En la revista especializada “Bienmesabe” (Diciembre 2013), encontramos este gracioso comentario: “Por motivos de accesibilidad y practicidad, paulatinamente la gallina, ha sido sustituida por pollo. Tal vez porque las gallinas son escasas en carnes, exigen más tiempo de cocción y no están disponibles en





todos lados". Lo que llama la atención en este caso es que no se llama ensalada de Pollo, sino que conserva su nominación original en el hecho más gracioso de esta historia: La ensalada de gallina no es de gallina.

A la hora del postre, mejor dicho de los postres, se hace infaltable el criollísimo "Dulce de Lechosa", adaptado como elemento de la ocasión, en todo el país, con muy ligeras variantes, quizás referidas al tiempo que se disponga para su preparación o el edulcorante que se decida usar, bien sea azúcar o el muy tradicional papelón.

Son famosos los dulces de lechosa de los estados centro-occidentales, los de oriente, especialmente los de Fuentidueño, pequeña comunidad campesina de San Juan Bautista, en la Isla de Margarita.

La repostería también ofrece su tributo a los condumios pascuales y su más conspicuo representante lo constituye la torta negra, que se presume originaria del Reino Unido. Quienes han seguido su dulce pista, con especial acuciosidad, dicen que llegó a América el 28 de julio de 1865, por las costas argentinas, a bordo de un velero de nombre Mimosa, que transportaba a un grupo de agenciadores de sus tradiciones. En Venezuela parece haber adoptado nuestra nacionalidad,





de allí que su receta pueda ser preparada en cualquier hogar Venezolano o adquirirse en las panaderías o pastelerías

Ha venido cobrando presencia entre nosotros un excelente postre venido de Europa bajo el nombre de Roscón de Reyes, originado en Italia y posteriormente asimilado por la gastronomía española, portuguesa y francesa. En las redes se encuentran crónicas curiosas, como esta que ahora transcribimos:





Historia del Roscón de Reyes

El primer "donut" de la historia: "Roscón de Reyes: Una dulce tradición de muchos siglos de historia."

El origen del roscón no tiene nada que ver con la llegada de los Reyes Magos a Belén para adorar al Niño, sino que parece estar relacionado con las saturnales romanas, éstas que no eran más que fiestas dedicadas al dios Saturno con el objeto de que el pueblo romano en general pudiera celebrar los días más largos que empezaban a venir tras el solsticio de invierno. Para estos festejos se elaboraban unas tortas redondas hechas con higos, dátiles y miel, que se repartía por igual entre los plebeyos y esclavos.

El pastel que se hace en España tiene forma de rosca, más o menos imitando una corona real, cubierta de frutas escarchadas, que semejan las joyas de la corona, y lleva escondida en su interior una pequeña sorpresa, a veces de gran lujo y valor. La tradición dice que quien la encontraba tenía que pagar el roscón.





Curiosamente esta torta, este dulce es conocido en la cocina portuguesa como "Bolo de Rey", aunque no consta de los mismos ingredientes. La receta del roscón es antigua en el mediterráneo y también se encuentran dulces semejantes en la Provenza francesa. El rey francés Luis XV quedó encantado con el roscón y se dedicaría a propagarlo, con una moneda en su interior como sorpresa, entre la aristocracia francesa y europea. Así fue como llegaría a España, de manos de la Casa de los Borbones, donde recibió una excelente acogida. Pronto la costumbre pasaría de los nobles al pueblo llano, siendo Madrid y Sevilla importantes baluartes de esta obra maestra de la repostería. Poco a poco, todo el país e Hispanoamérica se fueron dejando seducir por su sabor único. Es costumbre en muchos de aquellos países merendar el Roscón de Reyes con chocolate, además de adornarlo con miel y frutos del desierto, como dátiles o higos.

Actualmente, el haba tradicional va siendo sustituida por otro tipo de regalos, llamados sorpresas. Por cuestiones higiénicas, dichas sorpresas deben ir envueltas con un protector aislante. Originalmente, la sorpresa se hacía de porcelana o cerámica, y actualmente es de plástico resistente al calor. Se cree que la sorpresa representa al Niño Jesús, que tuvo que ser escondido y





protegido en los días de su Nacimiento. En algunos lugares se incluyen dos sorpresas: el haba y una figurita.

El tipo de sorpresa es muy variable: adornos, muñequitos infantiles, miniaturas de objetos, personajes cinematográficos e incluso lo que el cliente desee (todos los años, un cliente de Mantecadas Posadas, incluye en un Roscón de los que compra para vender en su tienda, una moneda de 12 euros

Se elabora con harina, levadura, leche, huevos, agua de azahar, margarina, azúcar y sal principalmente, aunque se pueden añadir otros ingredientes, como el anís o cualquier aromatizante al gusto. La decoración es otro de sus puntos fuertes ya que le da un aroma impecable, un sabor más atrayente y un colorido vistoso. Para la decoración y aromatización se usa naranja natural con piel, ralladuras de limón, frutas confitadas (guindas, calabaza...), azúcar glasé y almendras laminadas. Dicen que la fruta confitada, de color rojo y verde, son el símbolo que representa las gemas y esmeraldas que los Reyes de Oriente llevaban en sus túnicas.

Este dulce manjar es, actualmente, el dulce típico e insustituible para estas fechas Navideñas en España y otros muchos lugares. Suele gustar a todo el





mundo por su variedad: sin relleno o relleno de nata, crema pastelera, chocolate, trufa... Hay que decir que el clásico es sin relleno o relleno con nata pero que con el tiempo van surgiendo cada vez más y más variedades.

Hablemos ahora del celebrísimo Panettone, otro convidado a alegrar la Mesa de Navidad.

Se cree que los romanos crearon el Panettone al endulzar con miel un pan con levadura. Al menos eso es lo que sugiere una pintura del Siglo XVI encontrada en un libro de recetas de un cocinero papal de nombre Bartolomé Scappi.

¿Qué dice al respecto la leyenda?:

La dulce historia del Panettone





Dicen que los antiguos romanos fueron los primeros en endulzar un pan con levadura y miel. Se testimonia su presencia en una pintura del siglo XVI de Brueghel el Viejo y en un libro de recetas de Bartolomeo Scappi, cocinero personal de papas y emperadores, en los tiempos de Carlos V.

Existen dos historias entorno al origen del Panettone.

Según la primera de éstas, la historia de este postre nació hace más de cinco siglos, alrededor de 1490, cuando un joven aristócrata, Ughetto Atellani de Futi,





se enamoró de la hija de un pastelero de Milán. Para demostrarle su amor se hizo pasar por aprendiz de pastelero e inventó un pan azucarado con forma de cúpula, a base de frutas confitadas y aroma de limón y naranja. Los milaneses empezaron a acudir en masa a la pastelería a pedir el «pan de Toni», pues así se llamaba el ayudante, y de ahí viene el nombre de Panettone.

Según otra leyenda, probablemente más conocida, el Panettone nació en la corte de Ludovico El Moro, señor de Milán desde 1494 a 1500, en la Nochebuena. Se cuenta que el Duque celebró la Navidad con una gran cena, llena de deliciosos platos dignos de la riqueza de la corte milanese. El postre iba a ser la natural conclusión de tan lujoso banquete, sin embargo, al momento de sacarlo del horno, el cocinero se dio cuenta que se había quemado. Hubo un momento de terror en la cocina de Ludovico, pero afortunadamente un lavaplatos, llamado Antonio, había pensado utilizar las sobras de los ingredientes para amasar un pan dulce y llevárselo a su casa. Dada la situación, el joven Antonio propuso al cocinero servir su pan como postre. Era un pan dulce muy bien subido, lleno de fruta confitada y mantequilla que fue llevado inmediatamente al Duque. El inusual postre tuvo un enorme éxito y Ludovico preguntó al cocinero quién lo había preparado y cuál era su nombre. El cocinero le presentó al Duque al joven Antonio, quien confesó que ese postre todavía no tenía nombre. El señor





entonces decidió llamarlo «Pane de toni», que con los siglos se convertiría en Panettone.

El primer registro del Panettone como dulce navideño tradicional milanés es un artículo del escritor iluminista Pietro Verri en el siglo XVIII, que lo llama pane di tono ('pan grande').

Su industrialización hizo que el consumo se hiciera tradicional en Italia, y luego a nivel mundial, durante la Navidad. En el año 1919 el empresario Milanés Angelo Motta y luego en el 1933 Gino Alemagna, lanzaron en toda Italia y el mundo el Panettone, dulce típico de Navidad.

De aquel primer pan se han derivado numerosas variaciones y se puede encontrar con uvas, pasas, piñones, almendras, chocolate y frutas confitadas. En Milán terminó por convertirse en un postre tradicional navideño, sobre todo desde que los empresarios empezaron a regalarlo a sus clientes como obsequio.





Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto

LOS ESPAÑOLES REPLICAN CON SU TURRÓN





Cuando un elemento gastronómico se torna patrimonial de la humanidad, comienzan las complicaciones para determinar su origen y su historia.

Ese es el caso del turrón de Navidad. Intentemos explicarlo: el abolengo de esta espectacular confitura tiene más de 500 años, por eso muchos lo ubican como una herencia de la dominación Árabe sobre la Península Ibérica y dicen que fueron los moros quienes lo llevaron a las regiones de Jijona y Alicante.

Hoy se distingue cuatro tipos de turrone: Turrón duro, turrón blando, turrone diversos y turrone con féculas.

Se dice – eso está por demostrarse que los turrone llegaron a América en las bodegas de los barcos que cubrían la ruta de España y la mayor de las Antillas, en la segunda mitad del siglo XVIII y de allí se fue posesionando en las colonias Españolas.

El Venezolano, sea cual sea su estrato, está dispuesto a sacrificar cualquier otro gasto con tal de poder adquirir esa cajita, que más bien parece un cofre; incluso quienes sufren hiperglicemia o llevan regímenes dietéticos hipocalóricos y apelan a las versiones confeccionadas con edulcorantes especiales.





Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto

TIEMPO DE EXTRAS





Se dice que en la vieja Europa pre-cristiana ya era costumbre que en solsticio de invierno la gente recibiera pagos extras, bonificaciones y regalos, atribuyéndoseles una intención propiciatoria. La práctica perdura e, incluso, en muchos casos, se ha incorporado a las legislaciones laborales de varios países, indistintamente del signo político e ideológico de sus gobiernos, lo que ampara y protege a los servidores de los sectores públicos y privados.

Todo esto es explicable a la luz del generado uso y costumbre de estrenar ropas y calzados, adquirir electrodomésticos y otros enseres del hogar, pintar y redecorar las viviendas, para los días festivos de Navidad. El marketing hace “sus delicias” en los días finales del año, estimulando un desmesurado consumismo.

En los mercados a cielo abierto el “El Marchante”, Guardaba para sus clientes habituales algún presente como testimonio de agradecimiento por la fidelidad de este durante todo el año. En algunos casos, las amas de casa solían hacer regalos a sus atentos carniceros, verduleros, zapateros, peluqueros y cualquier otro prestador de servicios.





