

EL FOLKLORE VENEZOLANO



INDICE

1. Introducción
2. Definición del termino Folklore (División y significado).
3. Nombre 5 Instrumentos típicos de las distintas regiones del país y sus antecedentes.
4. Nombre platos típicos de distintas regiones del país y sus antecedentes.
5. Hable de la artesanía Venezolana.
6. Nombre los diferentes tipos del tambor en Venezuela.
7. Conclusión
8. Anexos
9. Bibliografía

INTRODUCCION

En Venezuela el folklore lo vemos como comunicación o transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, hecha de padres a hijos al correr los tiempos y sucederse las generaciones y

conservadas en un pueblo. De acuerdo con esta definición, nuestras tradiciones comienzan desde el momento en que ocurrió la llegada de Colón a nuestras tierras, se encuentran con los primeros pobladores, la raza autóctona, después traen a la raza negra de África y comienzan las mezclas étnicas. Por esta razón encontramos en muchas de las tradiciones y costumbres venezolanas esta amalgama extraordinaria, lo indígena, lo español y lo africano.

El folklore venezolano es rico y variado, cada región posee rasgos distintivos que al igual que las características de la naturaleza en Venezuela, muestran una abundante variedad. Haremos una breve reseña de términos, instrumentos, platos, artesanía y música, y maneras de ser que nos van definiendo.

1. Definición del termino folklore (División y significado)

La palabra Folklore esta conformada por dos voces inglesas que significan: FOLK, pueblo y LORE, conocimiento.

Es el cuerpo de expresión de una cultura, compuesto por cuentos, música, bailes, leyendas, historia oral, proverbios, chistes, supersticiones, costumbres, artesanía y demás, común a una población concreta, incluyendo las tradiciones de dicha cultura, subcultura o grupo. Esta tradición esta constituida por todos los conocimientos y creencias del pueblo sin teoría alguna. Y con el traspaso de generación en generación nos garantiza la existencia por siempre como tradición empírica, popular, típica, que con la compilación de todos los elementos que constituyen el marchar de un pueblo y su estructura de desarrollo.

El término Folklore fue acuñado en 1846 por William Thoms, quien deseaba usar un término anglosajón para lo que entonces se llamaba antigüedades populares. La definición más ampliamente aceptada por los investigadores actuales de la especialidad es «la comunicación artística en grupos pequeños»,

El Folklore esquemáticamente hablando tiene ciertas divisiones:

- **Folklore Literario:** este contempla todas las consideraciones del habla, las narraciones y todas aquellas otras manifestaciones que encierran todo lo que tiene que ver con la comunicación, ya sea oral u escrita.
- **Folklore Musical:** son manifestaciones o expresiones en forma de tonadas mestizas, indígenas o mulatas; las manifestaciones de cada cultura representado un sentimiento, una necesidad de cantar sin técnica ni consideraciones rítmicas muy exigentes; los instrumentos y las denominaciones según la estructura o materiales de construcción.
- **Folklore Demosofico:** a este se le atribuyen los conocimientos de la medicina empírica, los mitos, costumbres, supersticiones y la forma de vida mas determinante (cultivos, economía y forma de gobierno).
- **Folklore Coreográfico:** dentro de este, se consideran las danzas propias de cada región o población, los juegos coreográficos a través de los cuales se representan las acciones diarias, los atuendos y vestuarios utilizados en la región. Este Folklore tambien estudia básicamente las danzas típicas regionales, tradicionales ya sea las indígenas, mestizas, mulatas o de supervivencia colonial.

2. Nombre 5 instrumentos típicos de las distintas regiones del país y sus antecedentes.

La Bandola llanera

En otros tiempos era frecuente escuchar entre los barineses una expresión con la que hacían referencia a los tiempos pasados: "...de cuando los bandolinistas se estorbaban", solían decir. Con esa frase no hacían otra cosa que destacar el gran número de pobladores de Barinas que en el siglo pasado eran intérpretes de la bandola, un instrumento cuya ejecución es compartida con otros estados llaneros, especialmente con Apure y Guárico, pero que en distintas épocas ha encontrado en Barinas su mayor expansión y su más elevado número

de ejecutantes.

La bandola es un instrumento que, según los historiadores, arribó a nuestras tierras alrededor del siglo XVI traída por los españoles, quienes a su vez la habrían heredado de las diversas familias de Laúdes que los árabes Llevaron a España durante los varios siglos de su dominación en la península Ibérica.

En Venezuela, en la actualidad, se encuentran varios tipos de Bandola: la Bandola oriental, de cuatro cuerdas dobles, la Bandola tachirense, de seis cuerdas, algunas dobles y otras triples, y la Bandola Llanera, de cuatro cuerdas simples. La oriental y la Llanera, difieren también en el tamaño y profundidad de la caja de resonancia. La caja de resonancia de la bandola oriental es más grande y profunda, y con sus cuerdas colocadas en órdenes dobles, se utiliza en los estados Sucre, Anzoátegui y Nueva Esparta donde también recibe el nombre de bandolín. La bandola Llanera, en cambio, la empleada en Barinas, se caracteriza por una caja de resonancia más pequeña y por el orden simple en el que van sus cuerdas.

La bandola se utiliza como instrumento solista o como acompañante de cantantes y copleros para interpretar los más diversos géneros del Llano: golpes, pasajes, corridos y tonos de velorio, entre otros. Al igual que el arpa, y en muchos casos como su sustituto, la bandola es acompañada de cuatro y maracas y resultan un instrumento excepcional para la ejecución de lo que ha sido considerado como el baile nacional, el joropo. En Barinas la bandola ha encontrado alguno de sus mejores intérpretes entre quienes destacan Arévalo Tapia "Don Julián", Octavio Calderón, y el gran impulsador e innovador del instrumento, Anselmo López. De Barinas también es originario Mizaél Montoya, el más conocido e importante constructor del instrumento. Y de Barinas, guiado por Anselmo López, se ha nutrido Saúl Vera, continuador de la tradición en la ciudad de Caracas.

El Arpa llanera

El arpa llanera es un instrumento típico musical de la región oriental Colombo–venezolana, tiene 32 o 33 cuerdas en nylon de diferentes calibres y organizadas en la escala musical según el grosor. Regularmente es construida en cedro, aunque existen fabricantes que utilizan el Pino y otras maderas perdurables y resistentes. Se utiliza laca transparente en su pintura para que no pierda sonoridad como si ocurriría con alguna pintura de color. El arpa llanera está muy relacionada con las expresiones artísticas y musicales del oriente.

