

4 LA TRADICIÓN ORAL



En cumplimiento del Artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural; la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

4 La tradición oral En este capítulo se tratan los testimonios orales y discursivos sobre acontecimientos y conocimientos, significativos para una comunidad en particular, que se transmiten de generación en generación mediante la narración oral: cuentos, cantos, rezos, leyendas o las recetas curativas o culinarias.

Medalla de la Virgen del Carmelo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán
| DIRECCIÓN | Calle Guaicaipuro, casa n° 17

Es una medalla de oro de aproximadamente cinco cm. Su historia se ubica en 1910, cuando doña Severiana Romero, honorable matrona de la comunidad, se encuentra una medalla parecida a una moneda de veinticinco céntimos de la época. Esta moneda fue guardada durante un largo tiempo. Al verla nuevamente, cuenta que la moneda tenía mayor tamaño y en una de sus caras comenzaba a aparecer la figura de una virgen. La medalla siguió creciendo. La imagen que se mostraba era de la Virgen del Carmelo. En sus bordes llevaba un letrero que decía Dilectus Carmelo, que significa Amada Virgen del Carmelo. La veneraban y le rendían culto a través de velorios y otras manifestaciones religiosas. La comunidad le atribuye varios milagros.

Laguna de Plata, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Sombrerito
| DIRECCIÓN | Carretera nacional
Camaguán-San Fernando, entrada de Sombrerito

La Laguna de Plata está ubicada en la entrada del caserío Sombrerito. Su nombre proviene de su belleza y encanto. Los lugareños y vecinos pescan en esta laguna para el sustento diario. Era una parada para los viajeros. Fue un centro de reuniones de garceros de todos los colores y aves de la región.

Alrededor de la laguna existe una leyenda por la muerte de varios turistas, especialmente la de un nadador. Su familia buscó la ayuda de un brujo para conseguir alguna explicación, y este afirmó que la laguna realmente tenía un encanto causante de las muertes. El brujo realizó rituales y sacrificios para que la laguna se secase. Actualmente, es de aguas mansas.

La bola de fuego

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

Es una leyenda muy antigua en Camaguán. Se dice que a comienzos del siglo pasado en el estero cerca del río La Portuguesa, aparecía una bola de fuego que asustaba a los llaneros, colocándose encima cuando realizaban sus recorridos de noche en los meses de verano. Para que se alejara de ellos tenían que replicar muchas groserías. A raíz de esto los habitantes tenían miedo de salir de noche por la sabana.



María del Pilar Hernández Fleitas, la bruja de Camaguán

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán
| DIRECCIÓN | Calle Sucre, casa n° 4

Nació en Trujillo el 12 de octubre de 1925 y falleció el 19 de abril de 1995. Vivió en la comunidad durante 54 años. Se casó con Ricardo Villazana, con quien tuvo diez hijos. María se dedicó a la enfermería, laboró en el ambulatorio local.

La Bruja de Camaguán es un apodo que le fue conferido por sus conocimientos y prácticas esotéricas. Quienes la conocieron aseguran que ella podía hacer aparecer cosas perdidas, prevenir el peligro, curar cualquier enfermedad. Realizaba los diagnósticos a través de la orina. Sus dotes eran otorgadas por la fe y las creencias. Representa un personaje mítico e histórico. Se comenta que era una mujer de ojos verdes, cabello castaño y figura menuda. La comunidad mantiene un refrán popular que dice: Sabrá Dios y la bruja de Camaguán, mi comadre María Pilar.



Harina de cabeza de caribe

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Negra
| DIRECCIÓN | Carretera nacional, vía Camaguán-San Fernando de Apure



El caribe es un pez piraña que abunda en ríos y cuerpos de agua. Se denominación científica es *serrasalmus matereri*. Se pudo comprobar que contiene una serie de propiedades oxigenantes y afrodisíacas, lo que motivo a realizar el proyecto de Fonder, que consistía en patentar la harina de la cabeza del caribe, envasarla y distribuirla. Proyecto que se logró por medio de Inversiones Amazonence de Las Mercedes del Llano, del estado Guárico. La comunidad de La Negra interviene envasándola de forma natural y sin ningún aditivo. El procedimiento que emplean es el siguiente: ponen a tostar la cabeza

del caribe, luego la trituran en un molino, hasta convertirlo en harina. Ésta puede ser consumida en pequeñas porciones o mezclada con cualquier bebida.