En medio de estas prácticas, de manera inusitada, aparecieron las rifas, inicialmente de carácter benéfico para instituciones culturales, religiosas o sociales, pero que, rápidamente, devinieron en un mecanismo eficaz para hacerse de ingresos adicionales. Todo resultaba "rifable", un auto, un viaje, una cesta de licores, un lechón, y muchas cosas más. Las loterías no quisieron quedarse atrás e inventaron sorteos extras que bautizaban con nombres graciosos: "El Gordo de Navidad", "El Extra del Niño Jesús", por ejemplo. Se vendían billetes completos o fracciones que llamaban "quintos".





Navidad de Aquí y de Allá

RESULTADOS OFICIALES
Entre Fin de Año 2017
Miércoles 27 de Diciembre de 2017

02 03 04
 07 11 12
 13 14 16
 17 18 20
 21 23 25

GANADORES CON 15		10 SERIALES FIN DE AÑO 500MIL Bs. c/u	
CANTIDAD DE GANADORES	BOLÍVARES	ZONA	SERIAL
0	0,00	CARACAS	0.453.068
GANADORES CON 14		CARACAS	0.457.024
CANTIDAD DE GANADORES	BOLÍVARES	CARACAS	0.514.775
1	10.157.490,00	CARACAS	0.518.430
GANADORES CON 13		CARACAS	0.613.051
CANTIDAD DE GANADORES	BOLÍVARES	CARACAS	0.699.826
86	188.976,56	CARACAS	0.722.922
GANADORES CON 12		ANZOATEGUI	0.497.216
CANTIDAD DE GANADORES	BOLÍVARES	MONAGAS	0.484.958
1.534	17.554,86	ZULIA	0.743.624
300 PREMIOS DE 10.000 Bs. c/u		1 MINISERIAL	
5 MEGA SERIALES DE 1 MILLÓN Bs. c/u		363	
ZONA	SERIAL	ZONA	SERIAL
CARACAS	0.665.071	TACHIRA	0.644.668
CARACAS	0.665.491	CARACAS	0.510.024
ARAGUA	0.473.933	CARACAS	0.614.759
ANZOATEGUI	0.620.219	CARACAS	0.655.558
NVA. ESPARTA	0.564.298	ANZOATEGUI	0.496.705

Todas estas cosas – de vieja o reciente data – han tenido que caer abatidas en el altar de la inflación, que pareciera ser el signo característico de las economías contemporáneas.



CADA REGIÓN CREA SU NAVIDAD





Pasemos ahora revista a un conjunto de particularidades regionales que se expresan en Venezuela dentro del tiempo navideño, que entre nosotros arranca en los primeros días de diciembre y concluye en los inicios de febrero.

Dentro de las tempranas manifestaciones del ciclo destaca el velorio del Niño Jesús, también conocido bajo el nombre “Danza de los Pastores”, localizada en los estados centrales. El primer domingo de diciembre, destacándose por su esplendor y nivel de participación popular, las de Mariara, Aguas Calientes y San Joaquín, en el estado Carabobo y las de Chuao y El Limón, en Aragua.

En la región Andina (Táchira, Mérida y Trujillo), entre el 24 de diciembre y el 2 de febrero se cumple La Paradura del Niño, rito familiar que consiste en “poner de pie al Niño Jesús en el pesebre”.

El insigne escritor Trujillano, Mario Briceño Iragorry, en un hermoso trabajo titulado “Mi infancia y mi pueblo”, recreó la estampa:





Pasado los Reyes, venía la gran fiesta del Niño Perdido.

En la noche del catorce de enero salían a la calle, entre candelas

Y villancicos, los buscadores del Niño. San José, representado por

joven de talares gales y fingidas barbas, llevaba de la bridad la

tarda pollina montada por la cándida niña que hacía de María.





***a las ventanas se asomaban las damas, y la procesión de pastores
se paraba para cantar los villancicos de la pregunta:***

Oiga doña Juana,

diga la verdad:

si usted tiene al niño

tenga la bondad.

Aquí no está el Niño,

sigamos buscando:

vamos donde julia,

que lo está esperando.

San José y la virgen





no tienen consuelo:

se le fue el niño

que bajó del cielo.

Llegados a la casa donde se sabía que estaba el Niño, se celebraba el hallazgo con cantos, refresco y bailes.

La Paradura del Niño es la fiesta de los primeros pasos del Salvador y así lo expresa con ternura el poeta Carlos Augusto León, bajo el seudónimo "Martin Tinajero", al decir:

Pasan algunos días y por fin se reúne todo el mundo para buscar al Niño perdido. salen San José y la Virgen, montada ésta en un borrico, sale los dueños de la casa, salen los Tres Reyes Magos, sale los pastores, los indios, y los ángeles. salen los giros que bailan en torno a un mástil tejendo cintas. La procesión empieza a





recorrer calles y casas. La Virgen, Dolorida, pregunta en cada puerta por su niño perdido:

Mi Hijo se ha perdido,

¿dónde podrá estar?

lloro inconsolable.

tenedme piedad.

A veces le contestan fríamente:

Sigue tu camino:

tu niño no está.

Búscalos en el templo,

que allá puede estar.

otras veces se apiadan de su suerte.





Pero en otras oportunidades no es la virgen solamente la que habla, sino que cantadores y músicos, pastores y ángeles, dicen en forma acusadora, lleno de sospechas:

*Denos nuestro Niño
que "usted" es el ladrón.
dénoslo por Ella.
tenga corazón.*

Y el acusado se defiende, señalando otra casa:





Navidad de Aquí y de Allá

*Lo tiene Ramiro,
ése es el ladrón.
Asalten su casa:
no tiene perdón*

*y es posible que sea precisamente allí donde
está el Niño y que cuando los cantadores insistan*

*¡Ah, Señor Ramiro!
Dénos nuestro Dios.
niño más hermoso
el mundo no vió.*

El dueño de la casa responda:





Navidad de Aquí y de Allá

Pues que conmovido

con llanto estoy,

abriré la puerta,

daré al Niño Dios.

Y al entrar en la casa, se encuentran con el Niño.



Leopoldo Espinoza Prieto



La alegría estalla en nuevos cantos:

El cielo lo premie

por su caridad

¡Vamos pastorcitos!

¡Vamos a cantar!





LOCOS Y LOCAINAS

Locos y Locainas es otra tradición popular ubicable en las poblaciones de Pueblo Llano y El Valle (Mérida) Quebrada Seca, Mesa de Esnujaque (Trujillo), Agua Blanca (Portuguesa) Sanare y Guárico (Lara).

Estas festividades tiene por propósito evocar la matanza de los inocentes, ordenada por el Rey Herodes, según cuentan las Escrituras y ubicadas por la Iglesia Católica el 28 de diciembre de cada año.

Es tal la alegre bufonada que también se le conoce como la Fiesta de Locos. Las comparsas van acompañadas de un conjunto musical compuesto por violines, cuatros, guitarras, furruco, tambora y maracas.

En Lara la Fiesta de Locos y Locainas es conocida como Los Zaragozas y se expresa, fundamentalmente, en Sanare y Guárico. Los Zaragozas lucen máscaras





Navidad de Aquí y de Allá

y trajes adornados con cascabeles. Es una expresión sincrética de lo religioso y lo pagano, hasta el extremo que se cantan Salves y se bailan niños, entregados a los Zaragozaas como testimonio de haber sido curados milagrosamente.

En Caicara de Maturín (Monagas), pervive una pintoresca y singular tradición; El Baile del Mono. El día de los Santos Inocentes (28 de Diciembre), se escenifica un alegre baile que emula ritos agrarios antiguos, teniendo como personaje central a un hombre caracterizado de mono, quien guía la danza y detrás una larga hilera tomadas por las caderas ejecutando diversos movimientos al compás de una música ejecutada con carángano, trompetas de conchas, maracas, flautas de pan y guaruras.



Leopoldo Espinoza Prieto



Navidad de Aquí y de Allá



Los integrantes de la comparsa y el pueblo en general, con harina, tinte de añil y agua manchan a los demás parranderos, fundamentalmente a aquellos que se resisten a bailar.

De los Andes vino la pluma de Adriano González León a describirle, con maestría, la Navidad de Oriente, diciendo:



Leopoldo Espinoza Prieto



En los pueblos de oriente la Navidad es musical, atuendosa y casi carnavalesca. Las calles se llenan de comparsas que acompañan al Pájaro Guarandol, al Sebucán o al Chiriguare. Las gentes piden aguinaldos a las puertas de las casas, toman ponsigué y alguien inventa el simulacro del Niño enfermo para iniciar la fiesta y el escándalo. Por tierras de Margarita salen de las mandolinas polos y galerones, mientras las muchachas bailan repartiendo banderines. Se oye la música del Pavo o El Payaso Versial en la voz del cantador que dice:

Suenan las maracas,

suenan el bandolín;

aquí está el payaso

de san Antolín.

“Las Pascuas Navideñas despiertan un entusiasmo extraordinario en todos los sectores sociales de Margarita”, confiesa con emoción José Marcano Rosas, agregando a renglón seguido; “Los disfrazados, las diversiones y las parrandas son las tres notas más alegres de las Pascuas”, evocando unos tiempos que se





fueron y dejando para el recuerdo aquellos en que los disfrazados interrumpían la quietud de las noches insulares, mientras que los muchachos trataban de descubrir la identidad de esos personajes.

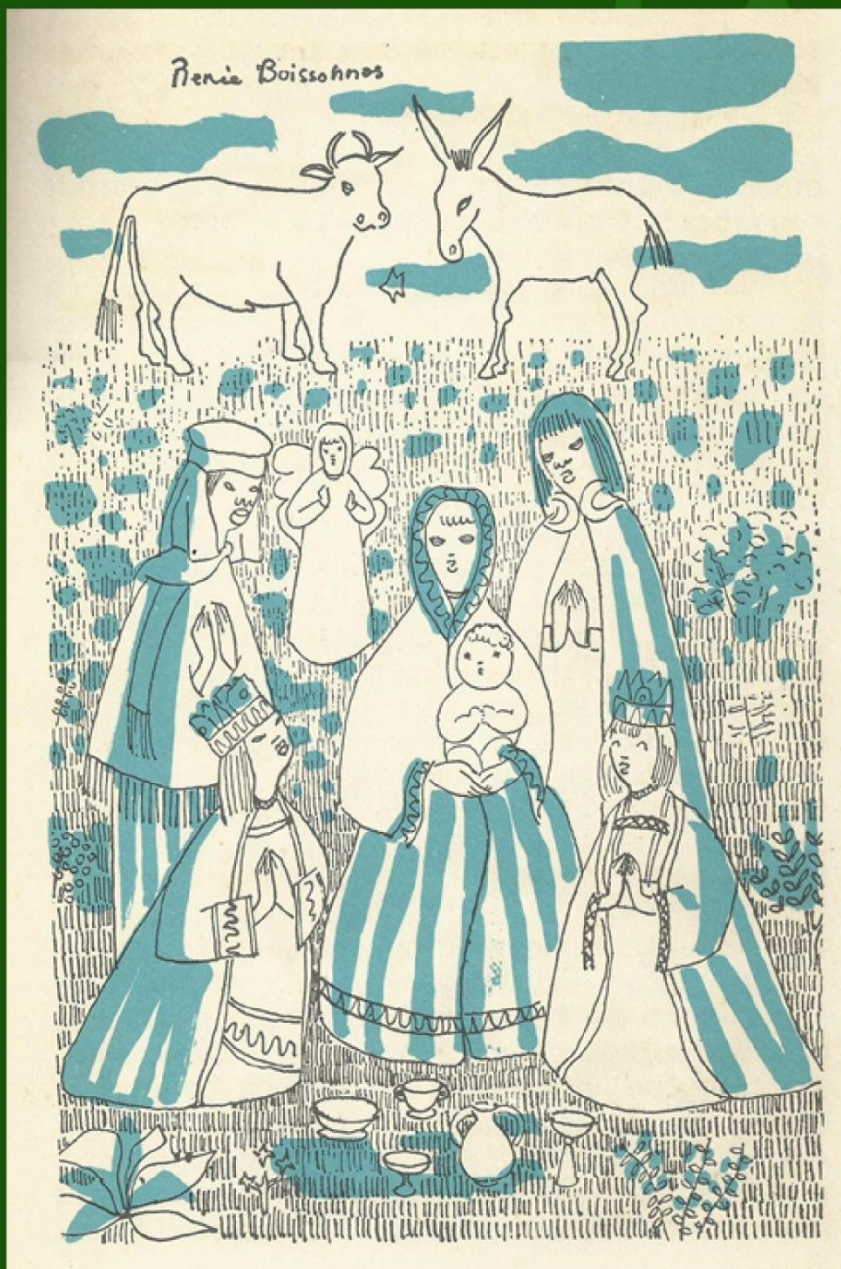
Las diversiones representan pájaros, peces, mamíferos, y son bailadas en las puertas de las casas donde, previamente, con el consentimiento de sus dueños, se ha instalado la colorida bandera. Así sucede desde el 24 de diciembre hasta el día de Reyes.