El arpa fue uno de los instrumento más usados durante el siglo XVIII tanto en Europa como en América, con el se acompañaba música religiosa y también era usado en la música popular doméstica, entre la aristocracia colonial, el clero y los artesanos. El arpa fue un instrumento de gran popularidad en España y sus posesiones ultramarinas y la compleja música en ella ejecutada era transmitida por tradición oral, de esto son testigos hoy en día los excelentes músicos llaneros y paraguayos portadores de tan antigua tradición.

Según Margarita Aristizábal en su libro Arauca artesanal, la leyenda del instrumento: "se explica la aparición del arpa gracias a un cazador que al arrojar una flecha con su arco percibió un sonido musical, intrigado repitió el procedimiento y al obtener un nuevo sonido agregó al arco más cuerdas, y según el movimiento que imprimía a sus dedos, el largo y el ajuste de las cuerda producían sonidos melódicos.

A los llanos de Colombia llegan varios instrumentos como la guitarra, la flauta, el clavicordio, el arpa, la vihuela y las chirimías, cuyos primeros registros datan de los años 1661 y 1722. Estos instrumentos fueron enseñados allí por los misioneros en escuelas de música donde indios y mestizos aprendieron solfeo y a tocar el arpa a la perfección. Después de 1736, es posible que la música ejecutada en arpa haya tenido solamente un carácter religioso ya que en la Nueva Granada hubo un marcado ascetismo religioso durante los siglos XVII y XIX, porque con ellos se agradaba doblemente a Dios.

Este juicio deja entrever una relación directa entre la desaparición del arpa del ámbito llanero colombiano y la

salida del elemento juseíco de la Nueva Granada en 1767, hecho que marca un retroceso en la organización de los pueblos.

En el siglo XIX, en los llanos colombianos, no hay visos de arpa vinculada a ningún aire nacional (aunque ya se tocaran y cantaran galerones en San Martín y Casanare utilizando instrumentos como guitarra, tiple, bandola y maracas).

El Cuatro

Este pequeño instrumento cuyo nombre se deriva de las cuerdas que posee, es una modificación del quinto y toma su origen a finales del XVI. A principio fue elaborado con trozos de madera rustica y cuerdas de fibra vegetal muy duras, las que adelgazaban con concha de moluscos haciéndolas adelante con vísceras (tripa) de animales, siendo disecadas y templadas al sol a objeto de que emitieran sonidos que en cierto modo igualaran con los instrumentos españoles.

Este instrumento nace con la finalidad de acompañar guaruras, pitos, tambores y maracas para disipar las penas y un aliciente para llevar menos pesada la existencia a que estaban sometidos los aborígenes y esclavos por los españoles.

De allí el cuatro se estampa en persistencia, tanto en momentos de tristeza, soledad, como de felicidad y alegría, dentro de los anales del criollismo.

A partir del siglo XIX poco a poco va cambiando de carácter en arraigamiento y en la expansión, por lo tanto algunos carpinteros de la época en momentos libres construían este instrumento solo por afición a la música. Para amenizar los bailes típicos de la época y como consecuencia surgen las famosas permutas que consistía en el cambio del instrumento por turrone, arroz con coco, empanadas, jaleas de mango y otras meriendas típicas, se podría afirmar que de esa manera el cuatro fue adquiriendo perfeccionamiento hasta encontrar su forma y tamaño.

Es el instrumento menor o acompañante de todo conjunto musical llanero, se le ha distinguido como "guitarro". Anteriormente tiple, fue en el llano mismo el instrumento acompañante hasta que el cuatro lo desplazo definitivamente.

El Cuatro se toca rasqueando, teniendo en su ejecución gran importancia el muñequero, el clavijero antiguo de madera ha sido reemplazando por el clavijero automático.

El Furruco

Instrumento que usaron los indígenas, para marcar los bajos de las tonadas. Esta compuesto por un cilindro de madera hueco en sus dos extremos, uno de ellos forrado con un cuero. Tiene en su centro una vara. Para tocar el instrumento se unen las palmas con la varita entre las dos y se desliza hacia abajo, produciendo una vibración la cual suena muy parecida a un bajo.

Las Maracas

Hecho este instrumento de totumitos que bien cabían en la mano, en algunas de las regiones una maraca era más grande y su sonido era mas grave y se le decía: Macho, a las otras se le decía cascabel o cascabelina.

Se le depositan semillas de capacho y de ahí que se le dijera a las maracas capachos, o capachas. También se las llamaba chuchas. Las maracas podían ser raspadas, perforadas con mucho huequitos y pintadas.

La Maraca Instrumento Precolombino es el aporte aborígen al folclor llanero.

Todos los pueblos indígenas hicieron de las MARACAS un instrumento de su predilección y lo ejecutaban en cada ceremonia. Pequeñas medianas, grandes, adornadas con pintura, labradas, con agujeritos, con mango corto o largo, coronadas con plumas vistosas, en fin decoradas al gusto de cada pueblo.

Sabemos que las tuvieron los Incas, los Guajiros, los mayas, Los Aztecas, los quechuas. Sin embargo se afirma que el nombre se lo dieron los indios Jipíes del Brasil del sur que habitaban las riberas del río Maraca que desemboca en el río Amazonas.

Por Tradición el maraquero no se sienta a tocar las maracas y si por algún motivo lo hace no solamente los músicos del conjunto sino de los concurrentes se lo recuerdan así:

Oficio de maraquero

oficio pa' condenao'

los músicos se acomodan

y el maraquero parao.

3. Nombre platos típicos de distintas regiones del país y sus antecedentes.

Adentrarse en la gastronomía venezolana es sumergirse en un mundo de aromas y sabores que delinean el espacio de una cocina de marcados gustos y llamativos colores, de raíces indígenas y de hereditaria influencia europea, la cocina de estas tierras es la fusión de varias culturas, sin por eso dejar de ser dueña de una marcada personalidad. Se caracteriza por el uso del maíz, yuca, plátano, ají, granos, tubérculos, caña de azúcar, carnes y aves variadas, de donde derivan platos con sabores únicos y extraordinarios.

Cada región de este hermoso país se identifica por sus costumbres y expresiones propias, entre las cuales destaca la expresión culinaria, como parte de la cultura, del diario vivir, platos diversos y originales, varían según la situación geográfica de cada región, y según la forma de vida de sus habitantes.