El caribe era considerado sólo como un animal feroz del agua, ahora es apreciado como un elemento medicinal.

Jalea de mango

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Forma parte de los dulces criollos de Camaguán. La jalea de mango es una mezcla agridulce. Su modo de preparación consiste en sancochar los mangos y luego pasarlos por un colador. Posteriormente, se le debe agregar azúcar o papelón, y las especias aromáticas al gusto. Una vez obtenida la mezcla, se coloca al fuego lento, removiendo constantemente con una paleta de madera para que la mezcla no se pegue de la olla. Seguidamente se extiende sobre una bandeja hasta que enfrié.

La jalea de mango se puede servir sola o acompañada con queso blando. Este es un postre que luce en las cestas de los vendedores ambulantes, bodegas o pulperías.



Carne en vara

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es la carne asada al modo llanero. Se incrusta la carne cruda en una vara. Luego se coloca sobre llamas para cocerla mediante el método del asado. Es una forma de cocción común de la comunidad de La Negra. Generalmente es acompañada con casabe, yuca o guasacaca de elaboración casera. Es uno de los principales platos típicos de la región.





Tonadas de ordeño

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

Las tonadas o cantos de ordeño son coplas en su mayoría formadas por versos octosílabos. Se ubican dentro del contexto de los cantos de trabajo. La temática es variada, cargada de humor. Por lo general son improvisaciones que el ordeñador le dedica a las vacas, bien sea para amansarlas o para estimularlas a que permitan la salida de la leche. En Camaguán se valora como el arte de improvisar versos, marcados por el pensamiento lírico de quien las interpreta. Surge como creación artística para ayudar a suavizar las faenas del hombre llanero. Estas son algunas tonadas:

¡Vaca vieja! ¡Vaca vieja!
me paré de mañanita pa' ordeñarte,
¡Vaca vieja! y sacarte la lechita.

¡Carro de oro- Carro de oro!
Mañana por la mañana
Vieja tu patio de flores.
Que te viene a visitar
La Virgen de los Dolores

¡Clavelito- Clavelito!
Estrella de la mañana
Claro lucero del día
Cómo no me despertaste
Cuando se iba el alma mía

El Carretón

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

Es una leyenda que trata de una inmensa carreta tirada por dos caballos, sin ningún conductor ni viajeros. Ha sido vista y escuchada a altas horas de la noche por la calle Bolívar. Parece que la presencia de la misma se deja sentir por el retumbar de los cascos de los caballos sobre el asfalto, el arrastrar de las ruedas y el tintinear de las riendas que se unen para formar un ruido ensordecedor que asusta a los trasnochados y bebidos que deambulan por las calles.



Dulces y bocadillos derivados del casabe

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Tienen relación con la cultura de la región, ya que para su preparación se emplean materiales y productos autóctonos de la zona. Los derivados del casabe son la naiboa, jaojao y la mascurria. Éstos se preparan con restos de la harina de la yuca.

La naiboa es una pequeña torta que se elabora con harina de textura blanda y aderezada con papelón, queso y aliños dulces. La venden envuelta en hojas de topocho. El caso del jaojao es el propio casabe endulzado con azúcar mezclada con queso y cortado en forma triangular. La mascurria es una especie de gofio sazonado con papelón y especias aromáticas.

Estos dulces propios de la gastronomía tradicional son solicitados, no sólo por su bajo costo, sino también por su poco contenido calórico, rico en fibras puras.

Son famosas la naiboa, el jaojao y la mascurria que se producen en la comunidad La Negra, ubicada en la carretera nacional, vía Camaguán hacia San Fernando de Apure.



Recetas curativas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

En Camaguán abundan las recetas, sobre todo las provenientes de las plantas debido a las propiedades que poseen.

Tal es el caso de las semillas de brusca, que contienen calcio, y son empleadas para la contextura del sistema óseo, ya que fortalece los huesos. Las conchas de drago sirven como astringente, se lavan y se colocan tres trozos a hervir en un litro de agua para luego hacer gargarismos o duchas vaginales. El té de pira blanca o de guásimo consiste en seleccionar tres cogollos de la planta y ponerlos a hervir en medio litro de agua; sirve como oxidante.