“Las Parrandas dan un tono bullicioso, alegre, a las noches de pascuas margariteñas. Si no hay parrandas no hay pascuas”, es la conclusión a la arriba el cronista, no sin antes recordar la variedad de temas que abordan los parranderos que con gracia y habilidad improvisan versos jocosos, picaros o satíricos.

Es que, ciertamente, Pascuas en Margarita son sinónimos de disfrazados, diversiones y parrandas de un pueblo que tiene ante sí el horizonte vago del mar, y una fe ancha, luminosa como la sonrisa ingenua de sus guarichas, vestidas de color en los alegres días de Diciembre...”



COMPLEMENTARIAS





Cuento de Navidad de Charles Dickens

Fue escrita en 1843, se trataba de una novela corta con claros toques góticos y fantasmales en su trama, que trataba de un hombre avaricioso y miserable, Ebenezer Scrooge, obligado a enfrentarse con sus fantasmas interiores, personificados en tres espíritus: el espíritu de las navidades pasadas, el espíritu de las navidades presentes y el terrible espíritu de las navidades futuras. El anciano se dará cuenta de los terribles errores cometidos y del terrible futuro que le espera, por lo que cambiará recuperando la bondad y generosidad de su alma.





Charles Dickens fue un escritor profundamente comprometido con su época. En sus obras se muestra la terrible realidad del Reino Unido durante la revolución industrial. La miseria, las desigualdades, el maltrato o la prostitución tienen fiel reflejo en todos sus relatos. Es en este entorno donde transcurre la historia de Un Cuento de Navidad y, como en el resto de sus obras, la crítica social impregna toda la obra.

Como curiosidades podríamos destacar:

- La relación de amistad que mantuvo con dos de los grandes autores de la literatura universal: Alexandre Dumas (Los tres mosqueteros), y su discípulo, Julio Verne (Viaje al centro de la Tierra).*
- Dickens sentía una gran pasión por viajar, y en uno de sus viajes en tren, sufrió un accidente provocado por el derrumbamiento de un puente. Dickens sobrevivió*





sin presentar ningún rasguño, y por eso pudo contribuir activamente en labores de rescate y auxilio de los otros pasajeros que sí fueron afectados.

- *Las consideraciones que tenemos sobre este autor son la de un ciudadano que provenía de un entorno pobre, pero a pesar de que alcanzó el éxito en su madurez, siempre conservó la humildad que lo hizo involucrarse en la defensa de muchas injusticias.*
- *La historia tiene el genial acierto de mostrarnos cómo una sociedad cruel puede influir en sus propios ciudadanos, hasta convertirlos en un mero reflejo de sus propias injusticias. Ebenezer Scrooge es un reflejo de todos nosotros y nos enseña cómo su pasado ha moldeado su presente, y cómo, la única salida para vencer su futuro, es aceptar las consecuencias de sus actos, y tomar las riendas de su vida para llevarla en la dirección que él de verdad quiere.*

Análisis de Cuento de Navidad, de Dickens





Al ser uno de los libros más famosos del mundo, es inevitable que no se haya tenido que someter a distintos tipos de análisis a lo largo del tiempo.

Si tenemos que hablar de la historia en general es interesante ver cómo desde el inicio se pone al lector en la posición de ser él mismo quien termine juzgando o no al personaje principal y que deje finalmente una moraleja para que pueda seguir analizando en su propia vida. La pérdida de la esperanza podría llevar a cualquier humano a vivir una vida aburrida y apagada como el propio protagonista.

En cuanto a los personajes, el protagonista, el empresario Jacob Marley, es un personaje bastante estereotipo en algún punto de una persona tacaña, que seguramente hoy en día, con sus propias excepciones, conoces en tu vida real. Lo interesante es el arco que el personaje va haciendo hasta el final descubriendo que sus actitudes se han vuelto en contra de él.





Por otro lado está el empleado de Jacob, un hombre que ha sido explotado en todo momento por la cantidad de trabajo que se le da, las responsabilidades y el poco sueldo. Es el contrapunto porque a pesar de su situación y de que sufre de una pequeña enfermedad siempre se lo ve con una esperanza que le falta a Jacob. En este aspecto el autor crea un espejo inverso tanto en lo económico como en los sentimientos entre ambos personajes.

Es en el personaje de su sobrino en donde intenta colocar las cualidades de los dos personajes anteriores de la esperanza y la riqueza, lo que se supone que es el ideal.

Posteriormente vienen los personajes de los fantasmas. El que representa el pasado es un mago blanco muy puro y dulce, que muestra parte de la inocencia y esencia que Jacob ha perdido. Nostalgia por lo que ya no hay. El personaje del presente es un gigante que tiene como misión enseñarle a Jacob la realidad, o por decirlo de otra forma, es el personaje palanca que hará que la historia avance para que Jacob cambie. Por último, el fantasma del futuro es un ser un poco





misterioso con capucha que bien podría representar la propia muerte si todo sigue como hasta el momento.

Adaptaciones al cine de Cuento de Navidad

La obra de Dickens fue un tremendo éxito desde el mismo momento de su publicación, y lo sigue siendo hoy en día. Las adaptaciones a distintos medios se multiplican: cine, comic, dibujos animados, musicales, etc... Vamos a centrarnos en las diversas películas que surgieron como reverencia a esta historieta de Dickens.

Estas adaptaciones comenzaron hace más de cien años, lo cual se dice pronto, pero solo así puedes hacerte una idea de lo antiquísima que es esta historia y de la gran cantidad de tiempo que Cuento de Navidad lleva en nuestras vidas, generación tras generación.





*La primera se remonta al año 1901. Esta primera película basada en el cuento de Dickens se tituló *Scrooge or Marley's ghost*. Lo más curioso de esta versión es que tan solo se extiende a los cinco minutos y que es el propio Marley quien interpreta el papel de los fantasmas de su línea de vida, de ahí el título de la película.*

*Hollywood lanzó su propia adaptación en el año 1938, manteniendo el título original de la obra: *A Christmas Carol*.*

*El primer versionado español no tiene lugar hasta mediados del siglo XX, en 1947, que fue presentada al público bajo el título de *Leyenda de Navidad*. Sin embargo, parece ser que cayó en el olvido, probablemente porque otras versiones del momento la eclipsaron.*

*La adaptación más aclamada es la que surge en 1951, tan solo cuatro años después de la española, y tras el sencillo y directo título de *Scrooge*. Este director es de todos el que más pudor tiene a la hora de retratar al viejo tacaño Mr. Scrooge, pues le otorga ciertos tintes justificativos basándose en que la actitud*





del protagonista es un reflejo de influencias anteriores. De esta forma, el británico proporciona al personaje principal un porqué de sus actos, rebajando así la carga de ser el papel miserable de la obra, aspecto central que lo caracteriza.

Pareció gustarle a Disney la historia como para realizar su versión en 1983, aunque hasta el momento, ya había sido llevada al cine en ocho ocasiones. Disney la tituló, cómo no, La Navidad de Mickey.

La última adaptación, la más actual a nuestro tiempo (2009), también se denominó A Christmas Carol, y contó con Jim Carrey como voz protagonista, quien dobló, además, diferentes papeles, entre los que encontramos al avaro tío Scrooge y a los espíritus (de las navidades pasadas, las del presente y las del futuro) que lo atormentaban. Esta película de dibujos animados muestra una versión sombría a veces, que rebaja con la inclusión de algunos tintes cómicos.





Panchito Mandefuá, el limpiabotas que cenó con el Niño Jesús

El más famoso cuento de Navidad en Venezuela

La historia es simple, pero su significado es muy profundo. Si hacemos el cuento corto, Panchito Mandefuá es un niño limpiabotas, huérfano, que vive en la calle. El día de Navidad comparte algunas aventuras con su amigo Enrique. Al llegar las doce, cuando se dirige a visitar a su noviecita es atropellado por un vehículo. Esa noche Panchito cena con el Niño Jesús.





Navidad de Aquí y de Allá

Esta historia de Navidad es una tradición tan instalada como la comida o las costumbres de esta época en Venezuela. Creemos con ese cuento, ha sido llevado a las pantallas grandes y chicas, al teatro universitario y todos los niños lo conocen. Panchito es como uno más de la casa y su historia ayuda a los padres de familia a sensibilizar a los hijos ante el problema social de la infancia abandonada, pues el relato resume los rasgos de un niño venezolano realengo y harapiento.

Panchito Mandefuá es, ciertamente, un niño sin hogar, de esos que hoy día pululan por toda Venezuela y que desde muy temprano salen a la calle para ganarse el sustento. "Granuja y tracalero (1)", lo definen algunos entendidos. Necesitaba, en su fantasía, sobresalir y se inventó ese apellido, Mandefuá, que pretendía de prosapia y pronunciaba con orgullo.

Ocurre un incidente y Panchito, por ayudar a alguien, pierde todo lo que tenía para su cena de Navidad. Sobreviene el accidente y cena esa Nochebuena, pero en el Cielo, con el Niño Jesús!



Leopoldo Espinoza Prieto



Sobre Panchito ha escrito media humanidad. El cuento es del famoso escritor venezolano José Rafael Pocaterra, novelista, ensayista y poeta, considerado uno de los maestros del cuento venezolano del siglo XX. En 1907 fue encarcelado por su colaboración en el periódico "Caín", claramente opositor al férreo régimen dictatorial de Juan Vicente Gómez.

