

Rodolfo González

DOS LOCALIDADES DEL ESTADO SUCRE

(Ponencia presentada en el X Congreso Nacional de Historia Regional y Local
celebrado en Coro, Estado Falcón, del 21 al 23 de abril de 2010)

El autor

Eladio Rodolfo González, quien sólo utiliza sus dos apellidos para firmar cuanto escribe, nació en el caserío Marabal, hoy en día parroquia homónima del Municipio Mariño del Estado Sucre, Venezuela, el 18 de febrero de 1935. Es trabajador social graduado en la Escuela Nacional de Servicio Social y periodista de la Escuela de Periodismo de la Universidad Central de Venezuela. Es miembro fundador de la Seccional Nueva Esparta del Colegio Nacional de Periodistas, donde ocupó los cargos de Secretario de Cultura y de Finanzas, la delegación del Instituto de Previsión Social del Periodista y la presidencia durante dos períodos del Tribunal Disciplinario y de la Asociación de Escritores de Venezuela. También es miembro del Colegio de Trabajadores Sociales del Estado Nueva Esparta y de la Organización Internacional de Comunicadores Sociales y Periodistas (ORICOSPE), con sede en Guayaquil, Ecuador.

Ha publicado en papel *La desaparición de menores en Venezuela, el Santísimo Cristo del Buen Viaje, Los problemas alimentarios del menor venezolano, Niños maltratados, Háblame de Pedro Luis, Siempre Narváez, Nueva Esparta: 1990-1994, Caracas sí es gobernable, Carlos Mata: luchador sindical, Así se transformó Margarita, Margarita y sus personajes (cinco volúmenes), Vida y obra de Jesús Manuel Subero, La mujer margariteña, Breviario Neoespartano, Margarita Moderna, Manifestaciones Culturales Populares de la Isla de Coche, El Padre Gabriel, Manifestaciones Culturales Populares del Municipio Gómez, Culturales Populares del Municipio Marcano, Morel: Política y Gobierno, Francisco Lárez Granado El Poeta del Mar, y Colaboradores y colaboradoras del gobernador. Igualmente, los trípticos literarios A Briceida en Australia y Cuitas a la amada (1,2 y 3). En formato digital ha dado a la luz pública, además de la siguiente obra, las que continúan: *Festividades Patronales del Municipio Antolín del Campo, Festividades Patronales del Municipio Tubores, Patrimonio Cultural Mariñense, Festividades Patronales Mariñenses, Marabal de mis amores, Manifestaciones Culturales Populares de la Isla de Coche, La Libertad de Prensa en Latinoamérica y otros textos, Festividades Patronales del Municipio Villalba y Primera Antología Periodística.**

I. INTRODUCCIÓN

Irapa y Marabal pertenecen al Estado Sucre. La primera localidad es la capital del Municipio Mariño y fue fundada probablemente en 1536 como misión con tribus guaraúnas bajo el nombre de Patrocinio San José de Irapaⁱ. La segunda, es la capital de la parroquia homónima y se carece de información fidedigna que establezca su fundación.

Comparten el río, que nace en Marabal, pero que al morir en el mar de Irapa recibe el nombre de El Chuare, y el alto índice de población margariteña o descendiente de ésta que las nutrieron años ha. Dichas localidades sufrieron el 18 de agosto de 1944 las consecuencias del crecimiento de ese río con graves daños materiales, y tienen una fuerte influencia de la dulcería y culinaria trinitarias, presentes en el talkarí, la domplina, el cambullón, etc.

Ambas poblaciones están unidas por la carretera vieja, de tierra a partir de Pueblo Viejo, casi en desuso, y la asfaltada que comunica también a Vericallar, que depende de la parroquia Marabal.

Entre las dos localidades hay una intensa interdependencia comercial. Marabal suministra a Irapa productos agrícolas y ésta dota a aquélla de víveres, enseres domésticos y hasta del mícuro y otros alimentos de la dieta cotidiana,

La metodología empleada ha sido la observación directa, la entrevista a informantes claves, consulta bibliográfica, Internet y la organización en tres partes de los campos de la cultura, siguiendo la teoría del profesor Enrique Alí González Ordosgoittiⁱⁱ.