Recorrer los caminos de la culinaria venezolana, es adentrarse en un despliegue de sabores, colores y aromas inolvidables. Cada plato en nuestra cocina lleva consigo una historia, un sentimiento escondido. Se puede asegurar que nuestra historia se desenvolvió paralela al calor de los fogones venezolanos, a medida que ha pasado el tiempo han variado las costumbres y los sueños, la historia sigue su curso, pero en cada nueva creación en nuestra cocina sigue existiendo la raíz de nuestros antepasados, ese toque mágico de nuestros indios, ese abanico de especias y sabores de la colonia... La cocina venezolana es la expresión de nuestro colorido, nuestra sazón, nuestra alegría desbordante. Como nosotros, la comida es variada, mezclada, llena de color y de sabor.

Los platos más representativos de nuestra culinaria son por excelencia El Pabellón Criollo, La Arepa, La Hallaca, La Cachapa, Las Empanadas de Harina de Maíz, El Asado Negro, El Cazabe, El Hervido de Gallina, de Carne o de Pescado, entre los más reconocidos, se identifica en la cocina venezolana un despliegue de variados postres entre los que encontramos los de origen aborígen como El Majarete, El tequiche y Los dulces a base de papelón. Los dulces caseros de la época de la colonia en donde destaca La Torta bejarana, La Torta de Jojoto, de Pan, de Plátano, así como flanes y quesillos de piña, guayaba, naranja y coco. Otra variedad de dulces reconocidos son los Dulces en Almíbar, de infinita variedad, que van desde el Dulce de Lechosa con astillas de canela hasta el de Mamey, pasando por Guayaba, parchita, naranja, coco rallado... Otro de los postres que no podemos dejar de mencionar son los Buñuelos, esas suaves bolitas de Yuca sancochada que se fríen en aceite calentísimo, dejando una capa crujiente y dorada que esconde la mas suave mezcla de sabor, se bañan con papelón, canela, clavos y especias; Delicioso regalo heredado de nuestros ancestros. Así infinidad de platos únicos representan nuestra culinaria.

Pabellón Criollo

El pabellón criollo ó pabellón venezolano es uno de los platos más representativo de nuestra cocina. Lleno de colores y sabores variados, posiblemente evoca la unión de las etnias que integran nuestro pueblo, lleva el aroma único y cálido de esta tierra. El pabellón es un plato que nos ha acompañado a lo largo de nuestra historia, ha crecido con nosotros, con pequeñas variaciones en las diferentes regiones de Venezuela, pero manteniendo siempre la esencia única y pura del plato nacional por excelencia, es representativo de la dieta criolla urbana principalmente, es difícil precisar el origen del plato, pero ya a finales del siglo XIX era reconocido en Caracas.

Se compone de Arroz Blanco, Carne Mechada, Caraotas Negras y Tajadas de Plátano Frito, dispuestos todos de forma ornamental destacando al máximo su color, aroma y sabor. En este plato se crea un equilibrio entre todos sus componentes, tanto en color como en sabor, cada uno es parte importante de la culinaria venezolana.

Desde la colonización, el arroz, así como las caraotas, han sido parte de la comida diaria del venezolano. Las caraotas se servían como acompañante de desayunos, almuerzos y cenas, al igual que la arepa acompañaba mañana, tarde y noche nuestras comidas, hoy apenas es parte eventual de desayunos y cenas, sin por eso dejar de ser importante en nuestra cultura culinaria.

El arroz también se servía diariamente, preparado ligeramente aromatizado de ají dulce, ajo y cebolla, suelto y blanco, muy blanco, de esta misma forma se sirve en el pabellón. Las Caraotas deben ser negrísimas, hay quienes las impregnan con especias como clavitos de olor, comino y un sofrito de ajo, cebolla, ají dulce, sal al gusto....para su preparación se dejan cocinar en agua hirviendo, que puede acompañarse con cochino ahumado o patitas de cochino troceadas, (esto solo para dar sabor, pues no se presentan en el plato) hasta que se vuelvan blandas y tiernas, luego se alían y se deja que el caldo tome una consistencia algo espesa. Las caraotas se pueden comer con caldo para un mayor sabor, o si se prefieren fritas, se pueden escurrir y freír en manteca o aceite muy caliente. También si se prefiere se pueden comer con un punto de dulzura, aportado por papelón raspado, o azúcar.

Por otra parte la carne mechada, (carne de falda de res), se hierve con cebollas y sal hasta que alcance un punto de ablandamiento donde se deje mechar fácilmente. Luego se mecha a mano, en trozos finos. Posteriormente en aceite muy caliente, preferiblemente coloreado con onoto, en el cual se han salteado ajos machacados, cebollas, ají dulce picado, saltar la carne y agregar tomate troceado sin piel ni semillas, sal y pimienta al gusto, es importante cocinar a fuego lento hasta que quede suavemente jugosa. La carne se torna rojiza y aromática.

Por último se taja el plátano y se fríe. Se distribuyen los componentes en el plato de forma decorativa y alrededor se colocan las tajadas. El despliegue de colores será indudablemente llamativo, lo blanco del arroz, lo negro de las caraotas, la carne rojiza y los plátanos amarillo dorados, algunas veces haciendo de barandas, otras veces parte integral del plato, el conjunto será tan impactante como una atardecer en los Médanos Coro en Falcón, como un amanecer en las majestuosas montañas de Los Andes ó como una vista sencilla a los imponentes tepuyes de nuestra fantástica amazonas... el sabor será inigualable.

La Hallaca

Uno de los platos más reconocidos y elaborados que se presenta en la gastronomía venezolana es sin lugar a dudas la hallaca. Esta obra maestra de nuestra culinaria es el más tradicional de los platos que engalanan las festividades navideñas en nuestra Venezuela.

La hallaca es el resultado del proceso histórico que ha vivido nuestra sociedad.