Alejandro Arias, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

| DIRECCIÓN | Calle Sucre, casa n° 28



Don Alejandro Arias es el curandero de Camaguán. Tiene veintitrés años en el oficio. Es reconocido por sus rituales, según comentan no sólo cura enfermedades, sino que conoce como se debe combatir las malas influencias, las energías negativas, ayuda a atraer la felicidad conyugal y la tranquilidad en el hogar. Posee dotes sobrenaturales que usa para la curación de diversas enfermedades.

Entre los testimonios y anécdotas se conoce del caso de alguien que tenía diez años parálisis, y que gracias a Alejandro, está curada. Es visitado por muchas personas de distintas partes del país. El paciente, dependiendo de su situación, puede quedarse en la casa del curandero cumpliendo el tratamiento hasta que esté completamente sano.



El dulce de lechosa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este postre casero se prepara con la pulpa de la lechosa. El procedimiento consiste en pelar y cortar la fruta en trozos, tajadas o si se quiere, se puede rallar. Se recomienda dejarla al sol durante dos o tres horas. Luego, se coloca en una olla con agua y bicarbonato a fuego lento. Se le agrega la azúcar o papelón y las especias aromáticas, dependiendo de la cantidad de fruta, hasta conseguir una consistencia viscosa. Se deja enfriar y se sirve la cantidad deseada como postre en las meriendas.

Creencias en la luna

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es una costumbre que se ha mantenido de generación en generación, son producto del sincretismo de las raíces indígenas y de la influencia afroamericana. Esta creencia asocia las diferentes fases de la luna con el éxito de ciertas empresas, va acompañada de rituales, cantos, rezos y ofrendas para que el poder de la luna conceda las peticiones, que en su mayoría van en torno al éxito de la cosecha, la domesticación de un animal y de la cicatrización después de haber sido castrado. Se dice, por ejemplo, que en luna creciente no se puede cortar la madera porque se pica ni capar a los animales porque se mueren. Para ciertos medicamentos resulten eficaces, deben ser ingeridos de acuerdo con la luna. Se practica en las comunidades rurales.



Personajes populares de Camaguán

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

Son personajes con características, comportamientos y actitudes diferentes. En Camaguán podemos encontrar a Ángela Infante, conocida como *La Negra Ángela*, quien es partera y madrina de muchos en el municipio; Dionisio Pérez, llamado popularmente *Cigarrito*, permanece la mayor parte del día con un cigarro en la boca; Beltrán Linares, le llaman *Linarito*, se comenta que es fantasioso y ágil para mentir; Juan Ramos, conocido como *Juan Caribe*, es cuentista; Jesús Rojas, le dicen *Mataburros*, es famoso por su forma de hablar y de perseguir burros; Cristina Volean recordada por el café y el chocolate que prepara en los velorios; y Urbano García, a quien le dicen *Cucarachero*, canta los tonos de los velorios de los santos.



Entre estos personajes populares de Camaguán destaca Laura Guerra, conocida en la región llanera como *La Marciana*, ella es famosa por sus refranes y por las comparaciones alegóricas que hace de las personas. Nació en Yagual, estado Apure, el 13 de enero de 1932. Su apodo se debe a que mide un metro treinta centímetros. Se comenta que vende rifas de las que nunca hay ningún ganador y es asidua a las peleas de gallo. Todos los años celebra el día de San Ramón, donde reparte exquisitos manjares. Muchos le temen cuando se molesta, ya que no tiene reparos en soltar cualquier improperio.

Los cuentos de Juan Ladera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

Juan Ladera es un personaje que por su forma de ser y de actuar favorece con el crecimiento y fortalecimiento de la identidad local y regional. Mantiene un refrán que siempre responde: Bendito Dios Maldito Nadie. Sus cuentos son fantásticos y picarescos. Revelan un lenguaje lleno de formas prosódicas o fonéticas, con una variedad de terminologías, que representan un estudio lingüístico.



Río Portuguesa, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

La leyenda se inicia a principios del siglo XX, cuando Camaguán empieza a crecer como pueblo. Describe que había una señora que tenía dos niños, que se quedaban solos en el rancho cercano al río La Portuguesa mientras su madre asistía a su trabajo. El hijo mayor le contaba a su madre, que su hermano se pasaba mucho tiempo en la orilla del río hablando y riendo con alguien que sólo él veía, pero ella no le prestaba atención a los comentarios de su hijo. Un día una mujer salió del agua, tomó al niño de la mano y se lo llevó con ella.