II. IRAPA

Los pobladores de Irapaⁱⁱⁱ, según el Censo 2001, eran 6.957 individuos. La economía irapeña se sustenta fundamentalmente en la pesca, el comercio, la burocracia nacional, regional y municipal, las incipientes industrias de hotelería y turismo, el transporte terrestre de pasajeros y la banca. La invasión asiática que en los años recientes ha venido ocupando espacios en el comercio y los restaurantes del país,

también se ha hecho presente en Irapa, Aquí introdujeron el automercado y la comida china.

Cristóbal Colón^{iv} pisó tierra irapense en 1498 y por su belleza natural la denominó “Los Jardines”. En 1690 era un asentamiento de la Misión de Irapa, habitada por etnias Guaraúnos, Chaima y Waraos, pero los indios Caribes se enfrentaron a ellos y acabaron con todo. Fue refundado el pueblo en 1736, que es la fecha atribuida a su fundación, por los padres Capuchinos. Lo haría Fray Juan de Longares y el primer misionero sería Fray Francisco de Torres, a quien se atribuye su fundación. En El Calvario o Cerro Juasjual está o estuvo la cruz que recuerda este evento histórico. En 1787, el pueblo fue azotado por una epidemia de viruela, y el gobernador de provincia junto con el Prefecto de la Misión, ordenaron destruirlo. .

Pero la profesora Pilar Malavé^v me confió en 1968, cuando se produjo el I Reencuentro de Irapenses, que el fundador de la localidad fue *el padre Fray Francisco de Torre y la fundación se remonta al año 1736.*

-Hasta ahora -aclaró- no he podido averiguar el mes, pero presumo que sea el 19 de marzo, ya que en este mes la Iglesia Católica celebra el día de San José, patrón de Irapa.

En cuanto a la suerte corrida por este personaje, la informante reveló que “*Fray Francisco de Torre, a quien se señala como hombre de un gran celo y fervoroso espíritu, se cree que murió envenenado porque se oponía al contrabando, actividad que estaba en contra de sus principios*”.

Su nombre proviene de la palabra indígena lapa, que significa palmera. Los sectores que lo conforman son: el Chuare, Cerro Juasjual, las Casitas, San José, El Maco, Colombia, La Playa, El Centro, Cerro Colorado y Santa Marta.

Dispone de los servicios de agua potable, cloacas, electrificación y telefonía doméstica.

II.1. CAMPO CULTURAL RESIDENCIAL

En todo el Municipio Mariño, según el registro que hiciera el Instituto de Patrimonio Cultural^{vi}, existen más de 400 bienes culturales, divididos en Los objetos, Lo construido, La creación individual, La tradición oral y las Manifestaciones colectivas.

II.1.1. Lo construido. En este rubro aparecen las plazas Bolívar, José Francisco Bermúdez y Mariño; las capillas de El Maco y Virgen de Coromoto y la iglesia de San

José; la Casa Parroquial, la Casa de Consignación, el cementerio, las casas de Ardis Bermúdez, Luis Mata, familia Rojas, Juanita Chachá Ramírez, familia Meneses, Daisy Martínez, familia Villegas Jesús Meneses y la esquina Bruno Comercio; CANTV (sitio arqueológico); la playa del mercado, el río Chuare, el hotel Irapari (ruinas); el Restaurant-Bar El Campanazo, las fachadas de la bomba de gasolina San José y la panadería homónima; Irapa como centro poblado; la Fuente de Soda Mariño, la calle Bolívar, el Mercado Municipal, la calle Sucre con Carabobo (sitio arqueológico), el surtidor de la playa y el estadio.

II.1.2. Los objetos. De este renglón hay el metate de Luis Alejandro Rojas, dos planchas de hierro de la familia Villegas; las colecciones del Museo Irapari, de Jesús Guerrero, de Jesús Martínez Osuna y Pablo Cedeño y el barco La Carlota, tipo balandra.

II.1.3. La tradición oral. Cabe destacar que en todo el municipio hay esta expresión cultural, unas propias de toda la región mariñense y otras inherentes a cada localidad. Inherentes a Irapa son, entre muchos otros, Freddy Guerra y Antonio Amundarain, chicheros; Edita Heredia, cocinera; Luis Otilio González, curandero; José Olegario López, dulcero y Luisa Vizcaíno, curandera.

II.1.4. La creación individual. Se puede señalar entre los creadores individuales a Juan Antonio Brito, pescador y navegante; Rosa Carreño, costurera, Johnny Barreto, músico; Raúl Boada, ebanista, Alexis Reyes, fabricante de máscaras; Santa Lidia Barreto, artista plástica; Martín Graciano Marcano, decimista; Jesús Guerrero, diseñador de trajes y Antonio Villegas, criador de gallos de pelea.

