



INIA Divulga

Revista de difusión de tecnología agrícola,
pecuaria, pesquera y acuícola

18

enero
abril
2011



Cultura campesina

Edición Especial



Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
para la Agricultura y Tierras

Instituto Nacional
de Investigaciones Agrícolas





Depósito legal: PP2002-02 AR 1406
ISSN:1690-33-66

Eduardo Alvarado
Editor Jefe
Liraima Ríos
Editora Asistente

Jessie Vargas
Editora Asistente

Sonia Piña
Diseño gráfico y digitalización
Mario Pino
Fotolito
Eliseo Silva y Wilmer Gallardo
Impresión

COMITÉ EDITORIAL

Eduardo Alvarado
Coordinador
Dominga Zamora
Secretaria de actas
Diego Diamont
Hiliana Pazos
María Zuleima González

Unidad de Distribución y Ventas
de Publicaciones del INIA.
Apartado postal 2103-A,
Maracay 2101
Aragua, Venezuela
E-mail: pventas@inia.gob.ve

Editado por la Gerencia de Investigación
e Innovación Tecnológica
e impreso en el Taller
de Artes Gráficas del INIA
2.500 ejemplares

E-mail: inia_divulga@inia.gob.ve

Los conceptos y opiniones emitidos
en los artículos publicados son res-
ponsabilidad exclusiva de sus autores
y no comprometen al INIA. Revista
disponible en las bibliotecas públicas
y en las bibliotecas de instituciones
de educación agrícola en todo el país.
Las fotografías que ilustran los artícu-
los son propiedad de los autores, a
menos que se indique otra fuente.

Contenido

1 Editorial

Organización y producción social

2 Daría Pereda

Patrimonio Cultural Viviente de Manicuaire

Artículo de construcción colectiva

6 Freddy Gil González

Agrónomo, educador y margariteño

Edsijual Mirabal

14 Las tejedoras de Pueblo Nuevo de la Sierra

Edsijual Mirabal

Sociología rural

19 Pesca artesanal en la Araya azul de Salmerón

Edsijual Mirabal

30 Jesús Silverio Rodríguez "Chúo"

El Arrendajo de La Elvira

Carmen Leonor Gutiérrez A.

34 Ramón Prieto Fundador de una Estación

Experimental a la medida de la ciencia
y del alma

Edsijual Mirabal

40 Roberto Bastardo una vida de luchas

Carmen Leonor Gutiérrez A.

44 De Manicuaire a Molepiedra

pasando por las salinas

Artículo de construcción colectiva

50 Instrucciones a los autores

Editorial

Cultura campesina

En la edición anterior, nos acercamos a la cultura campesina de forma diversa. En esta oportunidad, visitamos poblaciones orientales, occidentales y del centro de Venezuela, por eso ahora conocemos un poco más de algunos hombres y mujeres de nuestro país que llevan con orgullo su ser campesino. Esta experiencia nos permitió constatar que la identidad campesina trasciende lo local para proyectarse y dar luces a nuestro devenir nacional.

En esta entrega de INIA Divulga se comparten ocho trabajos que encierran parte de la sabiduría y la voz del pueblo. Un pueblo del cual tenemos mucho que aprender, sobre todo de su manera de cooperar, en el trato íntimo entre vecinos y en la conformación de sus redes informales solidarias. También de su creatividad, entusiasmo, buen humor, paciencia, perseverancia y pasión.

La necesidad de vivir y trabajar en armonía con los sistemas naturales es una convicción que se encuentra enraizada en la conciencia de la mayoría de quienes decidieron compartir sus visiones en esta entrega. Ellos y ellas, dedicados(as) a distintos oficios: agricultura, educación, agronomía, pesca, cestería o cerámica, tienen clara la urgencia de cuidar el planeta, con lo cual contribuyen desde su hacer cotidiano, evidenciando así un enfoque claro de sustentabilidad y amor por la tierra.

Incluimos, especialmente en esta edición, vidas ligadas a la tierra, al barro, a la arcilla artesanos-artistas de Araya, quienes nos hablan, por ejemplo, de la ruta arqueológica que pasa por Latinoamérica, de un cerro de colores del que extraen el valioso amasijo: morado, gris, verde, rojo... amarillo, porque contiene calcio, hierro... yeso. Seres que viven la libertad, que van tras sus sueños y para quienes, la creación cotidiana es su más valioso tesoro.