Desde esta experiencia se comenzó a creer en la leyenda de que en el río La Portuguesa vivía un encanto que llamaba la atención de los niños, sobre todo de los varones, para apoderarse de ellos.

Comentan que dicho encanto formó su propio hábitat en un charco de Camaguán y se manifiesta de diferentes formas o figuras, generalmente, del sexo femenino.

Hay quienes aseguran haber visto en invierno una canoa conducida por una mujer llevando a bordo a varios niños, o una gallina con muchos pollitos y hasta una garza con varios pichones.

Forma parte de la historia del pueblo. Para algunos constituye el relato de un hecho imaginario, y para otros es un hecho real que permite que el antiguo cauce del río La Portuguesa no se seque en verano.



Derivados de la caña de azúcar



| CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Rompía

| DIRECCIÓN | Vía de penetración

| ADSCRIPCIÓN | Privada

| PROPIETARIO | Fernando Silva

Fernando Silva tiene un trapiche con varios años de funcionamiento. Elabora dulces criollos como el batío, la melcocha, la madrina, la panela o el papelón criollo. Se considera una actividad comercial que atrae a muchos turistas, ya que se puede observar el funcionamiento del trapiche y se permite tomar el famoso guarapo de caña. Este trapiche es un símbolo cultural y su producto forma parte de la tradición de la comunidad local.



El queso blanco de Camaguán

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

En Camaguán se producen varios tipos de queso blanco como el queso de mano, queso de año y el queso de búfala. Entre los quesos blancos de Camaguán se destaca el de cincho. Su denominación se debe a que se deposita la leche previamente cuajada en un cilindro de fibras vegetales, su enrollado verticalmente es lo que se conoce como cincho, con la cuajada adentro se aprieta para hacer salir el suero. Una vez que la cuajada se ha endurecido un poco, se saca del cincho y se lleva a la prensa donde con unos soportes de madera se le da forma cuadrada o rectangular. Su consistencia es semidura, lo que permite que se pueda picar en trozos, lonjas, rallarlo o freírlo.

El queso ha sido el acompañante típico de la arepa, la cachapa, el pan de trigo, las hallaquitas, las tajadas y otros alimentos propios de la zona. La elaboración de estos quesos representa gran parte de la actividad económica de la comunidad.

El juego de la aguja

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

| DIRECCIÓN | Calle Junín, casa n° 98-92

Consiste en colocar una aguja en ciertas partes de la vestimenta de una persona, para que otra con los ojos vendados, las encuentre, teniendo como señal las notas de un cuatro que lo va guiando, mientras alguien entona un canto que dice: "muchacho busca la aguja no te pongas a llorar, yo te llevaré a la marca donde la agujita está. Ahí tá la agujita, ahí tá".

Las notas altas del cuatro señalan que está cerca de la aguja; si son bajas significan que está lejos de la misma. En caso de encontrar la aguja, gana y si no lo encuentra pierde, teniendo que entregar una prenda que luego recupera con una bamba o penitencia. Se acostumbra a jugar en los actos de velorio de santo.





Laguna de las mujeres, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

| DIRECCIÓN | Carretera vía Los Mangos, barrio Toquito

Esta laguna se encuentra ubicada en la parte este de Camaguán, en el barrio Toquito, vía carretera Los Mangos. Antiguamente, su agua se empleaba para el riego y las actividades domésticas. Era hábitat de una variada fauna como los chigüires, venados y peces.

Esta laguna posee una leyenda que relata la muerte de una de las mujeres que frecuentaba el lugar para bañarse y lavar la ropa. Cuenta que la mujer se ahogó tratando de salvar a un niño. Desde entonces el agua cambió de color, la laguna comenzó a secarse, los animales no bajaron a tomar agua, los peces murieron y los cazadores comenzaron a sentir y a mirar extrañas situaciones. Esta laguna ha servido de inspiración a poetas, compositores y cuentistas. Es una leyenda que forma parte de la historia de Camaguán.



Hallaquitas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Las hallaquitas son parecidas a los bollitos de harina de maíz y a la hallaca. Se hacen a base de harina de maíz, puede ser la misma masa que se emplea para las hallacas, con la diferencia de que no tiene ningún relleno, sólo la masa envuelta en hojas de maíz, amarradas con la misma hoja. Se colocan en agua hirviendo y cuando floten significa que ya están listas.