II.1. 5. Las manifestaciones colectivas. Hay expresiones propias de todo el municipio y otras de carácter local. Entre las primeras se encuentran el cultivo de lairén o llairén, aguacate, pericaguá, ocumo chino, plátano, ocumo, mapuey, cacao, cambur y yuca; la siembra el Día de los Muertos, el pelado de coco, la curtiembre y secado del cacao y café, el aguinaldo tradicional pariano, la canción El caldo de doña Isabel, la producción de carbón el conuco pariano; los juegos de batimbol, reconvento, el bizco, la jardinera soco, la pájara pinta, el volador, el gálgaro y la guabina; el galerón, la preparación de fibras vegetales y arcilla; las cabañuelas; la elaboración de máscaras de carnaval, pelotas de caucho y purguo o purgua, bateas de madera maciza, vasijas en arcilla, tejido de cestón y cestones, botes de pesca, tabaco y caneyes. Entre las segundas están las festividades patronales en las diversas parroquias. En Irapa se celebran las

fiestas en honor al santo patrono San José; la Virgen de Coromoto (micro local, sector Colombia) y la Virgen Milagrosa (micro local, sector El Maco).

Los diablos de Irapa nada tienen que ver con Corpus Christi. Desde hace varias décadas son los anunciadores del Carnaval en la ciudad y su permanencia en el tiempo se produce de generación en generación, según la explicación que me diera la profesora Ángela Alcalá, promotora cultural de Irapa y subdirectora de la escuela de Marabal.

-Una semana antes del Carnaval –explica- salen los grupos de diablos a avisar su próxima llegada. Llevan máscara o se tiñen la cara con tizne. Se ponen bravos cuando piden una contribución y se la niegan, entonces amagan con el látigo que portan. Esta manifestación cultural tiene sus antecedentes en las islas caribeñas cercanas a Venezuela y fue introducida por los llamados “culies”. Usan una braga de mangas largas generalmente de color negro o rojo. Las máscaras que emplean son de fabricación artesanal, a partir de una horma de arcilla y papel de sacos de harina con pinturas de diferentes colores y adornadas con espejos y cascabeles. Suelen usar un látigo hecho de cabuya que agitan y golpean contra el suelo para provocar el temor entre las personas a quienes se les acercan. Antes usaban largas uñas elaboradas de trozos de los envases metálicos de leche.

(Esta festividad es, según el ya citado Amalio (Mayito) Solano, una de las expresiones culturales locales más importantes, cuyo origen se remonta a comienzos del siglo XIX y fue introducida por franceses y españoles, vía los culíes, una mezcla de raza antillana con hindúes. La tradición pasó varios años en el limbo (nunca conocí la manifestación) y sería rescatada por Jesús Guerrero, popularmente conocido como Cochón, junto con otras personas, entre ellas Matilde Mujica de Velásquez (Matildita) quien inicialmente confeccionaba los trajes de los diablos).

-¿Qué es el cambullón?

-El cambullón es una comida de procedencia trinitaria. Se prepara con arroz, mariscos, especialmente cangrejos y jaibas. No pueden faltar ni el coco ni el curry (masalá).

¿Qué son las Fiestas Folklóricas?

-Un evento cultural organizado por la Comisión de Cultura de la Alcaldía. Se celebran anualmente en julio, en el paseo La Marina, con participación de los niños de las distintas comunidades, igualmente de cada escuela. Se escoge una canción por medio de un jurado o por medio de aplausos. Actos culturales. Generalmente las

canciones ganadoras son de Johnny Barreto y Mateo Gómez. Se celebra también un galerón, donde el cultor popular Ignacio Muñoz se encarga de preparar este evento.

-¿Qué es el noni?

-Es una fruta medicinal que se pone a fermentar y se le echa canela. Dicen que cura la próstata, el hígado, la menopausia, la diabetes y el colesterol. Aumenta las defensas del cuerpo. Es la fruta *Morinda citrifolia*. Es de color amarillo que se transforma en blanco al madurar. Amargo, de olor desagradable. Se le emplea como suplemento dietético por sus bondades nutricionales.

-¿Y pericaguá?