Queremos destacar que la auto-imagen del pueblo campesino y pescador está cambiando. Ahora, cada vez más, ser pescador(a), agricultor(a) o artesano(a) es motivo de orgullo, así como ser descendiente de ellos. Esta apreciación nos anima a continuar investigando y divulgando la vida y la obra de quienes, empeñados en sembrar: esparcen semillas, labran conciencia y organizan la lucha campesina.

Finalmente, nos complace invitar a personas de distintos ámbitos del quehacer nacional a que compartan a través de este medio, experiencias similares para seguir aprendiendo de la cultura campesina. Estamos seguros de que allí se encuentran sólidas bases para construir la soberanía alimentaria y el poder popular.

Edsijual Mirabal.

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGRÍCOLAS

INIA

JUNTA DIRECTIVA

Yván Gil *Presidente*
Orlando Moreno *Secretario Ejecutivo*
Cánovas Martínez *Miembro Principal*

GERENCIA CORPORATIVA

Orlando Moreno *Gerente General*
Margaret Gutiérrez *Gerente de Investigación*
Jonathan Coello *Gerente de Producción Social*
Eduardo Alvarado *Gerente Participación y Desarrollo Comunitario*
Tatiana Pugh *Escuela Socialista de Agricultura Tropical*
Ricardo Chaparro *Oficina de Planificación y Presupuesto*
Minerva Guédez *Gerente de Recursos Humanos*
Carlos Villalobos *Oficina de Administración y Finanzas*
Amparo Ostos *Coordinador del Programa Tecnología Agropecuaria*
Antonio Meléndez *Oficina Consultoría Jurídica*
José Parada *Oficina Contraloría Interna*
Saverio Celis *Oficina de Cooperación e Integración Nacional e Internacional*
José G. Raymond *Oficina de Atención al Ciudadano*

UNIDADES EJECUTORAS DIRECTORES

Iris Sánchez *Amazonas*
Joan Montilla *Anzoátegui*
Nuris Cabriles *Apure*
Iris Silva *Barrinas*
Armando Marcano *Bolívar*
César Peralta *Cenepa*
Alcibíades Carrera *Delta Amacuro*
Carlos Romero *Falcón*
William Castrillo *Guárico*
Julith Hernández *Lara*
Gustavo Bello *Mérida*
José Perozo *Miranda*
Alí Flores *Monagas*
Orlando Moreno *Portuguesa*
Héctor González *Sucre*
Luis Páez *Táchira*
Freddy Montero *Trujillo*
Trino Barreto *Yaracuy*
Marilyn Marín *Zulia*



Darí Pereda

Patrimonio Cultural Viviente de Manicuaire

Artículo de construcción colectiva

Correo electrónico: edsijual@gmail.com

Foto 1. Darí Pereda a sus 77 años.

*Trabajar la arcilla
Azul de barro y poesía*

Desde Cumaná llegan los tapaditos a Manicuaire, unos 15 minutos de travesía separan la costa continental de Araya la peninsular; tierra de tierras habitada por gente amable, tranquila, creadora, poetas, pescadores y artesanos, aguas de azules transparentes e insospechados, viento y sol. Araya es el esplendor.

En pleno corazón del municipio Cruz Salmerón Acosta justo frente al mar, vive Darí Pereda. De mirada inteligente y bondadosa -cansada ya- tiene el rostro surcado como por una suerte de mapa que permite recorrer con imaginación, algo de una vida a todas luces dura e intensa.

Del barro nacida hace 77 años, a los 17 se casó con un pescador de ahí mismo de la península que no sale a la mar desde que perdió un ojo y porque la edad no lo quiere acompañar más en esas andanzas. Entre pescado

y barro parió y levantó Darí a once muchachos. Dos mujeres: Haiza y Zuray, viven todavía con ella todavía y con la esperanza de mantener viva la tradición, hecha oficio y herencia, inventando móviles y fachadas. Los varones en cambio, se decidieron por la albañilería y vienen de vez en cuando a visitarla.

Darí habita en un horizonte de barro limitado por tres azules: mar, cielo y poesía. Estos tres elementos mitigan los ocre y los elevan, para que en las manos y el corazón de Darí se conviertan en piezas únicas de arte utilitario.