Oraciones y ensalmes

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

| DIRECCIÓN | Calle Santa Bárbara

Las oraciones y ensalmes poseen símbolos, elementos y creencias derivadas de tres culturas: la indígena, africana y la europea. La indígena se relaciona con procesos de idolatría, la africana con aspectos sacro-mágicos, que incluye ritos de singulares poderes y de la cultura europea proviene el pensamiento religioso, la fe que perdura en el tiempo, incorporando el presente con el pasado.

Se emplean para proteger la existencia o alejar el peligro. En Camaguán se utilizan contra el mal de ojo, culebrillas, erisipela, lombrices, parásitos, picadas de culebra, plagas e insectos. Sirven también para espantar culebras y proteger a las personas y animales.

Chicha de ocumo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es una bebida que surge por la escasez de arroz. Se consume en reuniones familiares y sociales. Combina la dieta diaria, aprovechando al máximo el tubérculo el cual sólo era utilizado como verdura. Es un alimento que contiene un alto porcentaje de carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales. Su modo de preparación consiste en sancochar el ocumo y luego se licua junto al resto de los ingredientes.



Los ingredientes necesarios para preparar un litro y ½ de chicha de ocumo son: ½ kg de ocumo, ½ l de leche pasteurizada, una taza de agua, canela, vainilla al gusto, ocho cucharadas de azúcar.

Coporo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Sombrerito



El coporo forma parte del alimento principal de la comunidad de Sombrerito. Se prepara de diferentes formas frito, sancochado, un asopado de coporo frito, ya sea con arroz o pasta recortada o desmenuzado para convertido en pisi-llo. Se acostumbra a servir acompañado de frijoles y topochico sancochado.



Pan de horno

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es un alimento hecho con harina de maíz molido y fermentado, agua, sal, manteca vegetal, huevos, azúcar o papelón y especias aromáticas. Se mezclan formando una masa pastosa que luego es moldeada de diversas formas, generalmente en forma de rosquilla. Se cocina al horno. Es un alimento criollo que encierra aspectos de orden artesanal y gastronómico.

En la calle Concordia número 29, son famosos los pan de horno de doña Verónica, que aseguran los pobladores es el mejor, muestra de ello son los pedidos que le hacen de otros estados del país. Se ha dedicado a esta actividad desde hace varias décadas.

Sancocho de curito

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La carne de este pescado contiene fósforo, hierro, proteínas y otros minerales necesarios para la salud de las personas. Además, se le atribuyen propiedades afrodisíacas. Este pescado tiene mucha demanda.

El sancocho de curito es un plato típico de la zona. En épocas de verano a orillas de Caño Falcón, es común presenciar a los grupos de personas que acampan preparar su sancocho.



Don Rufino, el curandero de La Negra

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Negra

| DIRECCIÓN | Carretera nacional, vía Camaguán - San Fernando de Apure

Don Rufino fue una persona que durante años se dedicó a curar múltiples enfermedades mediante tratamientos sobre la tonificación del organismo, limpieza de la sangre, desintoxicación, aliviar un dolor, estimular defensas y otras enfermedades endémicas. Fue fundador de la comunidad La Negra. Sus poderes curativos se extendieron a escala nacional, incluso hay quienes se quedaban hospedados con Don Rufino durante varios días, hasta estar curados o mejorar de su enfermedad.

Jarabes de raíces de doña Pancha Toro

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

| DIRECCIÓN | Calle Guayacán, n° 3

| ADSCRIPCIÓN | Privada

| PROPIETARIO | Francisca Toro

Las plantas han sido elementos fundamentales de la medicina y la farmacopea. Las investigaciones han logrado hallar múltiples propiedades curativas a las plantas, lo que ha permitido atacar o prevenir diversas enfermedades.

Francisca Toro, mejor conocida como doña Pancha prepara jarabes para estimular embarazos, eliminar dolores menstruales, curar enfermedades venéreas y enfermedades de los órganos genitales.

Las raíces que utiliza para preparar sus jarabes son la escolionera, guaritoto, rojo, malla, bretónica, cariaquito, bucare y pencas de sábila. El modo de preparación consiste en cocinar todas estas hierbas, colarlas e incorporarlas anís estrellado, y por último endulzarla antes de ingerir.