- Es una planta parecida al capacho que se siembra en parte arenosa. Al extraerse se ralla, se exprime y se pone a secar. Al secarse, ligado con leche y azúcar, se produce lo que se llama zulú. Es un alimento que se empleó mucho en los niños porque es muy nutritivo.

-¿Qué es la chinchamochina?

- Una planta cuyas hojas se ponen a hervir, se le echa azúcar y limón y se produce una bebida fresca, de un sabor muy agradable. Un señor que anda en una bicicleta de reparto la vende en el pueblo. Sirve para enriquecer la hemoglobina porque es color rojo. Sirve también para las infecciones. Se utiliza también cuando a los niños les da lechina, en picadura de culebra y en la expulsión de lombrices del estómago. Cuando se echa en el agua esta adquiere un color morado.

-¿En qué consiste el Festival del Múculo?

-Es una dramatización con letra y música de Johnny Barreto. Representa al plato típico de Irapa, que es el múculo, con coco y bola de plátano.

-¿Y el Festival de la Primavera?

- Lo organiza la Fundación de Cultura. Se celebra en julio. Este año (2008) se celebró en honor a la cachupina o cayena. Las escuelas participan con sus niñas y una cartelera alusiva a esta flor. Se selecciona la reina del Municipio. Triunfó la Escuela Bolivariana Virginia Bor.

Irapa es también escenario de La Parranda de Candelaria, grupo aguinaldero del sector El Maco; “La culebra”, guaraña oriental; “Venezuela no te vayas”, canción, y el Festival Oriental Llanero.

Entre las instituciones culturales de esta ciudad están el Grupo Zoológico Cultural San Antonio; Steel Band Héctor, agrupación musical; Museo Arqueológico

Irapari, Fundación Pueblo, Voz y Folclor, Escuela de Música y el Salón de Lectura Carmen Vásquez Ruiz.

II.2. Campo Cultural Industrial Masivo. Está representado por la emisora Estéreo 96 FM Comunitaria, televisión por cable y satelital, minitecas, telefonía convencional y celular, centros de comunicación e Internet.

II.3. Campo Cultural Académico. La ciudad dispone de liceo y dos escuelas.

III. MARABAL

Como casi todos los pueblos del Municipio Mariño, Marabal no tiene Partida de Nacimiento, porque sencillamente su fundación fue de hecho y no de derecho, como lo diría el profesor Jesús Manuel Subero^{vii}, cronista de Margarita, territorio insular venezolano que aportó al entonces caserío, hoy parroquia luego de haber sido municipio foráneo, no sólo la primera mano de obra que trabajó la agricultura en la hacienda Ramírez, sino también su cultura, presente en muchas de sus expresiones lingüísticas, culinaria, costumbres, etc.

Y ello fue así porque los margariteños cuando dejaban su isla llevaban consigo, para gratificar a la tierra que los recibía, el acervo cultural del lar nativo, como una forma de mantener un vínculo espiritual con él, especialmente la devoción de la Virgen de Valle, patrona de muchos pueblos del Municipio Mariño.

Que Santa Ana sea la patrona de Marabal, es un indicativo de la presencia en la localidad de un numeroso grupo de margariteños que allí se arraigó, porque la mayoría vino de Santa Ana del Norte, que cada 26 de julio celebra las festividades en honor a la madre de la Virgen María. Hasta la costumbre de contrabandear, por la cercanía del caserío donde se establecieron con la isla de Trinidad, a través de la costa de Paria, se trajeron los recién llegados en calidad de braceros a la hacienda Ramírez. Y probablemente el nombre de lo que suponemos era entonces una minúscula aldea de agricultores llegó de Puerto España, donde una de sus principales urbanizaciones se denomina Maraval, casualmente un valle cual esta localidad. El crecimiento poblacional ha venido en descenso desde 1990 y las proyecciones de la Universidad de Los Andes publicadas en Internet indican que en 2020 habrá 17 habitantes menos en toda la parroquia. Ese año había 2.447 habitantes; 2.444 en 1991; 2.441 en 1992; 2.438 en 1993; 2.435 en 1994; 2.432 en 1995; 2.429 en 1996; 2.426 en 1997; 2.320 en 1999; 2.417 en 2000; 2.337 en 2005 y 2.343 en 2010.

Para el año censado la relación por género fue de 1.172 varones y 1.045 hembras.