El cuento que nos ocupa se llama, originalmente, "De cómo Panchito Mandefuá cenó con el Niño Jesús". Trata, pues, de un muchachito que se ganaba la vida limpiando zapatos, vendiendo billetes de lotería y también periódicos. Como se la pasaba repitiendo "mandefuá" la usó de apellido, "con tanto orgullo como Felipe, Duque de Orleans, usaba el apelativo de Igualdad". Le gustaba el cine, ir al circo y fumar.

La historia tiene su lado amoroso al encontrarse Panchito con una niña, Margarita, que ha tenido un percance con su bandeja de dulces que llevaba para la casa donde trabajaba. Panchito se gasta casi toda su plata reponiéndole las golosinas (que se habían comido unos zagaletones) a la muchacha. Así, en plena





nochebuena le quedan sólo veintiséis centavos. Pero bien valió la pena quedar limpio –pensaba Panchito– porque conoció a Margarita y le dio un beso: ¡Qué diablos! El día de gastar se gasta ‘archipetaquiremandefuá’...”.

Pero su final es trágico porque Panchito mientras pensaba en su menú navideño “hallacas de ‘a medio’, un guarapo(2), café con leche, tostadas de chicharrón(3) y dos ‘pavos-rellenos’ de postre” fue arrollado y quedó inerte sobre los rieles del tranvía. (“¡Nada hombre! que un auto mató a un muchacho ‘de la calle..’). “Y así fue a cenar en el Cielo, invitado por el Niño Jesús esa Noche Buena, Panchito Mandefuá...”, termina el cuento.-

(1) Tracalero significa tramposo.

(2) Guarapo es el nombre que recibe una bebida no alcohólica o infusión que varía según la región.





Navidad de Aquí y de Allá

(3) *Tostadas de Chicharrón: una especie de galleta de maíz con chicharrones de pollo o cerdo bien crujientes.*

M. Arenas | Ene 02, 2018

<https://es.aleteia.org/2018/01/02/panchito-mandefua-el-limpiabotas-que-ceno-con-el-nino-jesus/>



Leopoldo Espinoza Prieto



Dulces de Navidad: el origen del turrón y el origen de los polvorones

El origen del turrón

Cuentan los historiadores que en la Grecia Clásica se conocía un alimento muy nutritivo parecido al turrón, que estaba compuesto por miel, almendras, y otros frutos secos, y que se daba a los atletas helenos antes de participar en los juegos antiguos de la Olimpiada.





La mayoría de los científicos ubican el origen del turrón en la península arábiga, esta teoría se apoya en el tratado “De medicinis et cibis simplicibus” del siglo XI, escrito por un médico árabe, en el cual se habla del “turun”. Los árabes trajeron este postre a las costas del Mediterráneo, en particular a España y a Italia. La versión española del turrón nace en la provincia de Alicante alrededor del siglo XV, en época de Carlos V era un dulce famoso. Datos históricos aseguran que el turrón ya existía en la Villa de Sexona (actual Jijona) en el siglo XVI.

Para otros historiadores, el nacimiento de este dulce navideño se produjo en el asedio a Barcelona, durante el reinado de Felipe IV. Las autoridades de la capital catalana organizaron un concurso para encontrar un alimento que no se deteriorara rápidamente. El premio se lo llevó un confitero llamado Turrons, que presentó unas obleas hechas con almendras y miel.

01/12/2017

<http://www.munagorrirestaurante.es/dulces-de-navidad-el-origen-del-turron-y-el-origen-de-los-polvorones/>





EL NIÑO JESUS DE UNA Y OTRA EPOCA

Según versiones de personas viejas y muy dignas de todo crédito, el Niño Jesús que se adoraba dentro de la comunicación campesina margariteña, cuarenta o más años atrás, era más divina, más celestial y más puro que el de la época





presente, y quizás también más misterioso o enigmática. Cada quien lo percibía a su manera, pero todos coincidían en que era una realidad y que vivía en los santos cielos al lado de sus padres san José y Virgen María, donde nacía todo los años a la misma hora en que nacía todos los portales, pesebres o nacimiento formados en las capillas y en las casas de los pueblos. Ese niño Jesús celestial, era para los muchachos de aquellas épocas, tan misteriosos, que se le atribuían el don sobre natural de recorrer todos los caminos del mundo en una sola "pestañada" o despabiladas de ojos, para traerle su regalos a los niños buenos que Vivian sobre la tierra, y que habían sido seleccionados por él, sin distingos de razas, ni de posiciones sociales ni de riquezas materiales, para recibir esa regalía; y a quien no se le podía pedir más nada de antemano, porque era un pecado, ya que el niño Jesús sabía lo que le podía traer a cada criatura, de acuerdo con sus posibilidades y tomando muy en cuenta en comportamiento de cada quien, durante el año; y, por que era otro pecado y más grande, que los niños se convirtiera en pedigüeños.

El Niño Jesús de esa época, para algunos, era tan pobre como todos los niños pobres de la tierra, y para otros, tan rico como todos los niños ricos del mundo; y decía, era creído sin protesta ni reservas, que los regalos que traía, se lo entregaban el propio dios padre celestial, el cual, con todo su poder, se los





ayudaban a cargar por los “elementos” hasta dejarlos en los sitios señalados. Nadie era capaz de degustarse por lo que le traía el niño Jesús, ya que, cada quien consideraba que eso era lo que le correspondían ni mucho menos molestarse porque no le trajera nada, cosa que obligaba al niño de entonces a pensar más a cerca de su comportamiento durante el año y a buscar la manera de mejorarlo para el año que seguía.

Así mismo cuando unos se sentían dichosos por haber estado en los escogidos, los otros se reconfortaban el alma con la esperanza de otra oportunidad mejor. Muy pocos era los niños que no estaban pendientes del “bendito niño Jesús de las alturas”, y con toda y esa picardía infantil que los envolvía, el día 24 de diciembre, se recogían más temprano que nunca pero tratando de no cerrar los ojos para verlo llegar, y aunque el sueño siempre lo traicionaba, al despertar, lo primero que hacían era buscar y rebuscar, con la mayor de las alegría, bajo la hamaquita de lona o el chinchorrito de moriche o de cocuiza, o de bajo del catre sito de tijera, o sobre el “soberao” o arriba de la barbacoa de palitos montañeros o de la esterita de juncos, de cachipos o de eneas, tendida en el santo suelo, el regalito dejado por el niño Jesús, y el cual, la mas de las veces, no era otra cosa sino una alpargaticas nuevas, uno zapaticos de cuero de chivo o unas tabacaleritas, un sombrero de cogollo blanco o pintadito, un camioncito de “pacaliente”, de





Navidad de Aquí y de Allá

“mondongo” o de “zaraza” barata, un pantaloncito de dril de “saco de harina” o una simple camisa; o un trompito o una china o un volador forrado en papel de colores o un machetico encabado con alambre dorado, como para que se distinguiera un poco de les de uso diario.

José Joaquín Salazar (Cheguaco)

Revista Margarita en tus manos

Año XXI, Nro.102, Diciembre-enero 2012



Leopoldo Espinoza Prieto



Diversiones de Coche
Patrimonio inmaterial
del Estado Nueva Esparta

La Tradición de Olvidar

Definitivamente este modernismo nos cambió la vida. Nos hemos olvidado de todo, de nuestra idiosincrasia, de nuestro folklore, de nuestras costumbres y de nuestras tradiciones.

Ya en nuestras calles no se ven las otrora famosas diversiones. Las diversiones que alegraban las Pascuas, las Navidades. Aquellas diversiones que año tras año aparecían en nuestras calles con sus bailes de pájaros, cachamas, burriquitas, lanchas, sirenas, sebucanes y vapores, con sus “disfrazados” imitadores del





clásico payaso de circo, arrancadores de hilaridad al cerco humano que se formaba a sus alrededores celebrando sus cómicos esfuerzos, ya para curar al guarandol, herido de muerte por el certero disparo de fusil preparado con gatillo de trampa de cazar ratones y cañón de tubo de cocina de kerosene, del malvado cazador con patillas y bigotes de tizne de panas, sartenes y ollas bien curtidos en fogones a leña; esfuerzos para pescar, en la bamboleante lancha de cartón sobre el enfurecido mar imaginario de las calles de El Poblado, a la Cachama de Punda.

El coro de sus versos compuestos para la ocasión por los músicos afamados del barrio y damas cantoras, las famosas guarichas ,pintadas con sus cayenas rojas detrás de la oreja como símbolo de gran alegría de su poseyente. La bandera insignia para indicar que el señor del barrio quería tener el orgullo y el inmenso placer de que la bailaran en la puerta de sus casas, por el módico precio un realito o un bolívar para hacer la “vaca” y comprar la botella de ron, de anís, o de refresco para las cantoras del coro. No faltaba el encargado de indicar a los músicos y demás componentes de la comparsa el término de la presentación tocando pito de policía.

¡Ah! de aquellos años de fuerte competencias celebradas en nuestras calles en la que cada barrio sacaba su diversión: La Lancha de Punda, La Sirena de El Poblado, El Carite de Bella Vista y muchas otras; recorrerían el pueblo de calle en calle. Entre





pitos,cohetes,risas,gritos,cantos,charrasco,furrucos,maracas,tambores,banderas , ¡Llegaron las Pascuas!, el tradicional grito, hoy silenciado por el empuje del “progreso”.

Por las tardes, parrandas callejeras, el aguinaldo pedido a la puerta de las casas con sus famosos cantares:

“El niño Jesús, nació caminando con sus maraquita pidiendo aguinaldo”

Y el gran remate:

“¡Óyenos, compay, abranos la puerta, dame mi aguinaldo que me estoy mojando!”

Abrir las puertas, el “palito” de ron con ponsigué, los pasteles (hallacas), el dulce de lechosa, luego el verso de agradecimiento, la despedida y hasta la otra puerta.

Erwin J Murguey Marin

Insula,La Revista de Margarita-Fondene,Nro.31,1999.

Navidad: Que hace esa noche distinta a las demás?





Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto



Hay un elemento de la celebración de la Pascua Judía que siempre me ha encantado. Una vez que están todos reunidos frente a la mesa, antes de cenar y luego de encender las velas, siempre el más pequeño de la casa pregunta a la persona mayor: ¿Por qué esta noche es distinta a las demás?, y esta persona pasa a contar la historia de la Pascua desde la época de los egipcios, que hace que ellos estén allí reunidos.

Sin embargo, para una buena parte del mundo occidental la celebración más significativa de todas, la Navidad, es una gran desconocida. En general, se conoce poco sobre su historia. Hay persona que incluso desconocen que en esa fecha se conmemora el nacimiento de Jesús, pero, ¿Por qué se celebra un 25 de diciembre?, ¿nació realmente Jesús en esa fecha?, ¿la Navidad es una fiesta de orígenes religioso o pagano?

Las primeras referencias a las celebraciones del nacimiento de Jesús parecen provenir de finales del Imperio Romano.

Antes de ellos los primeros cristianos romanos intentaron calcular el año y día exacto de la muerte de Jesús. Poseían solo algunas pistas sacadas de los textos bíblicos, y así, mediante un cálculo muy rudimentario – y para hacer corta la





historia – llegaron a la conclusión de que Jesús murió el equivalente a un 25 de marzo o seis de abril dependiendo de si el traslado de fecha se hace utilizando el calendario romano o el primitivo calendario griego.