La vida de Darí es un cuento de amor, ella ama al barro y a su obra, y ama también a su familia y a su pueblo. Amor que le es retribuido por su linaje, por la gente cercana y por la tierra. Esta última, seguramente, le agradece amasar el barro y crear con sus manos tanta belleza.

Conocer a Daría es un viaje a través de muchas épocas. Su presente nos conecta con un pasado duro y digno; y con un mejor futuro, donde se ama la naturaleza, se respeta al prójimo y se honra a los antepasados. La vida de Daría es un encuentro y una feliz manera de aprender. Aprendamos de la voz de Daría.

“Yo nací de una señora que nació de la arcilla, soy la quinta generación de la arcilla. Yo vine al mundo con mi pobreza porque mi familia siempre fue muy pobre”.

Desde los 14 años y al salir de la escuela, ayudaba a su madre a recoger la leña que traía el mar, como un regalo, desde el continente y la ponían a secar al sol junto a las barbas de coco, para utilizarlas luego en la quema de las piezas.

“Mi mamá hacía tinajas grandes con cuatro vasos, todo eso lo vendía por un medio. Ella le llevaba las piezas crudas a María Manuela para quemarlas en el horno y venderlas... Antes eso alcanzaba para vivir porque el pescado lo sacaban de aquí enfrente y casabe siempre había... Yo vendo a veces 200 o 300 bolívaes fuertes en una semana pero eso ahora no alcanza para nada”.

“Empecé haciendo jarritos con mi mamá para las primeras comuniones y en el golfo cambiábamos las piezas por casabe y esa cosas...”

El trabajo de Daría, además de ser original se enraíza con la tradición, pues mantiene rasgos



Foto 2. Vista desde la casa de Daría Perera.



Foto 3. Araya y dos de sus azules.

típicos de una muy respetada forma de trabajar conocida hoy como: María Manuela. Este nombre rinde honor al impulso que tuvo en la época de los años 60 y 70 la artesanía de Manicuaire. Se trata de una artesanía que da

una identidad propia a la zona, pues además de ser rústica, se caracteriza por el uso de relieves que adornan con el mismo barro la parte externa de las piezas: pimpinas, tinajas, vajillas, mates, múcuras, anafres, etc.

INIA Divulga 18 enero - abril 2011

Trabajar la arcilla

“Para trabajar, primero que nada se le da palo a la piedra de arcilla y con un manare se cierne y se pone a remojar, separando la arcilla hembra de la macho que es la que tiene el grano. Se cierne, se cuela y se deja asentar y se le va sacando el exceso de agua con una totuma. Siempre hay que ir probando el agua hasta que no esté salada; salada no se puede trabajar porque se rompe. Después se pone a secar pero se le deja suficiente humedad para trabajarla. Aquí quemamos todas las loceras una vez al mes y se van dejando espacio en el horno para que entren todos los trabajos”.

Lo que más le gusta hacer a Daría, según nos cuenta, son “las vajillas completas con su ensaladera, pulidas con piedra de canto rodado”. Ella se siente plena, por eso nos dice: “¡El barro es una felicidad para la gente de Manicuaire!”. Sin embargo se lamenta: “aquí ahora no se usa la losa de barro en las casas, prefieren usar vidrio o plástico; los que compran las piezas de barro, son los que vienen de afuera”.



Foto 4. Daría en su taller.

“A las 7 de la mañana ya estoy metida en mi taller. Por aquí ha pasado tanta gente, vienen a comprar, a conocerme...Allá, en la Casa de la Diversidad en Cumaná estoy en grande”. Sin embargo, en esta fecha (marzo de 2011) espero desde hace un año y tres meses por el pago de la pen-

sión que me corresponde como patrimonio viviente.

El trabajo de Daría es reconocido a nivel nacional y sus vajillas y vajillas han participado en incontables exposiciones y ha sido merecedora de múltiples premios y reconocimientos.



5. Daría con parte de su producción.

Azul de barro y poesía

El otro azul que eleva el ocre, es el azul de Cruz Salmerón, poeta recordado y amado por Daría quien relata:

“Yo conocí mucho a la familia de Cruz Salmerón, cuando era niña iba a hacer los mandados allá en casa del poeta y la señora Ana Rosa Acosta, la mamá del poeta que era blanquísima me tomó mucho cariño y me decía: ‘Ven mija ándame la cabeza y sácame una liendríta’...para que le consintiera la cabeza”

“Primero era una casita de barro, los hijos hacían los bloques y fueron agrandándola. Ellos levantaban la infraestructura con lata, picaban la paja y la revolvían con el barro y se lo iban echando, los techos si los hacían con barro mezclado con verdolaga”.