La Hacienda Ramírez tenía la casa más bella del lugar. En la actualidad sólo existe una porción muy pequeña, la parte Norte, ya que en el Sur fue construida una edificación moderna que la privó de toda su belleza. Este inmueble fue declarado bien de interés cultural el 20 de febrero de 2005 por el Instituto de Patrimonio Cultural.

Está elevado sobre el piso y para su fabricación se empleó madera y tierra. Tiene un espacio debajo, tipo gavetas múltiples por donde se deslizan los secaderos de cacao y café. De esa manera, el piso funge como techo del secadero.

Su propietario inicial fue Federico Ramírez, conocido productor de cacao de la localidad. Más tarde pasó a ser propiedad de Ezequiel Suárez, caporal de la hacienda donde se encuentra la vivienda. Más tarde un hijo de éste, Evelio, la adquirió, y en la actualidad pertenece a su viuda, Iris Rodríguez de Suárez.

Su origen se remonta a finales del siglo XIX.

Fue rebautizada como Nuevo Destino. Esta unidad productiva se llamó Tacita de Oro en su época de apogeo. Sin embargo, entonces y ahora se le conoce en el pueblo como Hacienda Ramírez.

Este fundo contribuyó al crecimiento de la población y al establecimiento de braceros margariteños que llegaron en busca de trabajo,

Carlos Suárez^{viii}. Me informó que en la parte inferior de la vivienda encontró la fecha 1710, escrita con tierra, y otra de 1830, pero en cemento, lo que me lleva a pensar que si se quiere encontrar los orígenes de Marabal hay que partir de la hacienda Ramírez. No le doy ninguna validez a la tesis de que el nombre del caserío con los años convertido en parroquia procede de mararabe, una fruta de color amarillo cuya pulpa es parecida a la del coco tierno, que nunca se dio en la localidad, pero sí en Vericallar. Nunca conocí la planta que lo producía, pero sí lo comí en la infancia.

De Puerto España vino la masalá. De esa ciudad vinieron también la vitrola (victrola) y los discos y agujas para usarla, el batimbol, que durante muchos años fue el deporte por excelencia de los muchachos de entonces; el calalú, una comida exquisita y la domplina o galeta, como le dicen en el pueblo. Era común en mi tiempo llamar chelín, moneda trinitaria de entonces, como el equivalente a 2,50 bolívares. Está ubicado a 8 kilómetros aproximadamente al norte de Irapa. Desde 1974 perdió la

categoría de caserío para convertirse primero en Municipio Foráneo del Distrito Mariño y luego parroquia.

Su base económica es fundamentalmente agrícola y comercial. Dispone de luz eléctrica, telefonía doméstica y agua potable, pero carece de cloacas, usándose en su lugar pozos sépticos. Una vez por semana es recogida la basura..

El río recibe tres nombres y su mayor volumen nace en la vertiente Norte del cerro La Vega, cerca del caserío Bucaral, pasa entre los caseríos La Trampa y Cuzma y cerca de La Vieja y Más Nunca para llegar a Marabal, donde recibe afluencia de aguas termales. Luego recibe el nombre de Vericallar al cruzar este poblado y finalmente, al morir en el mar de Irapa, pasa a llamarse Chuare.

La longitud de su curso es de 15 kilómetros aproximadamente. Su régimen fluvial es: corriente de agua, transparente, templada y variable

Dispone de varias pozas para el disfrute de los bañistas. Las más conocidas, por su profundidad y extensión, son La Vaca, Los huevos y El Danto. Igualmente cuenta con varias portadas que reciben el nombre de quienes vivieron en sus cercanías: Mencha, Filomena, Mardonio y Sidelio. Allí es común la preparación de sancochos, generalmente los domingos y días festivos, por parte de quienes viven en la localidad, marabalersos residentes en otras partes del país o descendientes de éstos.

El 18 de agosto de 1944 el río se enfureció de verdad, abandonó su cauce y se introdujo en la mayoría de las viviendas, provocándole un grave daño a la población

La democracia construyó la carretera que puso fin a la incomunicación vehicular directa entre Marabal y Vericallar.

Antes, el mismo sistema político había puesto en funcionamiento otra vía no asfaltada que comunicaba al entonces caserío con las localidades de Valencia, La Concepción y Pueblo Viejo y la población de Irapa.

Fue una intensa campaña realizada por los marabalersos para lograr que el Ministerio de Obras Públicas y la Gobernación construyeran la carretera, todavía útil, que se hacía intransitable cuando llovía y el río crecía. Para salir o llegar a Marabal, ante la ausencia de un puente, era necesario esperar que la corriente fluvial bajara.