El caso es que algunos historiadores defienden que con este confuso dato los sabios cristianos recurrieron a la interpretación de otro elemento de tradición judía, pero por el cual el nacimiento o concepción de los grandes profetas se daba en el mismo día de su muerte. Quedando entonces la anunciación del Arcángel Gabriel para el 25 de marzo o seis de abril, Jesús debería haber nacido nueve meses después, es decir, el 25 de diciembre o el seis de enero.

En efecto, hasta el día de hoy la Iglesia ortodoxa de oriente celebra la Natividad el seis o siete de enero, y la tradición latino-cristiana no queriendo obviar ninguna de las fechas instauró para ese día la Epifanía del Señor (presente ante los Reyes Magos).

Este y otros elementos a tener en cuenta sobre la datación primitiva del nacimiento de Jesús, nos hace entender que la fecha del 25 de diciembre tenga en principio un significado más simbólico que real.

Por ejemplo, hoy en día, algunos investigadores juzgan como incongruente el hecho de que el alumbramiento se haya producido en pleno invierno, pues si





hacemos caso a los mismo textos bíblicos, encontraremos que por esas fechas los pastores cuidaban a sus rebaños en la noche al aire libre, o que en Judea se estaba realizando un censo, actividades que no se hubiesen dado en aquellos tiempos durante el periodo de intenso frío.

Pero hay otro elemento que genera todavía un mayor debate. El 25 de diciembre coincide con el solsticio de invierno, una fecha emblemática para varias culturas antiguas que solían festejar la noche previa el renacimiento de sol.

Cierto es que en Roma los orígenes de esta celebración no están establecidos, pues entre otras cosas, ellos no se caracterizaron por tener una especial devoción del sol. Aunque sabemos con certeza de que para finales del siglo III la celebración del "NACIMIENTO del SOL INVICTO" el 25 de diciembre era ya oficial dentro del Imperio.

El problema es que para esas fechas también estaba muy difundido el cristianismo en Roma y la influencia de otras culturas eran evidente.

Así, algunos historiadores defienden que el cristianismo adoptó esta fecha pagana como tantas otras cosas venidas de la cultura romana y griega; y por el contrario, hay quien argumenta con pruebas que Roma, al ver la expansión del cristianismo dentro de su imperio, unificó esta fiesta religiosa con una nueva





conmemoración civil para mantener cohesionado a su pueblo. No olvidemos que por aquellos años algunos emperadores se convirtieron al cristianismo. Lo que resulta curioso es que tras varios siglos en donde la Navidad ha tenido un significado en esencia religioso, en los últimos tiempos de nuevo se ha producido una mezcla entre la “cristianización” y “paganización” de la fiesta, en pro de una unificación occidental, en donde independientemente del credo, la mayoría de las personas entienden esta fecha como un momento especial de encuentro con la familia y la sociedad.

Conozcamos o no el significado histórico de la Navidad, con su celebración estamos formando parte de una profunda tradición que nos caracteriza como pueblo.

Como aquel niño judío que pregunta a sus mayores la noche de Pascua: ¿Por qué esta noche es distinta a las demás?

fuentes: Lucas Monsalve / Revista Sala de Espera / N° 134





Bibliografía Consultada

- **Cartay, Rafael**

La Hallaca en Venezuela

Fundación Bigott, Talleres Exlibris, Caracas-Venezuela 2003.

- **Churion , Luis, en Subero,Efrain**

“El Libro de la Navidad Venezolana”

Fundación para la Cultura Urbana, Caracas-Venezuela 2005.

- **Gonzalez,Rodulfo**





Festividades Navideñas

Editorial Pontevedra, Porlamar-Venezuela 2006.

- **Guerreo ,Luis Beltrán**

Las Hallacas (Candideces)

Editorial Arte, Caracas-Venezuela 1974.

- **Lovera ,José Rafael**

Gastronauticas

Bigotteca, Fundación Bigott, Grupo Intenso, Caracas-Venezuela 2006.

- **Nazoa, Aquiles**

Tiempo de Navidad

Oficina Central de Información (OCI), Caracas-Venezuela 1972.

- **Nazoa, Aquiles**

Aquiles Nazoa y la Navidad

Editorial Imprimátur, Maracay -Venezuela S/F

- **Padrón, Julián en Subero,Efrain**

“El Libro de la Navidad Venezolana”

Fundación para la Cultura Urbana, Caracas-Venezuela 2005.

- **Pimentel ,Francisco**

Obras Completas





Editorial América Nueva, México 1958.

- **Rodríguez Cardenas, Manuel**

Entonces el Pueblo era Pequeño

Ediciones Contraloría General de la Republica, Caracas-Venezuela 1972.

- **Rosemblat, Ángel**

Buenas y Malas Palabras

Monteavila Editores, Caracas-Venezuela 1987.

- **Sambrano Urdaneta, Oscar en Subero, Efraín**

“El Libro de la Navidad Venezolana”

Fundación para la Cultura Urbana, Caracas-Venezuela 2005.

- **Sacanonne, Armando en González, Rodulfo.**

Festividades Navideñas

Editorial Pontevedra, Porlamar-Venezuela 2006.

- **Subero, Efraín.**

“El Libro de la Navidad Venezolana”

Fundación para la Cultura Urbana, Caracas-Venezuela 2005.

- **Uslar, Arturo en Subero, Efraín**

“El Libro de la Navidad Venezolana”

Fundación para la Cultura Urbana, Caracas-Venezuela 2005.





Navidad de Aquí y de Allá



Leopoldo Espinoza Prieto



Agradecimientos

El autor agradece la inestimable colaboración y apoyo brindado para hacer posible este libro, en especial las siguientes personas:

Raúl Camilo Espinoza Montaña

Fabiana Silvera

Ayari Bernal

Roger Rangel

Maiyalett Figueroa

Sol Rondón

Marlyn Malaver


Teresita Silva

Omar Marín

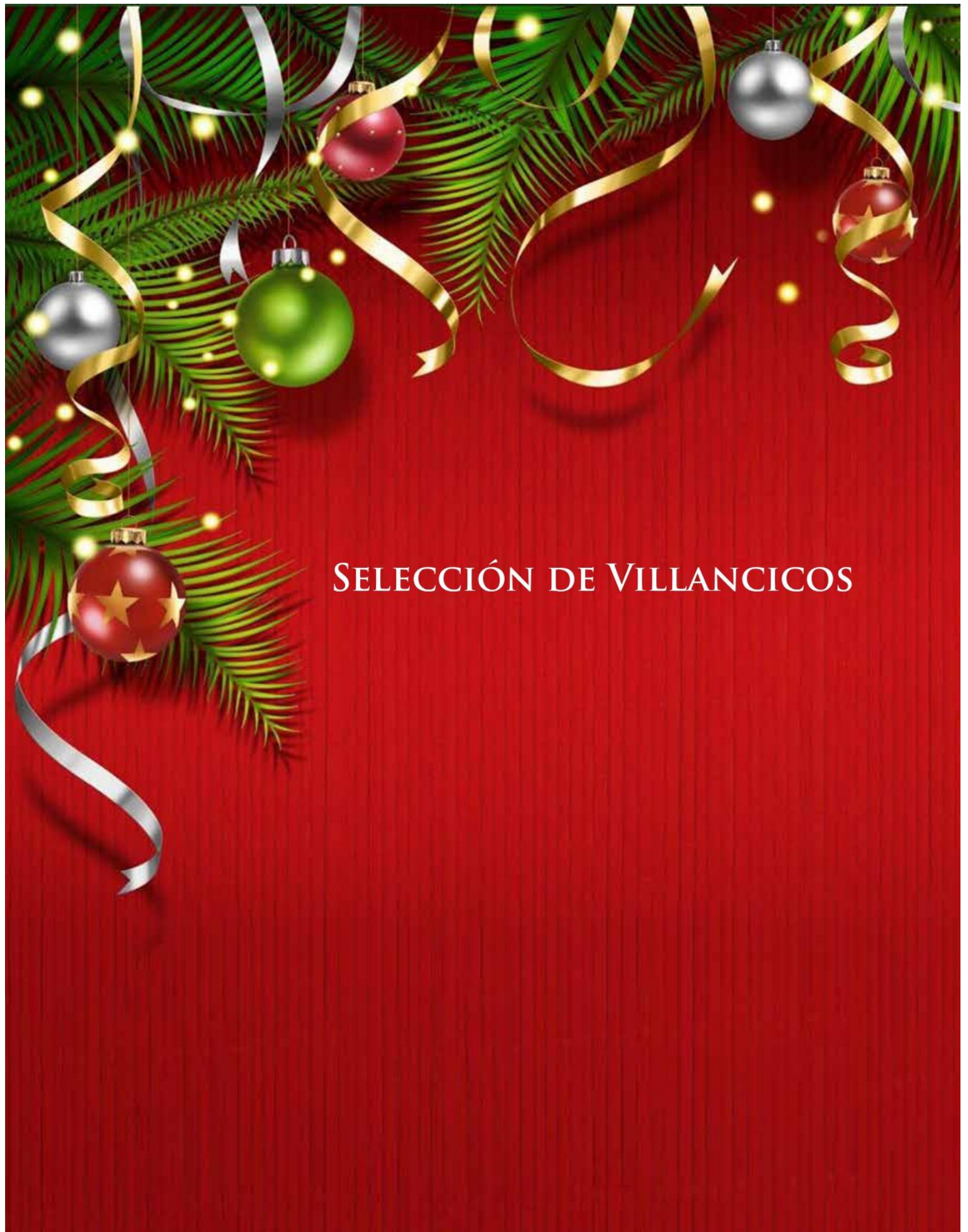
Andimar Villalba

Quienes participaron como auxiliares de investigación, transcripción y tipeo de la información, así como la sistematización y acopio del contenido.





Nota: Queda comprometida nuestra gratitud con el musicólogo asuntino, Rafael Salazar, por permitirnos incluir en esta edición este importante capítulo de su hermosa NAVIDAD LA ESTANCIA DEL SOL, aún inédito.



SELECCIÓN DE VILLANCICOS

22. SELECCIÓN DE VILLANCICOS DE ESPAÑA, HISPANOAMÉRICA, BRASIL, ESTADOS UNIDOS, ALEMANIA, FRANCIA, ITALIA, BÉLGICA, HOLANDA Y AUSTRIA



1. Aguinaldo Yaucano • (Puerto Rico)

Autor: *Aguinaldo* tradicional

Intérprete: Danny Rivera

Este *aguinaldo*, *a lo divino*, originario del pueblo Yauco (Puerto Rico), está interpretado, magistralmente, por el tenor lírico Danny Rivera, quien lo eleva a la condición de joya musical latinoamericana, que motiva la calificación de *canción de arte*.



2. Sin Reyes, no hay tradición • (Puerto Rico)

Autor: Grupo Mapeyé

Intérprete: “Grupo Mapeyé”

Aguinaldo puertorriqueño cuya letra ha sido improvisada por el Grupo Mapeyé, tal como es la tradición en la controversia musical de temas navideños, basada en la *décima* o *espinela*.