Desde su cubierta de hojas de plátano hasta los detalles que adornan y componen su guiso, pasando por su

ingrediente primordial, la masa de maíz coloreada con onoto, la hallaca es la expresión más visible del mestizaje del venezolano. Cada ingrediente tiene sus raíces: la hoja de plátano, usada tanto por el negro africano como por el indio americano, es el maravilloso envoltorio que la cobija; al descubrirla, traemos al presente nuestro pasado indígena, pues la masa de maíz coloreada con onoto es la que nos recibe con su esplendoroso color amarillo; luego, en su interior se deja apreciar la llegada de los españoles a estas tierras, carnes de gallina, cerdo y res, aceitunas, alcaparras, pasas... todo picado finamente, guisados y maravillosamente distribuidos se hacen parte de un manjar exquisito. Sus ingredientes, todos partes de diferentes raíces se complementan armoniosamente en la hallaca, expresión del mestizaje y colorido del que es parte nuestro pueblo.

La palabra "Hallaca" proviene del guaraní y deriva de la palabra "ayúa" ó "ayuar" que significa mezclar o revolver, de estas palabras se presume que "ayuaca" sea una cosa mezclada, que por deformación lingüística paso a llamarse "ayaca". Otra versión presume que la palabra procede de alguna lengua aborigen del occidente del país, cuyo significado es "envoltorio" ó "bojote".

Sea cual sea el origen de esta palabra, sabemos que "la hallaca" es completamente venezolana, tanto por su nombre como por su confección y es orgullo de nuestra cocina, pues ella sin distinciones sociales se presenta espléndida en la mesa navideña de todos los venezolanos, aportando un toque de maravilloso gusto y sabor a nuestra navidad.

En el mes de diciembre cuando las fiestas navideñas desbordan la alegría del venezolano, la hallaca es parte importante de la celebración, se intercambian, se regalan, se venden...en fin, en las fiestas de navidad para el venezolano no puede faltar la tan reconocida hallaca.

Para su preparación existen diversas recetas, pues en cada región del país hay recetas tradicionales, además como en la mayoría de los platos venezolanos cada familia le aporta su sazón y varía su confección.

La receta para preparar hallacas se divide en tres partes:

- La preparación del guiso
- La preparación de la masa y acondicionamiento de las hojas
- La confección y cocción del manjar

El Asado Negro

Este plato representativo de la capital venezolana, quizás tuvo su nacimiento en los fogones de alguna familia de posición acomodada de la región, donde la ama de la cocina pasaba el día entero preparando los manjares que los comensales de cada familia requerían. Muy posiblemente, el origen del plato sea casual, se cree que alguna de estas cocineras o alguna de sus ayudantes, se le haya encargado dorar un trozo de carne, y por descuido lo dejó quemar. Esto podía sucederle a cualquier experta o inexperta en la cocina, ya que las bateas para lavar (fueran vegetales o cacharros), estaban fuera de las casas, y eran más bien alejadas del fogón... y en ese ir y venir, o en cualquier cháchara mañanera, pudo suceder... el problema verdadero no fue quemarlo, sino realmente como arreglarlo...

Del arreglo que recibió esta carne hablamos hoy, porque tan famoso se hizo que en la actualidad no hay familia venezolana, (principalmente en la capital) que no conozca o prepare un Asado Negro. Es una verdadera delicia degustarlo, tierno y jugoso, bañado en su salsa oscura. Prepararlo impregnará su hogar de un aroma exquisito y reconfortante. Su elaboración requiere tiempo pero por encima de todo mucho cariño y paciencia, para obtener el resultado deseado, rebanadas de carne suave, tierna, bien cocidas pero jugosas, con una cubierta casi negra, y bañadas en una salsa oscura con un toque entre amargo y dulzón...

Acompañado con arroz blanco y tajadas de plátanos fritos en su presentación típica, o si se quiere con un aire

mas sofisticado acompañado con papas horneadas, o puré de papas y vegetales al vapor, el inconfundible Asado Negro una vez servido será el rey en la mesa.

La elaboración de este plato venezolano tiene muchas variaciones, cada familia le da un toque que lo diferencia, le agregan mas de esto, menos de aquello, adicionan vegetales ó aceitunas, unos lo maceran desde el día anterior a su preparación, otros lo condimentan al momento de cocinarlo, le agregan vino a la salsa...en fin muchas son las variaciones en el proceso de cocción del Asado Negro.

El Hervido de Gallina

El hervido ó sancocho es una sopa con gran contenido de ingredientes y aliños que le dan un sabor muy característico, se acostumbra a preparar en todas las regiones del país, es un plato nacional que puede encontrarse en cualquiera de nuestras ciudades y pueblos; tiene un sin fin de variaciones según la zona donde se prepare, varía tanto en su forma de preparación, como en su forma de acompañarlo ó comer, es parte importante de nuestra culinaria y se pueden preparar a base de carne, pollo, gallina ó pescado, se pueden hacer "cruzaos" utilizando dos o más de estos ingredientes principales, pero generalmente se prepara de uno. El hervido de carne ó gallina, se acostumbra a comer en Caracas desde mucho antes del siglo XVIII, se preparaba esta sopa para comer antes del plato fuerte, en épocas de la colonia se presentaba casi diariamente, se hacia primero un caldo con la carne ó el ave, y en esta base se añadían los tubérculos, verduras y aliños, hasta estar blandos, se le agregaba el "sofrito" y el "compuesto", para darle sabor y aroma, entonces se servia el caldo en el plato y las verduras y tubérculos en una bandeja, y las presas del ave ó los trozos de carne en otra, para que el comensal tomara la ración de verduras y carnes de su preferencia, esto representaba el preámbulo al plato fuerte.

En las distintas regiones del país encontramos un hervido que identifica la zona, su preparación depende mucho de las costumbres de la región, por ejemplo en la región oriental y de la costa donde se encuentran con facilidad los frutos del mar, se acostumbra a preparar el hervido a base de pescado, el de Jurel es uno de los más acostumbrados, sin embargo se utilizan otros pescados blancos para su preparación. Se utiliza bastante el ají dulce como parte de un sofrito para darle sabor, y al servirlo se le pueden rociar algunas gotas de limón, se acompaña con arepas de maíz, y se le acostumbra a llamar, "sancocho 'e pescao".

En la región del centro se acostumbra a prepararse el hervido de gallina y el de res, es ampliamente conocida la "sopa de rabo", que se prepara haciendo el caldo base con el rabo ó cola de la res. Estas dos sopas ó hervidos se les agregan verduras, tubérculos y jojotos, en trozos de tamaño mediano y cuando están blandas se les agrega cilantro, hierbabuena y perejil para aromatizar. Se aliña igualmente con un sofrito, y cuando se sirve, se procura colocar una presa de la carne en el plato, abundantes verduras y caldo.