En los billetes de la época, que sí tenían poder adquisitivo, se colocaba el siguiente texto: “Marabal necesita carretera”.

Las aguas termales son dos corrientes fluviales situadas en el río. Una, la más conocida llamada “Agua Caliente”, en la ribera derecha, frente a una longeva mata de

mango; la otra, en el margen izquierdo, proviene de una pequeña laguna ubicada junto a la casa de Juan Mendoza. Se decía en mi tiempo que cualquier objeto allí lanzado aparecía en las aguas termales de El Pilar.

Sobre Agua Caliente existe la *Leyenda de la Ninfa de las Aguas Termales de Marabal*, que Carmen Vásquez Ruiz recogió en su libro *Irapa o Los Jardines Ayer Y Hoy Historia de Irapa 1736-1986^{ix}*.

En 1800 el sabio alemán Alejandro de Humboldt visitó las aguas termales.

III.1. Campo Cultural Residencial.

El 20 de febrero de 2005 el Instituto de Patrimonio Cultural reconoció como bienes de interés cultural el bar San José, la Hacienda Ramírez, las aguas termales, el río, las festividades de Santa Ana, las herramientas agrícolas, los secaderos de cacao, el peso de la bodega Los Almendrones, el zulú, el cacao, la hallaca o pastel, el caituco u onoto, el tarkarí de chivo, el bofló, la torreja o flota, la domplina, el socó, la pelota de caucho, la bola de plátano, el turrón de coco, las bolitas de cacao, el volador, la gallera Los Almendrones, la barriga de vieja, los cultivos de ocumo, plátano, mapuey, maíz, banana o cambur, el cundeamor, que se utilizaba para lavar; el batimbol, las planchas de hierro, los cultivos de yuca, el múcuro guisado, la conserva de batata o chaco. Igualmente al ebanista Justo Pastor López, el curandero Agustín López y la dulcera Leobalda Prisca Rojas, productora artesanal de un vino mediante la fermentación de la cereza, una fruta que se da mucho en el lugar. Igualmente, la gallera Los Almendrones, de Alfonso Díaz, y la romana para pesar cereales en la bodega homónima.

La patrona de la localidad es Santa Ana. Vericallar tiene como patrona a la Virgen del Carmen y La Concepción a la Inmaculada Concepción.

III.2. Campo Cultural Académico. Está representado en la localidad por la Escuela Básica homónima, cuya fundación data de septiembre de 1962, y el liceo.

Pero las primeras escolitas que funcionaron en la localidad estuvieron a cargo del maestro Juan Rodríguez Moreno, que comenzó siendo privada hasta que pasó a depender del Ministerio de Educación, y la maestra Isabel Arismendi.

Mis primeros conocimientos educativos me los transmitió el maestro Juan, a quien recuerdo como una persona de color blanco, estatura regular y ojos azules.

En la época era usual en las escuelas el uso de la palmeta, con su agarradera redonda y la parte superior aplanada, de forma avalada,

Los exámenes de fin de año estaban a cargo de un jurado proveniente de Irapa. Juan “Juancho” Fermín Villarroel era uno de ellos. Las preguntas eran orales y se referían a historia de Venezuela y universal, gramática y las cuatro operaciones aritméticas. También nos ponían a leer en voz alta.

Los alumnos debíamos llevar al pequeño salón de clases nuestro propio asiento, consistente en una sillita de madera o un banco de igual material.

Los libros que utilizábamos como material de apoyo didáctico eran el Manilla, el de lectura de Alejandro Fuenmayor y el Manuel de Urbanidad y Buenas Maneras, de Carreño, repartido gratuitamente por el Ministerio de Educación Nacional.

En el libro de Alejandro Fuenmayor había un texto que decía:”Antonino fue por vino/ y quebró el vaso en el camino/ pobre vaso, pobre vino/ y pobres nalgas de Antonino”, que por inocente maldad le leíamos al condiscípulo de igual nombre para hacerlo rabiar. Igualmente un largo decimario del poeta Tomás Ignacio Potentini, inspirado en los héroes de la independencia de Venezuela. Se me grabó para siempre en la memoria la décima dedicada a Bolívar:

Precisamente, el 4 de mayo de 2007 le correspondió a la escuela ser anfitriona del Encuentro Escolar de Cruz de Mayo, un evento cultural organizado por el Distrito Escolar N° 10, para la fecha bajo la dirección de la profesora Omaira Aguilera de Marcano, con el apoyo logístico de la Alcaldía del Municipio Mariño.