Jabón de tierra

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Uverito

Proviene de una práctica artesanal heredada por los indígenas. Se elabora a base de madera verde, preferiblemente

guasimo. Se quema para obtener la ceniza. Luego, se coloca en un caldero grande para cocinarlo junto a la grasa de res y algún detergente. Se cocina durante varias horas, removiéndolo constantemente hasta que alcance cierta textura y se vuelva una mezcla pastosa, que luego colocan sobre hojas de topocho o sobre una lata. Una vez que se enfría se cortan en trozos de diferentes tamaños.

Se utiliza como detergente, cosmético para la limpieza de cutis, el acné y para usos medicinales.

Doña Carmen Alvarado, la india espiritista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Fundo Palmarito

| DIRECCIÓN | Carretera nacional, vía Camaguán-San Fernando de Apure



La india doña Carmen Alvarado es famosa por sus curaciones y sortilegios. Tiene un altar con una colección de santos y figuras de indígenas que invoca para hacer curaciones, bendecir las siembras o animales, para castigar, atraer unos a otros y para contrarrestar envidias. Para sus curaciones acuden muchas personas de diferentes estratos sociales.

Matraca de Camaguán

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

Es un ave pequeña, de pico aguzado, largo y fuerte, de color negro azulado por encima y blanca por debajo. Es el ave simbólica de Camaguán. Su nombre en lengua indígena significa ruido incesante, porque emite un *tratra* de forma continua, que a veces causa un sonido ensordecedor, sobre todo cuando está en época de reproducción. Este pájaro hace sus nidos en tierra húmeda, cercana a cuerpos

de agua, que consisten en cavidades de forma circular, parecidas a una vasija de barro. La matraca de Camaguán se conoce en otras regiones del país como Martín pescador, denominación que se le otorgo porque en tiempos pasados fue una especie de ave abundante en la comunidad, incluso habían personas que la incluyeron en su alimentación, lo que hizo que a muchos camaguanenses se les llamara come matraca.

En otras regiones cuando conocían a un oriundo de Camaguán, le decían, a manera de chanza: si no comes matraca, no eres de Camaguán.

Inés Rivero, comadrona

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Las Caritas

| DIRECCIÓN | Carretera nacional, vía

Camaguán-San Fernando de Apure



Inés Rivero se ha encargado por décadas a asistir a muchas mujeres en su parto. A pesar de tener cerca centros hospitalarios, las mujeres de la comunidad prefieren dar a luz con la ayuda y acompañamiento de la señora Inés. Para ella el trabajo de parto le resulta una fácil tarea, no ha tenido hasta ahora ninguna complicación. Luego de dar a luz, acompaña a la mujer hasta que se le haya caído el ombligo al bebe. No cobra una tarifa fija por los partos, sino lo que puedan y quieran darle.

Doña Inés comenta que la protege y guía San Ramón, el santo de las parturientas. Muchos la llaman *Mamá Inés*.

Carato de maíz

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Los ingredientes necesarios para preparar esta bebida son los granos de maíz, las hojas de naranja, pimienta, papelón, guayabita y clavos de especias. El modo de preparación consiste en poner a hervir las hojas de naranja junto con la pimienta, el papelón y las demás especias. Luego, se le hecha el maíz, se deja hervir para después molerlo. Una vez obtenida la crema del maíz, se mezcla con azúcar y vainilla se sirve y se deja enfriar.



Arepas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La arepa es un alimento que está presente en muchas regiones del país, es uno de los platos típicos de la mesa venezolana. Tiene distintas maneras de prepararse, sirve de acompañante para algunas comidas, aunque por sí sola es un plato único. Se puede consumir en el desayuno, almuerzo o cena. Su principal ingrediente es el maíz molido, el cual es mezclado con agua para prepara la masa. Luego se toman porciones de ésta, y con la mano se le da la forma achatada y redondeada de la arepa. Seguidamente, se colocan en la plancha, el fogón, brasas o también se pueden preparar fritas. Una vez cocidas se pueden comer con queso, chorizo, carne o cualquier otro acompañante. Hay zonas donde la masa de las arepas se mezcla con chicharrón, coco, papelón, anís y hasta queso.

Hallacas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este alimento es un plato tradicional de la época navideña. Se prepara con distintas carnes: res, gallina y cochino. Para preparar el guiso se utilizan aliños y especias como el ají, cebolla, especias verdes, pasas, papas, pimentón, zanahorias, aceitunas y alcaparras. Las hallacas camaguanenses se le añaden uvas. Para la confección final se emplean la harina maíz, con maíz molido y huevos, las hojas asadas de topocho y el pabito para amarrarlas.