En la región andina y de los llanos igualmente abundan las crías de ganado y aves, por lo que se preparan los hervidos ó sancochos de carne, gallina y pollo, y se adapta la preparación a lo que la tierra provee en abundancia, por ejemplo en los andes y parte de occidente se le agrega siempre plátano verde, por lo que el caldo se vuelve más oscuro, en los llanos hacen una variación del hervido al que le agregan arroz y se le llama "asopao", hay los que aún los preparan en fogones de leña y ollas de barro, como nuestros ancestros indígenas, por lo que adquiere un leve sabor ahumado.

Un buen hervido lleva yuca, ocumo, ñame, auyama, jojotos y apio, puede agregársele algo de papas, y zanahorias y su base es un caldo concentrado de carne de res ó ave, que debe lucir transparente y limpio, con un color apetecible aportado por las carnes, el sabor que añade el jojoto y el compuesto es imprescindible, el despliegue de sabor y color de esta sopa, es simplemente maravilloso. Se cree que un hervido puede levantar el ánimo del más decaído, aliviar las penas, reconfortar un enfermo...

La Arepa

Hablar de La Arepa, es hablar de Venezuela... Parte de nuestra cultura y de la mesa de cada día, es nuestra expresión culinaria más autóctona, es el benefactor pan nuestro de cada día.

La arepa es una expresión nacional, en cualquier ciudad de Venezuela puede encontrarse. Su preparación se remonta a nuestros ancestros indígenas, que sembraron, recolectaron y procesaron el maíz. Es el resultado de una masa hecha de maíz cocido y molido, los indígenas, lo molían entre dos piedras lisas y llanas y luego creaban pequeñas bolas que asaban en un aripo, (especie de plancha un poquito curva fabricada en barro, que se utiliza para la cocción, también conocemos una variación de éste como budare) del nombre de este utensilio deriva la palabra Arepa, en la actualidad se utilizan planchas y parrillas de hierro para asar las arepitas en casa o restaurantes, aunque se puede encontrar aún el aripo de barro.

La Arepa es leal compañera del venezolano y puede encontrársele en la más honorable mesa, así como en la más humilde, en cualquier esquina de la ciudad, ó en el más pequeño de los pueblos, en restaurantes y casas, ó en las abundantes areperas de las diferentes ciudades venezolanas.

La Arepa es la reina de nuestros desayunos, y a su vez excelente acompañante de primeros platos en almuerzos y cenas, es fiel compañera de nuestros platos nacionales.

La arepa se muestra con características distintas en las diferentes regiones del país, pero en esencia es la misma y singular arepa. Las muy finitas las llaman telitas y son típicas de la región andina, las gorditas y abombaditas, se acostumbran a preparar en la región central; grandes, sean fritas ó asadas, usualmente se encuentran en oriente. Se preparan arepas de chicharrón, y arepitas dulces que tienen un ligero sabor anisado, se hacen arepas peladas con cenizas, que se encuentran principalmente por el occidente del país.

Se suelen comer rellenas con queso y mantequilla, carne mechada ó asado, con jamón ó con casi cualquier cosa que se le pueda ocurrir. Una arepa recién asada rellena con un queso llanero de Apure ó un jugoso queso guayanés, trae la gloria al paladar del que la prueba; Acompañada con suero de leche, con perico* que tanto gusta a los venezolanos, ó caraotas fritas y carne mechada, se obtiene un desayuno maravillosamente típico.

De la misma masa de la que se obtienen las arepas encontramos que se obtienen otros platos que son típicos en Venezuela, tales como los bollitos de masa: bollitos hervidos en agua muy caliente, que se comen usualmente al desayuno con queso y mantequilla. Las hallaquitas: bollitos cubiertos con hojas de maíz y hervidos en agua muy caliente; los bollitos pelones: bollitos de masa rellenos de carne hervidos o fritos; se hacen empanadas, rellenas de quesos guisos de carne, pollo ó pescado, etc., y fritas en abundante aceite caliente.

Se utiliza esta masa en la preparación de abrebocas y pasapalos diversos, bolitas, empanaditas, bollitos y arepitas pequeñas. Se agrega en forma de bolitas pequeñas a algunas sopas. La masa de maíz coloreada con onoto y aromatizada al amasarse con caldo de gallina, es la primera en asomar su brillante colorido cuando abrimos una de nuestras delicias culinarias más solicitada: La Hallaca; la masa se extiende sobre hojas de plátano sirviendo de cama y cobija a todos los maravillosos componentes que integran el relleno de la hallaca... Es también el componente principal de la Polenta Criolla. Infinidad de usos le damos a la masa que se obtiene del maíz, pero definitivamente entre todos la reina es la Arepa.

4. Hable de la Artesanía Venezolana.

La trayectoria de la artesanía venezolana, desde los primeros tiempos de nuestra historia hasta nuestros días, ha ido construyendo los rasgos distintivos de nuestra identidad, como individuos y como colectivo. Ese proceso ha estado determinado por el medio ambiente y la realidad cultural, social y económica. En este contexto, surgen expresiones, símbolos, códigos lingüísticos, viviendas, vestuarios, artesanías, gastronomía, es decir, todo un mundo cultural que es lo que define al colectivo de todo pueblo o nación.

Las creencias, artes y valores, las prácticas y tradiciones que se transmiten de generación en generación, sugieren la presencia de una memoria que vive en el espíritu del pueblo, que vive el presente poniendo en valor las experiencias ancestrales en la cotidianidad de su quehacer. Es así que los artesanos crean y recrean a diario nuestras tradiciones, revalorizando las expresiones y constituyendo una referencia obligada de nuestra venezolanidad.

Antes de la Conquista, las comunidades indígenas reflejan su producción creadora en los complejos líticos ubicados en el período de cazadores; en la cestería, la cerámica y los trabajos de concha; en los objetos para guardar y preservar los granos y raíces y en los instrumentos de pesca, testimonios todos de una producción artesanal que transforma la naturaleza, reflejando la evolución económica local –es decir, el ecodesarrollo–, adaptando y creando tecnologías adecuadas a las condiciones ecológicas de la región.

A partir del siglo XVI, con la conquista y colonización española, se transforman estos modos de producción y la vinculación de las comunidades indígenas con su entorno. Los procesos de transculturación, afianzados con el mestizaje biológico, inciden en estas comunidades con el desarrollo de los cultivos comerciales del café y del cacao, característicos de la economía de la Colonia, como lo explican ampliamente Sanoja y Vargas (1983).