El programa se desarrolló de la siguiente manera:

- 1) Desfile de cruces amenizado con la banda musical del Liceo Santiago Mariño hasta la capilla; cohetes.
- 2) Misa;
- 3) Desfile de regreso hasta la escuela.

Luego de estos eventos comenzó el Canto a la Cruz, en este orden:

- 1) Himno Nacional interpretado por un coro de niños de las escuelas de Marabal y Alto Amara. Este coro lo dirigía el profesor Johnny Barreto:
- 2) Himno del Estado Sucre;
- 3) Himno del Municipio Mariño;
- 4) Intervención de la profesora Omaira Aguilera de Marcano, entonces jefa del Distrito Escolar N° 10.
- 5) Canto de fulía por niños del coro formado por el profesor Johnny Barreto. Esta fulía tiene música y letra de de Barreto.

- 6) Canto a la Cruz por niños de las escuelas Marabal, Creación Río Grande Arriba, Liceo Mundo Nuevo, Escuela de San Antonio, Centro de Educación Inicial J.E. Machado, Biblioteca Pública Carmen Vásquez Ruiz, de Irapa; Liceo Santiago Mariño, Liceo Campo Claro, Escuela Río Chiquito Abajo, Escuela Río Seco; Sector El Alto, de Marabal; Escuela Alto Amara, Liceo Marabal, Liceo Río Chiquito Arriba, Escuela de Tarea Dirigida Justina de Marín, Marabal; Alcaldía de Mariño; Escuela Vericallar, Unidad Educativa Andrés Aeloy Blanco, Escuela Virginia Bor, Escuela Maribela, Escuela La Ceiba, Unidad Educativa Brígida Olivier de Caraballo; Núcleo Escolar Rural 277, Núcleo Escolar Rural 168.
- 7) Intervención de la docente Onécima Díaz (Vallita) quien cantó unas décimas alusivas al evento.

Para la confección de los altares, además del tradicional papel crepe con chapas de botellas y metras, semillas de cedro, barba de palo y flores y hojas de plátano, arroz con escarcha, riqui riqui, espiga y laurel; flor de cedro, cacao y jobito; pasta de caracolito con flores; frijoles, conchas marinas y peonía, servilleta de pobre; semillas de caimito y hojas de cedro; orquideas elaboradas con corropún o goma Eva, piedras y flores de cachito.

La dulcería en venta comprendió turrone de coco, beso de coco, suspiro, quesillo, ponquecitos, bombas, dulce de cereza, dulce de mango y turrón de coco con piña.

Las bebidas estuvieron constituidas por ponche de crema, leche de burra y guarapita.

III. 3. Campo Cultural Industrial Masivo. Este campo de la cultura estuvo representado inicialmente, hacia la cuarta década del siglo XX, por la victrola o vitrola, como se le llamaba, procedente de Puerto España, Trinidad, para entonces colonia británica. Río arriba, a pie, en burro o mula viajaban las personas, quienes luego de cruzar la empinada montaña llegaban a Tacarigua, en la costa de Paria, pernoctaban y desde allí eran transportadas de contrabando en un bote a motor hacia la vecina isla.

De esa isla, hoy en día Trinidad y Tobago, procedían las vitrolas o victrolas, unos gramófonos que funcionaban mediante una cuerda parecida a las de los relojes.

Dueños de estos artefactos musicales primitivos fueron Guzmán Rodulfo, Miguel Franco, José Mercedes “Chemeche” Brito y Evelio Suárez.

Las vitrolas fueron sustituidas por equipos de música conocidos como pick-up (picó).

Le correspondió a mi padre traer al caserío ser el introductor del primer aparato musical de esta índole, el cual empleaba igualmente discos de 78 rpm. En la sala de la casa, situada al lado de la bodega, se bailaba, pero la pareja tenía que consumir refrescos, cervezas, chicles, galletas o cualquier otra chuchería.