El proceso de elaboración es un método similar en distintas partes del país, en primer lugar se prepara el guiso con las carnes y los aliños sofritos. Se prepara la masa, tomando porciones de la misma para extenderla sobre las hojas de topocho y verter el guiso, con las pasas, aceitunas y las alcaparras. Una vez conformada esta fase de la hallaca, se prosigue a amarrarla, para luego ponerla a hervir en una olla con agua previamente calentada.



Zoila Torres

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

| DIRECCIÓN | Calle Zamora

Nació en La Unión, estado Barinas. Llega a Camaguán en el año 1967. Se dedicó a la preparación de dulces criollos, considerados hoy, como algunos de los mejores de la comunidad.

A sus 73 años se continúa haciendo sus famosos dulces, distribuyéndolos por encargo por todo Camaguán, San Fernando, Biruaca, Calabozo y otras regiones del país. El principal aderezo de los dulces de la señora Zoila son las hojas de higo, naranjo, laurel y trocitos de piña.

Tajadas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Las tajadas se hacen del plátano maduro cortado en filetes, que luego se fríen en aceite previamente caliente. Es acom-



pañante de platos típicos como el pabellón, y otras comidas completas a la hora del almuerzo. También se pueden comer con queso blanco rayado. Es un alimento tradicional de la gastronomía de muchas regiones del país.

Quesadilla camaguanense

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

Es un tipo de pan de origen español. Su masa está elaborada con flor de harina muy fina, lo que permite que sea suave. Se moldea de diferentes formas, para luego rellenarlo con queso y azúcar o con papelón blanco. Se debe hornear durante quince minutos. Este alimento forma parte de la tradición de la zona. Ocupa un lugar privilegiado en las meriendas de las familias y de los centros educativos. Su sabor conquista el paladar tanto de los niños, como de los jóvenes y adultos. Varias personas de la comunidad las preparan, incluso se consigue de forma ambulante. Se dictan cursos sobre como prepararlas.

Carmelo Gutiérrez, curandero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

| DIRECCIÓN | Calle Sucre

Don Carmelo Gutiérrez entona cantos en los velorios de santos. También practica oraciones y ensalmes contra diversos fenómenos como la culebrilla, erisipela, las llagas en la boca y el mal de ojo. Da masajes en las partes del cuerpo que estén afectadas por torceduras y esguinces, sobados de pies, entre otras curaciones. Posee un variado léxico lleno de formas prosódicas y terminologías de expresiones populares como refranes, dichos y charadas que reflejan las vivencias cotidianas, costumbres y tradiciones. Cultiva el arte y la técnica de construir suaderos de bora seca. Ha curado a muchas personas con sus manos.



Esquinas famosas de Camaguán

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Camaguán

| DIRECCIÓN | Calle Girardot, calle Fray Tomás de Castro, calle Bolívar, calle Junín y calle Sucre

| ADSCRIPCIÓN | Pública

La comunidad de Camaguán tiene sectores que marcan su proceso histórico, tal es el caso de las famosas esquinas cuyos nombres son reconocidos en el ámbito cultural porque han sido fieles testigos de hechos, acontecimientos y fenómenos ocurridos en el acontecer del pueblo.

Entre ellas encontramos: El Gancho, ubicada entre las calles Fray Tomás de Castro y Libertad. Antiguamente había allí un expendio de licores. Su nombre se debe a la atracción que suponía que todo el que pasaba por allí tenía que entrar.

El Tropical era el único negocio mayoritario que existía en la década de los veinte. Su primer dueño era trinitario, el nombre es en honor al trópico caribeño.

La Osoriera perteneció a una antigua casa de una familia pudiente, que luego pasó a ser casa de gobierno, prefectura y distrito escolar. La Caribeña fue la primera pensión donde se hospedó Gómez.



Cachapas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La cachapa es un plato elaborado con maíz. Para preparar la masa se pelan y desgranados los jojotos, luego se pasan los granos por un molino. Una vez que se obtenga la harina del maíz, se mezcla con sal, azúcar y un poco de agua. La cachapa se cocina en una plancha engrasada y previamente caliente, sobre ella se vierte lo que se llama un cucharón de la mezcla, se espera un tiempo hasta que se hagan huequitos para voltearla.