3. Feliz Navidad • (Puerto Rico)

Autor: José “Cheo” Feliciano

Intérprete: José “Cheo” Feliciano

Este tema es un clásico de la música navideña de Puerto Rico. Su música está compuesta en ritmo de cha-cha-chá. Su popularización en el Caribe y en Latinoamérica, se debió a la versión que le imprimiera su cantautor José “Cheo” Feliciano, a través de su estilo propio, inconfundible por su prestancia vocal.

4. La rama de Pascua • (México)

Autor: *Villancico* tradicional mexicano

Intérprete: “Grupo La Rama de Veracruz”



Tradición navideña mexicana, que se celebra con la interpretación de un *son de Pascua*, dedicado al Niño Dios. Esta forma musical también se conoce como la *rama*, siendo el tema más común “Naranjas y Limas”, de Veracruz, la tierra donde nació el *son jarocho*.

5. Las Arandelas • (República Dominicana)

Autor: Manuel José Rivas

Intérprete: “Conjunto de Manuel José Rivas”



La tierra del *merengue* y la *bachata* nos presenta un *villancico* tradicional, compuesto por Manuel José Rivas, quien nos descubre la fortaleza de un pueblo, nacido para la improvisación del canto, y celebrar con alegría un festejo popular.

6. Yo le canto al Niño Dios • (Colombia)

Autor: *Villancico-guabina* tradicional

Intérprete: “Coro de la Casa de la Cultura de Bogotá”



En Colombia, el *villancico* está asociado a algunas formas musicales populares; en este caso “Yo le canto al Niño Dios” es un *villancico-guabina* que está interpretado por el “Coro de la Casa de la Cultura de Bogotá”, con sus voces infantiles que nos ofrecen una sentida canción dedicada al Niño Dios.

7. Yo no olvido al Año Viejo • (Colombia)

Autor: Crescencio Salcedo

Intérprete: Tony Camargo.



Este *villancico* colombiano, influenciado por los ritmos de su costa caribeña, es un tema obligado en Latinoamérica, a la hora de despedimos del Año Viejo en tiempos de Navidad.



8. No sé Niño Hermoso • (Ecuador)

Autor: Salvador Bustamante Celi

Intérprete: Margarita Laso.

Villancico ecuatoriano que pertenece al reconocido compositor Salvador Bustamante Celi (1876-1935). Este tema trascendió a Latinoamérica, y se le considera como un clásico de la música navideña ecuatoriana. Margarita Laso, poeta y compositora del Ecuador, de reconocida trayectoria artística, nos brinda, con su magnífica voz, un aire de mestizada fuente que está viva en la música tradicional de su país.



9. Cay Chiri Tutapi • (Ecuador)

Autor: *Villancico* tradicional *quichua*

Intérprete: Margarita Laso

Dentro de la genuina tradición indígena ecuatoriana, se nos presenta un *villancico* en su lengua original *quichua* que, gracias a Margarita Laso y a su importante labor de recopilación de la música tradicional ecuatoriana, podemos disfrutar de una versión de altísima calidad.



10. Manito de cera • (Ecuador)

Autor: Diego Luzurriaga

Intérprete: Margarita Laso

La creación de Diego Luzurriaga, a través de su *villancico* “Manito de cera”, nos envuelve en una mágica atmósfera de Navidad, que de pronto nos sugiere sonidos *celtas*, trasmutados al tiempo del Ecuador, cuando se le canta al Niño Jesús con la dulce voz de Margarita Laso.



11. Characato • (Perú)

Autor: *Villancico* tradicional peruano

Intérprete: “Los cholitos del Sur”.

Dentro de la tradición navideña peruana, los niños le brindan al Niño Jesús, el Niño Moreno, como suelen llamar-

lo, *villancicos* que alegran la Nochebuena, el momento más hermoso para la renovación espiritual. “Los cholitos del Sur” nos ofrecen, entre páramos y ventisqueros, los sonidos que evocan el paisaje típico de los Andes peruanos.

12. Niño Manuelito - Estrella de Belén • (Bolivia)

Autor: *Villancicos* tradicionales de Bolivia

Intérprete: “La Razza de Bolivia”



Dos *villancicos* tradicionales bolivianos son interpretados por el conjunto “La Razza de Bolivia”, con toda la carga musical de herencia indígena para honrar, con su música y danza, al Niño Dios, al Niño Manuelito, su apodo coloquial, provocando así una alegría colectiva que es propia de la celebración misma de la Navidad.

13. No me importa, Doña María • (Chile)

Autor: Recopilación de Violeta Parra

Intérprete: “Grupo Cuncumén”



Chile conserva en su alma sonora la improvisación de coplas tradicionales, del canto *a lo poeta*, de *cuecas* y *villancicos*, entre otros aires musicales que tiempo atrás fueron recopilados por Violeta Parra, la folklorista de América. Acá presentamos uno entre tantos *villancicos* sembrados en el corazón del pueblo y que está interpretado por el grupo “Cuncumén”, voz *mapuche* que traduce “el murmullo del agua”.

14. Villancico argentino • (Argentina)

Autor: Folklore de Argentina

Intérprete: “Coro de la Ascensión de Buenos Aires”



La tradición se hace presente en la música navideña de Argentina, representada por el “Coro de la Ascensión de Buenos Aires”, dirigido por Samuel Boruszko. Las voces infantiles de la agrupación coral nos arropan en un halo de ternura devocional, que convoca la esperanza por la llegada del Niño Dios.



15. Dios está cerca • (Uruguay)

Autor: Vidalita tradicional

Intérprete: “Trío Yaravee”

Un *villancico-vidalita* del Uruguay, interpretado por el trío “Yaravée” y titulado “Dios está cerca”, va a las raíces folklóricas del Uruguay, que narra sus historias a través de la *cifra*, la *milonga*, o bien de una *vidalita*, con sabor a pueblo.



16. Navidad del Paraguay • (Paraguay)

Autor: *Villancico* tradicional

Intérprete: “Los tres suramericanos”

Este *villancico* es conocido también como “Navidad de la flor de coco”. Paraguay nos presenta, a través del conjunto “Los tres suramericanos”, lo mejor de su folklore navideño, que engalana a los *pesebres*, adornados con frutas naturales y plenos del mágico aroma que envuelve el paisaje de la flor del coco.



17. Boas festas (*Buenas fiestas*) • (Brasil)

Autor: Trío Los Cangrejos

Intérprete: “Trío Los Cangrejos”

La alegría desbordante de la música brasilera, la tierra del *samba*, la *batucada*, del *Maxixe* y del *bahiao*, queda demostrada en el tema “Boas Festas”, un *villancico* que interpreta el conjunto “Los cangrejos”.



18. Adorar al Niño • (Venezuela)

Autor: *Villancico* tradicional (*aguinaldo a lo divino*)

Intérprete: Orfeón José Ángel Lamas

y Coro de la Escuela Superior de Música de Caracas

El Maestro Vicente Emilio Sojo, padre del movimiento musical nacionalista de Venezuela, entre la grandeza de su obra, más allá de fundar el Orfeón Lamas y la Orquesta Sinfónica de Venezuela en 1930, recopiló y armonizó en la

década del 40' del siglo XX, más de 250 canciones folklóricas que se sembraron en la tradición popular. En ese acopio musical figuran *aguinaldos* y *villancicos* que hoy pertenecen a la Navidad venezolana.

19. Corre caballito • (Venezuela)

Autor: Recopilación de Iván Pérez Rossi

Intérprete: “Serenata Guayanesa”



Este *aguinaldo*, de mediados del siglo XIX, le fue enseñado a la familia Pérez Rossi, por el padre Constantino Maradei Donato, profesor de Arte y director del Coro del Liceo Peñalver de Ciudad Bolívar, cuyo director era el profesor Ramón Antonio Pérez Santamaría, padre de Iván y César Pérez Rossi, miembros fundadores de Serenata Guayanesa, junto con Hernán Gamboa y Mauricio Castro (1971).

La agrupación vocal “Serenata Guayanesa”, fundada en Ciudad Bolívar, Venezuela, en 1971, grabó el *aguinaldo* “Corre Caballito” en la década del 70'. En sus andanzas e inesperado destino, su canto se convirtió en un referente de la música navideña venezolana.

20. Para ti mi cantar • (Venezuela)

Autor: Jesús “Chuchito” Sanoja

Intérprete: “Voces Infantiles del Hatillo”,
directora Ana María Orihuela



“Históricamente, cuando se acerca la Navidad, el venezolano deja de un lado los sinsabores, las luchas y las tristezas de su día a día, y retoma esa condición de bonhomía que es la propia, que es la natural a la gente de bien, a la gente paz, a la gente que se rinde y se entrega, al sortilegio de su tradición decembrina, colmada de amor y de ilusiones.

Se escuchan *aguinaldos*, *parrandas* y *gaitas* en la calle, en las plazas, por las ventanas, en los patios, en el metro, en los colegios, en los conservatorios, en los teatros, en las corales, en los conciertos, en los mensajes navideños, en las redes. Y de alguna manera esto contribuye a eso que llamamos el espíritu navideño, cálido manto de amor que reúne a la familia venezolana.

De esos sentires nació ‘Para tí mi cantar’, *aguinaldo* que escribí pensando en mis hijos. Está dirigido especialmente a los niños, quienes atesoran el futuro en sus manos, mientras son testigos de uno de los momentos más difíciles de la historia de Venezuela y del mundo entero.

La primera grabación la hice con Simón Díaz, luego lo grabé con las Voces Blancas de Elisa Soteldo (miamá). En 2015 hice una versión con Fabiola José y su hijo Simón. Comparto con ustedes esta nueva versión, donde fui asistido por la directora coral Ana María Orihuela, interpretada por un coro infantil formado por Sofía, Eva, Ana Karina, Pedro, María Laura, María Fernanda, María José, Arleán, Valeria, Fabiola, Amanda y la más chiquitica: Amalia, de 4 años, grabación realizada en 2019, mezcla y masterización de Gabo Sanoja.

El musicólogo Rafael Salazar seleccionó este aguinaldo para el Pregón de Navidad 2015. (*Jesús “Chuchito” Sanoja*).



21. Parranda del Niño • (Venezuela)

Autor: Pueblo de Carayaca, estado La Guaira

Intérprete: “Voces Risueñas de Carayaca

El pueblo de Carayaca, que custodia, desde la montaña, el paisaje marino norteño del estado La Guaira, ha conservado, durante más de sesenta años, una tradición aguinaldera de las más genuinas del país.

“La Parranda del Niño” es una especie de *pasacalle* que se utiliza para cantarle al Niño Jesús durante el tiempo de la *Navidad*. Dejemos pues, que sean las propias “Voces risueñas de Carayaca”, quienes atestigüen la alegría de esta *parranda* tradicional.



22. Viva el parrandón • (Venezuela)

Autor: Rafael Salazar

Intérprete: “Cecilia Todd y su Conjunto”

Esta *parranda*, de Rafael Salazar, fue grabada, originalmente, en la década del 90', por el grupo Un Solo Pueblo, en el momento cúspide de su popularidad. Luego, Cecilia Todd, afamada cantante venezolana, la incluyó en un disco navideño de su catálogo musical.