Por otra parte, a medida que los indios fueron perdiendo el control efectivo de sus tierras, su trabajo quedó disponible para diversas explotaciones económicas, tanto agrícolas como pecuarias y artesanales, abriendo el camino para el desarrollo de una economía de tipo capitalista, viéndose también la clase dominante, en posición de exigir al indio como tributo, productos que no formaban parte de la estructura tradicional indígena.

Este nuevo modelo de desarrollo económico dirigido a la expansión urbano-industrial, la preeminencia del petróleo y la considerable ampliación del sector público, al igual que produce grandes desigualdades económicas en la población, contribuyen a la casi desaparición de las actividades artesanales. La suerte del artesano es en gran medida, la del campesino ante el "boom" petrolero, al integrarse al éxodo de los campos en busca de mejores condiciones de vida y oportunidades de trabajo en los centros urbanos.

A partir de 1940, se extiende un sentimiento de subestimación de lo propio, de lo local, de lo autóctono, frente a la sobrevaloración de los productos importados, la necesidad desenfadada de consumo, la ilusión del "confort y la abundancia" y la estética del zinc y el plástico.

Las comunidades artesanales caen en el letargo y el abandono, al olvidarse y desvalorarse la trascendencia de un oficio que permite a la gente participar en el curso de su historia como nación independiente. El modelo de desarrollo industrial lleva implícito el desinterés y la subestimación de la producción artesanal.

La supervivencia de los artesanos no es fácil y la permanencia de los caracteres prehispánicos transmitidos de generación en generación se hace posible por la toma de conciencia del artesanado esparcido por todo el territorio nacional, así como por cierto impulso institucional muy posterior que, por no llevar aparejada una verdadera voluntad política, no llega a generar un verdadero desarrollo del sector artesanal.

En esa toma de conciencia, la fuerza de la tradición y el impulso creador de los pueblos, se dejan sentir en las manos de aquellos artesanos que aun se resisten al proceso de homogeneización y desarticulación del hombre con su medio y sus costumbres particulares; y en aquellas comunidades artesanales, ricas y plurales, para quienes la artesanía continúa siendo un medio de sustento, pero también una realidad cultural. El artesano continúa así creando sobre la arcilla, la palma, la madera y la piedra.

El artesano revitaliza, en sus actividades, los vínculos con la tierra, el ambiente y el contexto cultural que los vio nacer. Al reciclar su trabajo y las materias primas de su entorno, recuerda las técnicas tradicionales y las recrea en una gran diversidad de productos artesanales susceptibles de ser comercializados, con lo cual

contribuye notablemente a mantener la identidad nacional y a forjar una personalidad social propia y diferenciada ante el resto del mundo.

En 1978 se crea la Empresa Venezolana de Artesanía C.A. (EVENAR), filial de CONINDUSTRIA, para la comercialización y la asistencia integral del artesano, que inicia operaciones tres años después, en 1981.

Hacia 1980, la Artesanía Típica Venezolana se incluye en el sector de la pequeña y mediana industria y su financiamiento y promoción correspondió a la Comisión Nacional para el Financiamiento de este sector (CONAFIN) hasta 1974, fecha en que se crea la Corporación para el Financiamiento de la Pequeña y Media Industria (CORPOINDUSTRIA).

En 1993 se sanciona la Ley de Fomento y Protección al Desarrollo Artesanal y cinco años más tarde, su Reglamento. La Ley declara de interés público el desarrollo artesanal, como manifestación de la cultura autóctona y como elemento de identidad nacional, pero esta declaratoria queda en mero postulado, toda vez que el sector artesanal continúa adoleciendo de políticas y programas que promuevan, impulsen y apoyen un verdadero desarrollo de su actividad productiva. La misma Ley crea la Dirección Nacional de Artesanía y se adscribe al Consejo Nacional de la Cultura (CONAC).

Se genera una política de subsidios que, a la vuelta de los años, más que impulsar un verdadero desarrollo, afecta negativamente al sector, toda vez que no se realiza seguimiento ni se evalúa la gestión productiva, generando distorsiones y desigualdades, y atomizando el quehacer artesanal.

Con la Revolución Bolivariana y la Constitución de 1999 se inicia una nueva etapa para el sector artesanal. La gestión de la Dirección Nacional de Artesanía asume compromiso con el proceso de cambios que vive el país y con la nueva forma de conducción del Estado, concretando las siguientes realizaciones durante el período de gestión 2003–2004.

Se asume la concepción de la artesanía en sus tres dimensiones: el ARTESANO, como creador y constructor de cultura venezolana; la ACTIVIDAD ARTESANAL, en sus dos vertientes: como proceso en el que se aplican técnicas y prácticas artesanales tradicionales y contemporáneas; y como proceso productivo que provee de medios de vida al artesano; y el PRODUCTO ARTESANÍA, expresión de identidad y de la cultura autóctona nacional, regional y local. Esta concepción va acompañada por la orientación de políticas dirigidas a atender el proceso completo que se da en la actividad artesanal, es decir, a atender toda la cadena de producción y comercialización, desde la fase de obtención de la materia prima hasta la venta del producto elaborado artesanalmente.

Se da prioridad, en los primeros momentos, a la comercialización de artesanías, con el propósito de revitalizar la producción artesanal y abrirle la posibilidad de mejores condiciones de vida al artesano. Es así que se genera un "Programa de Fortalecimiento de la Imagen de la Artesanía en el ámbito nacional, en concertación interinstitucional", que se concreta en el montaje de Expoventas de Artesanía en el marco de los eventos de los organismos y empresas del Estado.

Es así que la artesanía se hace presente en Ruedas de Negocio (con Colombia y Argentina), en espacios muy diversos como los de Petróleos de Venezuela (PDVSA), Universidad Nacional Experimental de las Fuerzas Armadas (UNEFA), en las Ferias del Libro que se realizan en el Parque Los Caobos, por mencionar solo algunos eventos.

Se incorpora a la gestión interinstitucional para lograr acuerdos en beneficio del sector y propone la realización de un "Diagnóstico Estratégico Integral de la Actividad Artesanal" que conlleva el primer "Censo y Registro Nacional de Artesanos y de Artesanos Indígenas", iniciado en abril de 2004, estimándose ser finalizado en septiembre del mismo año.