“La gente del pueblo trabajaba con el hermano de Cruz Salmerón, entonces sacaban el jurel que no vendían y lo repartían entre la gente y si no, lo echaban envuelto debajo de una mata y lo quemaban. Los vecinos sacaban los pedazos de pescado salado y se los comían. Ellos eran muy queridos aquí. ¡La gente de antes si era buena, se ayudaban unos con otros! Ahora hay mucha intriga y por eso vienen las enfermedades por la intriga. La gente se ha puesto mala, sólo vienen a Manicuaré a buscar pescado”.

Daría tiene muy claro eso de lo malo y lo bueno, por eso le gusta que sus nietas estudien en la universidad y

no le gusta que los hombres se emborrachen y se peleen entre ellos. A ella le gusta la pesca y el arte del barro y no le gusta que la gente compre plástico y contamine el planeta. Daría tiene clara su cualidad trascendente. Ella se sabe de barro y por eso quiere emprender un nuevo proyecto:

“Yo quiero que me recuerden por lo que soy, por mi trabajo, por eso voy a hacer una vajilla muy grande para dejarla en la casa, para que los que vienen detrás me conozcan... ¡porque ese viaje, todos lo tenemos seguro!”.

Daría llora cuando se le rompe una pieza, se sabe frágil y se sabe grande. Es una flor de mar que mora en sus orillas. Parece salida de un cuento, echada a andar por las calles de Manicuaré.

Fotografía:
Edsijual Mirabal.



Foto 6. Daría con tres de sus nietas.

Freddy Gil González

**Agrónomo, educador
y margariteño**



Recuerdos de familia

Ingresa a la universidad y se vuelve maracayero

Desarrollo profesional y formación permanente

Del colectivismo al trabajo comunitario y cooperativo

Continúa la faena y la pasión

Bibliografía consultada

Edsijual Mirabal

*Profesora UNESR. Asesora Presidencia INIA
Correo electrónico: edsijual@gmail.com*

bandera y que lo acompañará en distintos momentos y escenarios. A partir de una entrevista de la cual emerge como principal protagonista conoceremos aun más de su trayectoria. Ésta ha sido complementada con otras fuentes y testimonios.

Recuerdos de familia

A cercarnos a la vida de Freddy Gil González es adentrarnos al mundo de un educador, un agrónomo-agricultor y un margariteño, todo ello aderezado por una activa participación política vinculada a la izquierda. Trilogía que lleva como

Jerónimo Gil González (Longo) y Eulalia González de Gil (Laya). Por eso, refiere Freddy Gil: “A mí me decían Freddy el de Longo”.

Sobre su padre, nos cuenta: “Mi papá era medinista y maestro en el pueblo de Tacarigua. Cuando cae Medina es perseguido por los adecos y tiene que irse a vivir a los campos petroleros de Jusepín en el estado Monagas, donde también se le conoció como cronista, escritor de discursos y compositor de galerones”.

Toda la primaria la hace en la escuela Pedro María Freites¹ en

¹ Héroe revolucionario del Fuerte de Barcelona.

Buena Vista en el estado Anzoátegui. Recuerda que como era buen estudiante, lo premian y lo mandan nuevamente a Margarita para comenzar la educación secundaria. Allí estudió en el liceo Francisco Antonio Rísquez. Luego regresó a Maturín donde se graduó de bachiller en 1958 en el liceo Miguel José Sanz, del cual egresa en la primera promoción.



Foto 2. Tacarigua de Margarita. Calle el Recreo, sector Toporo².

Una anécdota que data de la época en que comienzan sus estudios de secundaria y que nos contó hace ya algún tiempo, es la siguiente: “Cuando me devuelvo a Margarita a los 13 años, me toca vivir sólo en la casa de mis padres. Una de mis primeras acciones es suscribirme a un periódico de circulación nacional para estar bien informado”. Sobre ese período, nos contó además que una tía le daba la comida y le lavaba la ropa y él, como todos los muchachos de su pueblo, tenía que cargar el agua de un depósito llamado la Alcantarilla que quedaba como a 150 metros de la casa. Sus memorias con respecto a la falta del preciado líquido, lejos de expresar desconsuelo, se convierten en una circunstancia para referir con picardía: “Mis hermanos y yo nos uníamos para echarnos agua, nos separábamos para enjabonarnos y después nos volvíamos a juntar para enjuagarnos”.