En la isla de Puerto Rico, “Viva el parrandón” alcanzó los primeros lugares de popularidad y batió récord en sus ventas navideñas de los años noventa.

23. **Canta el Pregón • (Venezuela)**

Autor: Iván Pérez Rossi

Intérprete: “Serenata Guayanesa”



Este *aguinaldo pregonero*, de Iván Pérez Rossi, cantautor y miembro fundador de Serenata Guayanesa, fue estrenado en la Plaza Bolívar de Caracas en el año 1990, dentro del contexto festivo de su Pregón Navideño. Hoy es un tema ampliamente conocido, gracias a la difusión que le diera Serenata Guayanesa.

24. **Villancicos trujillanos • (Venezuela)**

Autor: folklore navideño andino

Intérprete: Luisana Pérez (voz) y Javier Marín (cuerdas y arreglos)



Dentro de la más rancia y genuina tradición de los *villancicos* españoles, sembrados en Venezuela, Luisana Pérez, dueña de una afinada y expresiva voz, nos interpreta dos *villancicos* del estado Trujillo, delicadamente armonizado por Javier Marín, al preservar el carácter propio de su devoción religiosa.

25. **Aguinaldo de los Reyes • (Venezuela)**

Autor: *Villancico* tradicional yaracuyano

Intérprete: “Canturía Popular de Un Solo Pueblo”



En el folklore del estado Yaracuy, región cen-

tro-occidental de Venezuela, el “Grupo Luango”, fundado por Miguel Ángel Castillo, en 1977, recopiló un *aguinaldo* del saber de Sótero Ramírez, conocedor en profundidad de los *tonos y aguinaldos* y de los *cantos a lo divino* ofrendados a las deidades católicas.

Luego el *aguinaldo* fue grabado por el prestigioso grupo *Un Solo Pueblo*, fundado por Jesús Querales en 1976. Las voces de Francisco Pacheco, Ismael y Jesús Querales, nos ubican en ese momento mágico que este *aguinaldo* provoca en su intimidad devocional.



26. La barca de oro • (Venezuela)

Autor: Alejandro Vargas

Intérprete: “Serenata Guayanesa”

Alejandro Vargas, oriundo de Ciudad Bolívar, Venezuela, fue uno de los compositores tradicionales de la Guayana venezolana. Sus *diversiones*, *pasacalles*, y en especial sus *aguinaldos* y *parrandas*, gracias a la difusión que les diera Serenata Guayanesa, forman parte hoy de la tradición navideña venezolana, dada la sencillez y a la hermosura de su música y poesía.



27. Precioso Querube • (Venezuela)

Autor: Miguel Ángel Bosch – Iván Pérez Rossi

Intérpretes: Gualberto Ibarreto - Serenata Guayanesa

Este hermoso *aguinaldo* pertenece a la dupla creativa Miguel Ángel Bosch – Iván Pérez Rossi, ambos compositores y miembros activos de Serenata Guayanesa. La voz baritonal y fresca de Gualberto Ibarreto, enriquece más aún, el contenido literario y musical de esta composición que, a nuestro juicio, constituye uno de los *aguinaldos* de mayor excelencia artística en Venezuela.

28. La vida canta en Navidad • (Venezuela)

Autor: Henry Martínez

Intérpretes: Cecilia Todd (voz) y Jesús “Chuchito”

Sanoja (teclados y arreglos)



Henry Martínez es uno de los compositores de mayor calidad poética y musical perteneciente a la generación de los 70, del siglo XX, en Venezuela. Cuando se le encargó a Henry la creación de su *aguinaldo pregonero*, nos reveló una nueva manera de contarnos la Navidad. El estreno de “*La vida canta en Navidad*”, a cargo de Cecilia Todd, se realizó en la Plaza Bolívar de Caracas, con motivo de celebrarse el Pregón de la Navidad Caraqueña en 1992.

29. Llegó diciembre • (Venezuela)

Autor: Francisco Pacheco

Intérprete: “Francisco Pacheco y su pueblo”



Este tema es una *parranda* aragüeña del cultor y compositor venezolano Francisco Pacheco, voz fundamental del folklore nacional, y miembro fundador del prestigioso grupo Un Solo Pueblo. Su profundo conocimiento del canto popular en un aval suficiente para garantizar la autenticidad y belleza de este aire de *parranda* interpretado por “Francisco Pacheco y su pueblo”.

30. Con un poncho andino • (Venezuela)

Autor: Otilio Galíndez

Intérprete: Morella Muñoz



La mezzo-soprano Morella Muñoz, especialista en el canto lírico universal, obtuvo el Premio “Primavera de Praga”, en la especialidad del *lied* alemán del año 1961. Pero esta artista, fiel a sus raíces populares, en todos sus conciertos, incluyó temas del folklore nacional, de la música indígena, de los cantos infantiles y de *aguinaldos* navideños. Morella en esta oportunidad nos brinda “Con un poncho andino”, cuya música y poesía de Otilio Galíndez expresa la sencillez hecha virtud artística.



31. Mi burrito sabanero • (Venezuela)

Autor: Hugo Blanco

Intérprete: La Rondallita

Este tema navideño fue creado con ritmo de *tango negro*, forma musical de la región afro-venezolana de Barlovento, gracias a la creatividad del cultor, folklorista e investigador mirandino, Juan Pablo Sojo, a principios del siglo XX.

El *tango negro* posee una rítmica similar a la *guaracha* cubana o a la *polca campesina* de Venezuela. Su melodía y su letra dedicada a la *Navidad*, nos narra de manera sencilla una historia que ha gustado a todos los niños de habla hispana, razón por la cual es el tema más versionado, grabado y difundido de los aguinaldos venezolanos en el mundo.

“Mi burrito sabanero” está interpretado en su versión original por el conjunto infantil La Rondallita (1975). La voz solista es del entonces niño Ricardo Cuenci, de 8 años (hoy tiene 55); en la percusión participaron Ramón Cerezo en el tambor y Chela (charrasca), su esposa, ambos cofundadores del grupo “ConVenezuela”; también figuran en la familia musical, Millán Cerezo, su hija, yerno y nietos.



32. Noche vieja • (Venezuela)

Autor: Rafael Salazar

Intérprete: Grupo Luango de Yaracuy

Parranda venezolana que nos remite a los festejos de fin de año, a las 12 campanadas de su despedida, al recuerdo por los ausentes, al brindis por la vida y a la alegría de los niños que representan la estancia del futuro. El Grupo Luango de Yaracuy fue fundado en 1977 por Miguel Ángel Castillo. En esta ocasión, la voz de Xiomara Coll nos regala esta *parranda* con sabor navideño.



33. El tamborilero • (España)

Autor: *Villancico* tradicional madrileño

Intérprete: Raphael

Cuando el hoy famoso cantante español Raphael grabó “El tamborilero”, estaba recién ingresado al ejército, para cumplir con el Servicio Militar Obligatorio, razón por la cual, por tener el pelo raso, tuvo que ponerse una peluca para la fotografía del álbum navideño. Jamás imaginó el joven artista que aquel *villancico* de su juventud se convertiría en un ícono de la música popular española. Dejemos, pues, que Raphael nos lleve con su voz, franca y ligera, por los caminos del tamborilero, en la búsqueda de Belén.

34. **Ande, ande, la Marimorena • (España)**

Autor: *Villancico* tradicional madrileño

Intérprete: “Coro de la Banda Primitiva de Paiporta”
(Valencia)



Villancico español tradicional, que se canta en todas las escuelas y en los hogares, en tiempo de Navidad. Aquí prestamos la *Marimorena* en la versión del Coro de la Banda Primitiva de Paiporta, Municipio de Valencia, con la pureza de sus voces infantiles.

35. **Aguilano al “Patiñero” • (España)**

Autor: Improvisación de la Hermandad de la Tradición murciana

Intérprete: Hermandad de las Benditas Ánimas de Patiño



El *aguilano* (sic) es una forma musical de la Navidad en Murcia y en Asturias. Manolo Cárcelos fue uno de los repentistas más importantes del pueblo de Patiño, en Murcia, que se caracteriza por el arte de la improvisación en *quintillas* y *décimas*, sobre cualquier tema *a lo humano* o *a lo divino*. Allí, en el pueblo de Patiño, se han destacado repentistas como “El Taxista”, “El Conejo de la Unión” y “El Patiñero”, apodado cariñoso de Manolo Cárcelos.

“El Patiñero”, a pesar de haber sido un campesino analfabeta, tuvo la virtud de la improvisación en el canto murciano. Su nieta mayor, le enseñó, a su abuelo Manolo, a leer y escribir, cuando era un hombre de sesenta años. Pero, esa dificultad inicial por ausencia de escritura, no le impidió a “El Patiñero” el arte de repentizar *trovos* y *décimas*, canta-

dos por *malagueña* o por *goajira* cubana, que asombran al pueblo y a la culta concurrencia de sus conciertos populares.

Mantuvimos con “El Patiñero” una franca y sincera amistad, luego de un trabajo de investigación que abordábamos en 1988, junto con mi compañera de investigación María Teresa Novo, sobre la *décima* popular hispánica. Manolo Cárceles, “El Patiñero”, fue invitado a la Real Academia de la Lengua Española, para que demostrase sus habilidades literarias en la improvisación.

Allí, ante la solemnidad de los magistrados, “El Patiñero” improvisó en *décimas*, cada letra del alfabeto con sus cualidades de uso y, además, le dedicó a cada individuo de Número, una *décima* que resaltaba su digna posición, mencionando sus nombres y apellidos.

Hoy, el pueblo, le rinde un homenaje a este gran improvisador, con el “*Aguilano al Patiñero*”, interpretado por la “Hermandad de la Benditas Ánimas de Patiño”.



36. Otra Navidad • (España)

Autor: Los Romeros de Puebla

Intérprete: “Los Romeros de Puebla”

Tema musical compuesto por *villancico*, por los Romeros de Puebla, que nos evoca otra Navidad, con alma andaluza y que nos habla de la unión en familia, de los mejores deseos para la vida futura y de los cantos alrededor del *pesebre* que nos depara ese otro mundo pleno de felicidad.



37. Villancico Canario • (España)

Autor: *Villancico* tradicional canario

Intérprete: “Los Gofiones”

Canarias, tierra del *timple*, la *isa* y la *folía*, nos envuelve, a través de sus *villancicos* navideños, para celebrar con alegría la convivencia humana. La agrupación “Los Gofiones” nos pasean por las notas y cantos tradicionales, con una fuerza musical imperecedera.

38. Los peces en el río • (España)

Autor: *Villancico* tradicional hispánico

Intérprete: “Voces Infantiles de la Tradición Hispánica”

Otros de los afamados *villancicos* españoles, lo hallamos en el tema “Los peces en el río”, interpretado en esta oportunidad por el “Coro de Voces Infantiles de la Tradición Hispánica”.



39. Campana sobre campana • (España)

Autor: folklore español

Intérprete: Coro de la Banda Primitiva de Paiporta

Un clásico de la Navidad hispánica, lo constituye el tema “Campana, sobre campana”, interpretado por el “Coro de la Banda Primitiva de Paiporta”, Municipio de Valencia, que está incluido en el álbum discográfico “En el Portal de Belén”.