Se prepara un Programa de Profesionalización para Artesanos, dirigido a la Formación de Artesanos Emprendedores, a la capacitación en técnicas artesanales conducentes a la mejora de la calidad y al incremento de los volúmenes de producción, y a la sensibilización ciudadana, gremial, asociativa y ambiental del artesanado.

Se incorpora a un grupo de trabajo interinstitucional que está proponiendo la reactivación y ampliación del Comité Nacional del Bambú, para fomentar el cultivo y uso productivo del bambú, para apoyar a las comunidades artesanales que trabajan los tejidos duros. Este constituye el primer paso de una gestión que se propone concertar las políticas necesarias para garantizar la materia prima que requiere el sector artesanal en sus diferentes rubros y oficios.

Con el apoyo del Banco de Comercio Exterior, se concreta una política interinstitucional dirigida a atender toda la cadena de producción y comercialización de artesanías. En este contexto, por primera vez, unen esfuerzos todas las instituciones de financiamiento públicas en apoyo al sector artesanal, concretándose las siguientes realizaciones:

La creación de un Centro Nacional de Artesanías Venezolanas en homenaje a la artesana de la locería tradicional, "Teodora Torrealba" y de una Proveeduría Artesanal en homenaje al artesano de la alfarería "José de los Santos Marquina".

El Centro Nacional de Artesanía Venezolana funcionará como centro de distribución de productos artesanales, para la venta nacional y para la exportación de artesanías a precios justos para el artesano y con pago inmediato. De esta forma, el artesano podrá concentrar sus esfuerzos en la producción con calidad y en volúmenes suficientes para proveerle de medios económicos y de una mejor calidad de vida.

La Proveeduría adquirirá materias primas por volumen, y proveerá al artesano de maquinarias, herramientas, instrumentos y materia prima, trasladando las ventajas de la compra al mayor, mediante precios reducidos para el artesano.

- La creación del Portal "Artesanías Venezolanas.com" y del Catálogo de Artesanías Venezolanas, con el apoyo financiero de BANCOEX, a través de los cuales se podrá desarrollar el mercado virtual de artesanías.
- La creación de líneas de crédito para la producción de artesanías para la exportación y el acceso a los mercados internacionales, por parte del Banco de Comercio Exterior.
- La creación de líneas de crédito para el artesano, que van desde un millón hasta 50 millones de bolívares, por parte del Banco de la Mujer, el Banco del Pueblo, el Fondo de Desarrollo Microempresarial, el Instituto Nacional para el Desarrollo de la Pequeña y Mediana Industria.

Algunos ejemplos de la Artesanía Venezolana pueden ser: Cestas, Bandejas, Catumare, Canastas, Nasa, Petaca, Torotoro, Tinajitas, Ollas.

5. Nombre los diferentes tipos golpes de tambor en Venezuela.

- **Banda u orquesta de Chimbagueles:** Se conocen como banda u orquesta de chimbagueles a una batería de 7 tambores empleados para festejar a San Benito. Por tradición los chimbagueles se clasifican por género, criterio. Los tambores machos son: El tambor mayor o "arriero", El respuesta o "respondón", El cantante y El Segundo (4tambores). Tambores Hembra: La primera requinta, La segunda requinta y la media requinta (3 tambores).
- **Tambores de Calipso:** Los tambores de calipso son junto al traje de madama y los diablos de elaboradas mascarar los símbolos del carnaval de El Callo, en el Edo. Bolívar. Durante estas fiestas los tambores desfilan los tambores junto a los típicos rallos, el cuatro, la campana, las maracas metálicas, y el pequeño tambor conocido como Dumbac. Los tambores del calipso seguramente

descienden de aquellos otros que llegaron a mediados del siglo pasado en manos de un contingente de mineros inmigrantes provenientes de las islas antillanas.

- **Tambor Veleño:** Es un tambor de aro con el que se alegran las fiestas decembrinas en las localidades de Coro, La Vela y Puerta Cumarebo en el estado Falcón. Proviene del constante intercambio entre el litoral falconiano y las islas de Aruba y Curacao.
- **Las Pipas:** En la población de Naiguatá Edo. Vargas se celebra a San Juan mediante el toque de grandes barriles denominados Pipas. No hay duda que las características de zona pesquera y cercana al puerto marítimo puso a la población de Naiguatá ante la posibilidad de aprovechar estos grandes barriles como instrumentos musicales.
- **Tambora Gaitera:** La tambora gaitera es el tambor principal en el estilo de música más famoso de Venezuela en las navidades. Este instrumento es el que le da ritmo a la gaita junto al furruco y al cuatro. La tambora gaitera es ejecutada sentado en una silla y la percuten con dos palos haciendo combinaciones entre el cuero y la madera.
- **El Furruco** Es un instrumento de fricción de un solo cuero. En su fabricación se emplean materiales como madera o calabaza para la caja de resonancia y una vara de madera que es encerada para facilitar la fricción y emisión del sonido. Para su ejecución se sitúa en el suelo, se lleva colgado en el hombro, o se coloca debajo del brazo para poder apoyarlo sobre el pecho. Es un acompañante por excelencia de la música navideña en todo el país tanto en las ceremonias rituales como en la ejecución de aguinaldos, gaitas y parrandas.

CONCLUSION

Nosotros como orgullosos venezolanos que somos debemos, proteger cuidar y preservar todas nuestras tradiciones que han ido pasando de generación en generación para así hacer crecer a nuestro país cada día mas y hacerlo único y especial en el mundo como siempre ha sido.

Nuestro folklore es la muestra de todo lo bello de nuestra venezuela y con amor a esta tierra, y como venezolanos que somos, nos sentimos orgullosos de lo nuestro.

Cada plato, cada dulce, cada canción o cada fiesta celebrada aquí en esta tierra llena de sorpresas e inmensidad refleja a cada uno de los venezolanos que la habitan, ya sea por los matices y colores de un cielo lleno de esperanza o por una sonrisa que solo expresa felicidad, humildad, carisma y amor.

Este trabajo me ayudo a ampliar mis conocimientos y me hizo sentirme orgullosa del país donde vivo y a valorar cada una de cosas que aquí nace, ya sea objeto, seres humanos y seres vivos, y todas esas manifestaciones populares, costumbres y creencias las cuales estoy dispuesta a conservar a través del tiempo ya que forman parte de la idiosincrasia de cada uno de nuestros pueblos.