Un elemento que ocupa un lugar preponderante en su memoria es la importancia que tenía la agricultura en la Isla. Al respecto afirma: “Aunque el espacio dedicado a la agricultura era muy reducido y se trabajaba con herramientas básicas como el azadón y la escardilla, mi papá muy orgulloso del trabajo agrícola de la localidad siempre decía: los de Tacarigua somos los mejores escardilleros del mundo”.

Algunas claves para comprender la vida de nuestro personaje, las encontramos en la historia de su pueblo natal: Tacarigua de Margarita.

“Tacarigua:
viejo pueblo de la Isla
que junto a tu montaña
taciturna y tranquila
te encuentras extasiada”³.

Sobre este poblado refiere José Joaquín Salazar Franco⁴: era un pueblo agrícola por excelencia, al que concurrían las vendedoras de pescado de la costa “con sus maras⁵ repletas de productos marinos, para regresar a sus casas con ellas cargadas de todo lo que producían los conucos, huertas y sierras labrantías sin que nada le costara”.

Este mismo escritor⁶ hace referencia a un pueblo (inferimos que se trata de Tacarigua) que “era un diminuto paraíso terrenal. Un vallecito en medio del verdor de las medianas montañas”. Comenta, además, que sus tierras eran tan fértiles, que todo lo que se daba era extravagante en su crecimiento. “No se carecía de nada ‘viandable’ y por eso la gente vivía cómoda y feliz, como en un natural edén”. Refiere el

² Salazar Rodríguez, Julián (2005). Fotógrafo. Calle El Recreo, sector Toporo. En: Domingo Carrasquero Ordaz (2005). Aspectos geográficos y poblacionales de mi pueblo de Tacarigua. Recibido por correo electrónico el 13 de Mayo de 2011.

³ José Joaquín Salazar Franco. (1971). La Tacarigua de Margarita. Publicaciones del Ejecutivo del estado Nueva Esparta. 109 pp. Disponible en: http://www.cheguaco.org/cheguaco/index.php?option=com_zoo&task=item&item_id=234&Itemid=4 Consulta: 16 de mayo de 2011.

⁴ José Joaquín Salazar Franco. (2004). El loco de los Robles. “Cuentos de Caminos”. En: Por los senderos de Margarita. Disponible en: http://www.google.co.ve/#hl=es&biw=1024&bih=578&q=Cheguaco+por+los+senderos+de+Margarita&oq=Cheguaco+por+los+senderos+de+Margarita&aq=f&aql=&aql=&gs_sm=e&gs_upl=250411680101321321113010101417141714-1&fp=8a931a94c137bc85 Consulta: 16 de Mayo de 2011.

⁵ Canastas donde se coloca el pescado.

⁶ José Joaquín Salazar Franco. (2004). Extravagancia. En Por los senderos de Margarita. p. 15. Obra citada.

mencionado autor que allí, sin mucho esfuerzo, se producía lo necesario para la subsistencia local y que además alcanzaba para llevar el sobrante hacia otros mercados cercanos.

Ingres a la universidad y se vuelve maracayero

Habiendo nacido en Tacarigua de Margarita, como ya mencionamos, un pequeño pueblo con alta vocación agrícola, terruño que hizo germinar en él, junto con los recuerdos familiares, su amor por la agricultura. Por eso, no es de extrañar que Freddy Gil entrara, en 1959, a la Escuela de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela (UCV) con sede en Maracay. De allí egresa como ingeniero en el año 1965, en la promoción Felipe Gómez Álvarez. Al respecto afirma nuestro entrevistado: “A pesar de la poca superficie cultivada del municipio Gómez, del estado Nueva Esparta, salimos dos decanos de Agronomía: el Doctor José Rafael Rodríguez Brito de Santa Ana del Norte y yo. Y no fuimos cuatro porque los ingenieros Jesús Rojas Ordaz (de Altagracia) y Rodolfo Marcano (del Maco) fueron candidatos que no ganaron las elecciones compitiendo conmigo”.