40. En el portalín de piedra • (España)

Autor: *Villancico* tradicional asturiano

Intérprete: Víctor Manuel

Un hermosísimo *villancico* de Asturias se convierte en un regalo de lujo, cantado por el afamado cantautor Víctor Manuel, quien, conservando la tradición del *bable* como lenguaje popular asturiano, nos lleva a un estadio de solemnidad y de belleza trascendente... ¡Disfrutémoslo!



41. I'monos xa prá aldea (*Vámonos y a para la aldea*) • (España)

Autor: Villancico tradicional de Galicia

Intérprete: Grupo A Quenlla

Galicia posee una riqueza folklórica extraordinaria, debido a la confluencia de múltiples culturas que formaron su historia. En su tierra hallamos los sonidos ancestrales de los *Celtas*, desde épocas precristianas, y la herencia organológica de la algaída árabe (711 - 1492), convertida en *gaita* gallega o *cornamusa*. Entre tantos ritmos y bailes, están



presentes: la *muiñeira* o danza del molino (término derivado de la voz gallega *muiño* o molino); el son del *pandeiro* o pandero, instrumento de percusión, de forma circular, del cual guindan cascabeles, y que está cubierto, en su parte superior, con piel de ovejo o cabra. En Galicia, también se manifiesta el *villancico*, propio de la Navidad, para honrar al Niño Jesús.

“Vamos ya para la aldea”, es un *villancico* tradicional gallego, interpretado por el grupo A Quenlla, que participa en esta antología con una sencilla y bella canción, cuya letra dice así:

“Vamos ya para la aldea
porque no está bien alborotar
porque Jesusito duerme
y podémoslo despertar”.



42. Valle feliz • (Guatemala)

Autor: *Villancico-son de Pascua*

Intérprete: Dúo Delafuente – Delverez

México, Guatemala y el resto de los países centroamericanos, conforman la llamada tierra del *son*. La antigua *marimba* o *sanza* africana (xilófono con teclas de madera o de metal), se aclimató en México, en Centroamérica, en la Costa del Pacífico colombiano (*marimba de chonta*), en la zona afroecuatoriana (región de Esmeraldas), siguiendo su ruta hasta el Perú.

Esa *marimba* fue asumida como propia, por los pueblos indígenas de México y Centroamérica. Entonces, al ritmo del *son* se le incorpora la *marimba*, y con ella, la música ancestral propia de los pueblos hispanoamericanos.

El tema “Valle Feliz”, es híbrido mestizo, conocido como *villancico-son*, y se expresa la alegría de un pueblo que le canta a la Navidad, al Niño Dios, bajo las voces del dúo Delafuente-Delverez.

43. Soy carpintero • (El Salvador)

Autor: *aguinaldo pregonero* de El Salvador.

Intérprete: “Trío Yaravée”



La sencillez de esta canción salvadoreña, cantada a dúo, recorre las andanzas de un *villancico pregonero* dedicado al Niño Dios en El Salvador.

Un carpintero del pueblo quiere hacerle una cunita al Niño Jesús, el carbonero quiere llevarle la lumbre para darle calor al Niño Jesús, y un panadero quiere hacerle una hogaza de pan para la boca divina del Niño Dios; y, finalmente, todos quieren ofrecerle al Niño Bendito lo poco que tienen y que dan para expresar su felicidad ante la presencia divina del Niño Dios.

44. Caminando por Tegucigalpa • (Honduras)

Autor: Víctor Donaire

Intérprete: “Conjunto Folklórico tradicional y agrupaciones corales bajo la dirección de la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos días”.



Una *serenata navideña*, al aire libre, realizada delante de la Catedral de Tegucigalpa, nos ofrece un *villancico* de Víctor Donaire, que nos habla de Tegucigalpa, de sus barrios alegres y de sus luces en los tiempos de Navidad.

45. A las doce de la noche / Pastores, pastores • (Nicaragua)

Autor: José Noel Acevedo Vásquez

Intérprete: “Grupo Tradiciones Nicaragüenses”



Un *villancico* y *son de Pascua*, están interpretados por el Grupo Infantil Tradiciones Nicaragüenses, encargado de difundir la música de Navidad en el país de los poetas, del romanticismo literario y de la gente hermosa, que se crece a tenor del festejo navideño.



46. La Nochebuena • (Costa Rica)

Autor: José María Alfaro (letra) y José Joaquín

Vargas (música)

Intérprete: (s/d)

En 1907 arribó a Punta Arenas, un puerto de Costa Rica, un barco cargado de mercancías y un manual educativo para las Escuelas Públicas de Costa Rica. Se trataba de una edición de cantos escolares para el uso en las escuelas y colegios, ordenado por José Joaquín Vargas. La edición estuvo bajo la responsabilidad del sello editorial francés “Henry Lemoine y compañía”, especializado en música.

Cuarenta canciones de varios compositores costarricenses estaban incluidas en esa edición musical, y de la cual, una sola se refería a la Navidad, con un sentido de crítica social contestataria.

Sería la primera edición navideña propia de Costa Rica, bajo la dupla José María Alfaro (letra) y José Joaquín Vargas (música), ya que en el país sólo se interpretaban *villancicos* de origen español. El tema “Nochebuena”, editado en 1907, quedó como el primer *villancico* costarricense en su historia musical.



47. Nochebuena panameña • (Panamá)

Autor: *Villancico-tamborito* tradicional

Intérprete: Margarita Sevillano

Con aire caribeño, que nos delata la herencia africana en Panamá, Margarita Sevillano nos ofrece un *villancico-tamborito*, con su canto antifonal cada dos versos, en tiempo binario, manteniendo una rítmica muy similar al *sangueo* de Venezuela, que se interpreta como salutación a San Juan Bautista, cada 24 de junio de su onomástico.

En el *villancico-tamborito*, sus versos están íntegramente volcados a homenajear al Niño Dios, quien balbucea, sonríe y baila, ante los cantos rítmicos que se realizan en su nombre.

48. **White Christmas. Blanca Navidad • (EEUU)**

Autor: Irving Berlín

Intérprete: Frank Sinatra



Este *villancico* compuesto por Irving Berlín en los Estados Unidos de Norteamérica es el más conocido y versionado en ese país, y ha sido traducido a distintos idiomas al convertirse en un tema universal. Entre tantas y hermosas versiones, una de las mejores está interpretada por Frank Sinatra, un ícono de la música popular norteamericana.

Sinatra, “La voz de América”, con su timbre único, de aterciopelado encanto, conquistó el mundo de la canción popular, pues logró ubicarla en el sitio que merecen la poesía y la música de trascendencia espiritual. Estando en Navidad, la ocasión es propicia para brindarles esa voz magnífica que Frank Sinatra le imprime a tan hermoso *villancico* universal.

49. **Op de Hoge, Hoge Daken**

(Techos en la esquina, Canciones de hermanos)

(Holanda, Bélgica y Países Bajos)

Autor: Canción tradicional de *Sinterklaas* (San Nicolás)

Intérprete: “Kinderkoor”



Sinterklaas (San Nicolás) es el personaje de la Navidad más querido por los niños de Bélgica, Holanda y de los Países Bajos. Según la tradición, *Sinterklaas* parte todos los años de Alicante (España), a bordo de un barco de chapaletas, y llega a las costas holandesas, donde se monta en un caballo blanco, llamado Amérigo, cargado de juguetes para los niños. Lo acompañan un séquito real, y el Negro Pedrito (Zwarte Piet), su ayudante, durante el desfile callejero para repartirle a los niños caramelos, galletas, papelillos y serpentinas, como expresión de alegría por el nacimiento del Niño Dios. La visita de *Sinterklaas* a los países de habla holandesa se da entre los días 5 y 6 de enero de cada año. Escuchemos, pues, uno de estos cantos con que se recibe a este mítico personaje popular.



50. O Tannenbaun (*El árbol de Navidad*) • (Alemania)

Autor: *Villancico* tradicional alemán

Intérprete: “Orquesta y Coro Voces de la Paz”

Después de la mundialmente conocida “Noche de Paz”, este *villancico*, que le rinde homenaje al abeto o árbol de Navidad, es el más popular en Alemania y en gran parte del mundo. Entre tantas versiones que encontramos en distintas lenguas, dejémonos llevar por las notas de O Tannenbaun que nos llenan de una dulce melancolía, a través del canto coral, que nos une para celebrar el nacimiento del Niño Dios.



51. La bonhomme de Neige (*El muñeco de Nieve*) • (Francia)

Autor: *Villancico* Tradicional Francés

Intérprete: Jacques Prévert

Este es uno de los *villancicos* más conocidos de Francia. Todos los niños franceses cantan, en coro, la música de su “muñeco de nieve”, ese travieso y silencioso personaje de hielo que se transforma en un ser especial para el mundo de los niños, quienes lo construyen durante las nevadas invernales.



52. O menino que nasceu (*El Niño que nació*) • (Portugal)

Autor: Villancico tradicional portugués (Siglo XVIII)

Intérprete: Coral Infantil Oeiras - Lisboa

Portugal es la tierra del fado, la máxima expresión del sentimiento en el canto popular y que tuvo en Amália Rodrigues una proyección internacional imperecedera. En Portugal nació la folía que luego se hizo hispánica, y también el vals popular, la gaita morisca, la danza del “corridinho”, la guitarra portuguesa elevada al estrellato mundial por el maestro Carlos Paredes. Y finalmente, en Portugal se cultivó el villancico académico (catedralicio) y popular, en homenaje al Niño Dios.

El Coro Infantil Oeiras - Lisboa realiza una muy bella versión de “El Niño que nació” con arreglos de César Batahla.

53. Tu scendi dalle stelle (*Tu bajaste de las estrellas*) (Italia)

Autor: Alfonso María Di Liguori

Intérprete: Luciano Pavarotti



Luciano Pavarotti es, sin duda, el más grande tenor italiano de todos los tiempos, equiparado, quizás, con Caruso y su mítica leyenda. Pavarotti nos brinda un hermoso regalo musical, el *villancico* titulado “Tu bajaste de las estrellas”, perteneciente al compositor Alfonso María Di Liguori. Está acompañado con orquesta y coro infantil, en un concierto realizado en la ciudad de Viena con motivo de la Navidad.

54. Stille Nacht (*Noche de Paz*) • (Venezuela)

Autor: Joseph Mohr (letra 1816) y Franz Xaver Grüber (música 1818)

Intérprete: Orfeón y Estudiantina de la Universidad Central de Venezuela



Y llegamos al final y principio de la eterna Navidad. Desde su creación en Austria en 1816, gracias a la inspiración de Joseph Mohr y Franz Xaver Grüber, “Noche de Paz” se convirtió en la canción navideña universal.

Para cerrar este periplo musical, hemos seleccionado una de las tantas versiones de “Noche de Paz”, interpretada por el Orfeón y la Estudiantina de la Universidad Central de Venezuela.

Sólo nos queda, cerrar los ojos y dejarnos llevar por esa “noche silenciosa” y, luego, al mirar el límpido cielo de la Navidad, podamos escoger la más bella estrella que pudiese conmovier nuestro corazón infantil, con el deseo eterno de un mundo pleno de paz.

¡Feliz Navidad!