ANEXOS

INSTRUMENTOS TIPICOS DE VENEZUELA





Cuatro Arpa Bandola Furrucó Maracas

PLATOS TIPICOS DE VENEZUELA



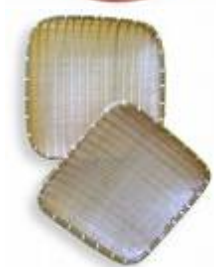


Hervido Pabellón Criollo Hallacas Asado Negro Arepas

ARTESANIA VENEZOLANA



Cestas Hamacas Tinajas



Catumare Olla Bandejas

BIBLIOGRAFIA

- Luís Felipe Ramón y Rivera en su artículo "El **Folklore Venezolano**" publicado en Prensatur.
- Artículos de periódicos obtenidos de la biblioteca de la Universidad Central de Venezuela. Facultad de Filosofía y Letras.
- Artículo de periódicos obtenidos de la biblioteca de la Universidad Central de Venezuela. Facultad de Humanidades y Educación.
- Luís F. Cárdenas. "El folklore y nuestra expresión". Editorial Caracas. 1998, Venezuela.
- Revista de Dialectología y tradiciones populares. Instituto Antonio de Lebrija. Sección de tradiciones populares. Luís Calvo Calvo. 1945 Venezuela.
- EL TEMA DEL JOROPO, EL ARPA Y LOS LLANOS COLOMBO-VENEZOLANOS, UNIDAD GEOGRAFICA, ETNICA Y CULTURAL, CON APENDICE SOBRE EL ARPA Y EL FANDANGO EN ESPAÑA Y PAISES LATINOAMERICANOS. Recopilación realizada por Claudia Calderón Sáenz, Investigadora de FUNDEF (versión hasta Diciembre 7 de 1997).
- Armas Chitty, J.A.: Origen y Formación de algunos Pueblos de Venezuela. Los Teques. Revista del Estado Miranda, 1953.
- Armas Chitty, J.A.: El Tuy es Pueblo, Selva y Esperanza. Los Teques. Revista del Estado Miranda, 1951.
- Armas Chitty, J.A.: Por la tierra del Tuy, de Cúpira y Capaya. Los Teques. Revista del Estado Miranda, 1953.
- Alvarado, Lisandro: Datos etnográficos de Venezuela. Caracas. Biblioteca Venezolana de Cultura, Colección Viajes y Naturaleza., 1945.
- Aponte, Silvia: El pescador de tradiciones. Villavicencio. Siglo XX. 1990.
- Aponte, Silvia: Lo que nos contó el abuelito; investigaciones folklóricas. Villavicencio. Casa de la Cultura Jorge Eliécer Gaitán. (s.f.) obra inédita.
- -Baquero Nariño, Alberto: El Joropo, Tradición e Identidad (por conseguir). tel. 2555443. Bog.
- Baquero Nariño, Alberto: Joropo, identidad llanera; la epopeya cultural de las comunidades del Orinoco. Bogotá. Universidad Nacional del Colombia, 1990.
- Bedoya Sánchez, Samuel: El Joropo en el Proceso Folk-Urb. (edición en preparación).
- Bedoya Sánchez, Samuel: Regiones, Músicas y Danzas campesinas. Revista A Contratiempo. Bogotá, Centro de Documentación Musical, (s.f.) y en Música, región y Pedagogía. Tunja. Instituto de Cultura y Bellas Artes de Boyacá I.C.B.A., 1989.
- Acosta Saignes, Miguel: Estudios de Folklore Venezolano. Caracas. Universidad Central de Venezuela, 1962.
- Aretz, Isabel: Maneras típicas del cantar venezolano. Caracas. Boletín del Instituto de Folklore, 1954.
- Aretz, Isabel: Manual de Folklore Venezolano. Caracas. Ediciones del Ministerio de Educación, 1957.
- Aretz, Isabel: El Polo, Historia, Música, Poesía. Caracas. Boletín del Instituto de Folklore, 1959.
- Aretz, Isabel: Panorama del folklore venezolano. La Danza. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1959
- Aretz, Isabel: Instrumentos musicales de Venezuela. Cumaná. Universidad de Oriente, 1967.
- Aretz, Isabel: Raíces Europeas de la Música Folklórica de Venezuela, El Aporte Indígena. Bloomington, Indiana University Research Center in Anthropology, Folklore and Linguistic. Ilustraciones Musicales, 1967.
- Domínguez, Luís Arturo: Conozcamos nuestro Folklore. Caracas. Colecciones Bolivarianas, 1966.
- Gallaraga, Benito: Sobre la música folklórica venezolana. Valencia. Editora Industrial, C.A. 1973.
- Fuentes, Cecilia y Hernández Daría: Joropo. Caracas, Rev. Bigott Nr.10, 1987.
- Lares, Oswaldo: Expresiones Musicales de Venezuela. Caracas. Ediciones de la Fundación Neumann, Editorial Arte (s.f.).
- Lares, Oswaldo: Música de Venezuela. Caracas, 1969.
- Liscano, Juan: Significación y alcance de la fiesta de la tradición. Caracas. Revista Venezolana de Folklore, 1948.

- Liscano, Juan: Los bailes de Venezuela. Caracas. El Círculo, 1948.
- Liscano, Juan: Folklore y Cultura. Caracas. Editorial Ávila Gráfica, S.A. 1950.
- Ramón y Rivera, Luís Felipe: El Folk y la Política. Caracas. El Nacional. 8 de Noviembre de 1965.
- Salazar, Rafael: Música y Folklore de Venezuela. Caracas, Editorial Lisbona, 1986.
- Salazar, Rafael: Música y Tradición en la Región Capital, en Revista Musical de Venezuela, Nr. 18. Caracas, 1986.
- Ramón y Rivera, Luís Felipe: Nuestra historia en el Folklore. 2da. Ed. Caracas. Monte Ávila, 1990.
- Ramón y Rivera, Luis Felipe: Las razones del Folklore. Caracas. El Nacional. 13 de Enero de 1980.
- Ramón y Rivera, Luís Felipe: No todo es Folklore. Caracas. El Nacional. 2 de Marzo de 1980.
- Ramón y Rivera, Luis Felipe: Sobre el origen hispano de nuestro cuatro. en Rev. Musical de Venezuela, II, 4: Caracas, 1981.