Los discos de moda de la época, marca Fuentes, RCA Víctor, Peerlees, Decca, Columbia y otros sellos que no alcanzo a recordar eran adquiridos en Irapa, Güiría, Trinidad o Carúpano. Entonces, como ahora, la música que más gustaba era la colombiana, especialmente el porro y la cumbia. Piezas como Compae Heliodoro, El tigre guapo, El huerfanito, La víspera de Año Nuevo, La araña pelúa, Dame tu mujer José, El vaquero, la mujer celosa, El chupaflor, La pava, Ron de Vinola, La casa en el aire, Adiós mi maye y muchos otros títulos que bajé de Internet, porque me gustaron y me siguen gustando, eran las más solicitadas por los bailadores.

Los siguientes poseedores del sustituto de la vitrola fueron Jesús “Chucho” Barreto y mis tíos Juan, que se había marchado del pueblo hacia Jusepín Estado Monagas, a raíz de la creciente del río del 18 de agosto de 1944, y Bernabé.

Al pick-up lo sustituyó la rockola, siendo su introductor Jesús “Chucho” Barreto en el bar “San José”, declarado patrimonio cultural. En el otro bar familiar, de mi tío Bernabé, también operó una rockola que la dejó fuera de funcionamiento la devaluación de la moneda y la aparición en el mercado de las llamadas minitecas. Esta rockola todavía existe y debería ser declarada patrimonio cultural.

Los equipos de sonido para discos de 78 rpm fueron sustituidos por otros que, además de este formato, incluían las modalidades de 45 rpm y 33 rpm. Y éstos fueron reemplazados por reproductores de CD.

En la localidad por equipos de sonido de alta capacidad técnica, reproductores de video, televisión satelital Internet, telefonía convencional y celular. La escuela posee una sala de computación mediante la cual se establece una vinculación entre el Campo Cultural Académico y el Campo Cultural Industrial Masivo.

Fue también mi padre, Guzmán Rodulfo, el que poseyó el primer radio en la localidad. Para oírlo había que utilizar una antena rústica fabricada con alambre, la cual se ponía bien alta. Después tendría radio Primitivo “Tibón” Marín.

La escuela cuenta con un vocero periodístico de 10 páginas manuscritas ilustradas con recortes de fotografías periodísticas.

Se trata de *El Marabalero*, cuyo primer número tiene fecha noviembre de 2006.

Todo el material es elaborado por la comunidad docente que asistió a un taller de producción periodística.

Colaboré con el número 2, de mayo de 2007, que lo computaricé.

IV. CONCLUSIONES

El análisis de la información que sirvió de sustento documental a la ponencia permite arribar a las siguientes conclusiones:

- a) Ha habido siempre una interrelación entre ambas localidades en los ámbitos comerciales, educativos y turísticas;
- b) Hay presencia en dichas poblaciones de ingredientes trinitarios en la gastronomía, dulcería y el deporte;
- c) La autoridad municipal incumple el artículo 178 de la Carta Magna al no tomar las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes culturales así declarados por el Instituto de Patrimonio Cultural conforme a lo establecido al respecto por la Ley y Defensa del Patrimonio Cultural. La misma alcaldía, al remodelar el Mercado Municipal, violó dichas disposiciones legales;
- d) Es notoria la presencia en los últimos años de comerciantes asiáticos en Irapa, donde introdujeron la comida china y los automercados. Valdría la pena que las autoridades pertinentes investigaran su origen, cómo se establecieron en la localidad y en otras partes del Estado Sucre y el resto de Venezuela y de dónde procede el dinero de sus operaciones comerciales. Como es sabido, estos comerciantes no utilizan mano de obra extraña a su familia, incluidos los hijos menores;
- e) Se observa una merma en la población de Marabal, muy leve, pero que no deja de ser preocupante;

- f) Es indiscutible la presencia margariteña en dichas localidades;
- g) El epónimo del Municipio, Santiago Mariño, nació en El Valle del Espíritu Santo.

ⁱ José Mercedes Gómez. Historia del Estado Sucre, Caracas, 1981.

ⁱⁱ Diez Ensayos de Cultura Venezolana. Caracas, Fondo Editorial Tropikos.

ⁱⁱⁱ Instituto Nacional de Estadística. XII Censo General de Población y Vivienda 1990.

^{iv} Amalio (Mayito) Solano. Página web.

^v Informante clave.

^{vi} Venezuela. Ministerio de la Cultura. Instituto del Patrimonio Cultural. *Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano. Municipio Mariño.*

^{vii} Cronista del Estado Nueva Esparta.

^{viii} Informante clave, hijo de la propietaria

^{ix} (Biblioteca de Autores y Temas Sucrenses. Edurca, Cumaná, 1985.