En su etapa como estudiante universitario comparte la pasión por la agronomía con su enamoramiento por los valles de Aragua. Idilio en el que participaban otros de sus compañeros de estudio, entre ellos José Encarnación

Azocar Aguilera, quien le decía: “Freddy, de aquí no nos vamos más nunca porque este valle es muy bonito”.

Al preguntarle sobre los profesores que más habían incidido en su formación como agrónomo, recuerda en primer lugar a Manuel Vicente Benezra, quien, según su testimonio fue el fundador de todas las estaciones experimentales de la UCV, de la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez (UNESR), además participó como fundador de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Ezequiel Zamora (UNELLEZ). Afirma al mismo tiempo:

“Otro profesor que casi fue nuestro padre y mentor en relación al amor a los campesinos y al uso de tecnología para mecanizar los cultivos, fue Miguel Tinedo Gómez. Un hombre que vivió adelantado a su época y quien nos ayudó a formarnos en una visión avanzada y verdaderamente revolucionaria”

En mayo de 1965, el mismo año de su graduación, se casa con “La Nena” Dorfilina Coromoto en Maracay. A ella la conoció a través de otros estudiantes. De esa unión nacen seis hijos: Freddy (ingeniero agrónomo) José Humberto (ingeniero mecánico), Luís Ernesto (ingeniero mecánico), Iván (ingeniero agrónomo), Arturo (ingeniero mecánico), Gabriel (estudiante de ingeniería eléctrica y comunicador alternativo).

Desarrollo profesional y formación permanente

“La vida del ingeniero agrónomo nunca se separa de la tierra ni de las plantas ni del entorno”, así nos dice Freddy Gil al tratar de identificar una de las constantes con que se encontró en su vida profesional.

Sus primeras experiencias laborales se desarrollan tanto en el Sistema de riego en Cumaná, como en el Ministerio de Obras Públicas, donde se formó como especialista en riego y drenaje. Posteriormente, en el año 1965 ingresa a la UCV como profesor en el área de maquinaria agrícola (hoy conocida como mecanización agrícola). Vocación docente que lo acompaña en toda su trayectoria profesional.

Entre los años 1970 y 1971, realiza una maestría en el área de Mecanización Agrícola en la Universidad del estado Michigan (State UNIVERSITY) en Estados Unidos. Cuando regresa a la UCV comienza a aplicar la tecnología aprendida en el postgrado a las prácticas del conuco y de la agricultura familiar. Razón por la cual uno de sus trabajos de ascenso se denominó: Asociaciones de cultivos bajo el sistema de agricultura de conucos en Venezuela⁷. Es importante destacar, que sobre esta misma temática, nuestro personaje sigue indagando y construyendo conocimientos. Así lo evidencia una posterior investigación del año 1995, que lleva por título: Energía y mecanización en la agricultura⁸.

⁷ Gil González, Freddy. (1978). Asociaciones de cultivos bajo el sistema de agricultura de conucos en Venezuela. Trabajo de Ascenso. Maracay: Instituto de Ingeniería Agrícola, Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 118 p.

⁸ Gil González, Freddy. (1995). Energía y mecanización en la agricultura. Caracas: Universidad Central de Venezuela. 404 pp.

Según su testimonio, el trabajo comunitario asociado a la agricultura sustentable es potenciado por su participación en un curso de bio-gas que realizara en Guatemala a comienzos de 1980. En ese curso compartió con Leonardo Taylhardat, actual decano de la Facultad de Agronomía de la UCV y desde entonces han venido impulsando la biotecnología del reciclaje a partir de los subproductos de la agricultura. Al respecto afirma: “Fuimos pioneros en el uso de bio-digestores. Llegamos a instalar en la Facultad de Agronomía de la UCV una planta piloto de bio-gas que está aún en funcionamiento”.

Su hacer y querer como educador universitario lo llevan a ocupar en el período de 1990-1996 el cargo de Decano de la Facultad de Agronomía de la UCV⁹. Refiere que su equipo en el decanato estaba conformado por: Nora Rodríguez, Omar Rangel, Rafael

Dávila, Jorge Terán, Humberto Echeverría, Melitón Adams y Gustavo Trujillo. Comenta además, que desde allí se propuso: “Darle a la Facultad un espacio en lo político, lo económico y lo productivo. Constituir la Universidad como un frente de instrucción agraria, además de impulsar el establecimiento de vínculos y relaciones con las comunidades”. En este sentido indica: “A esto último se le denominaba en aquel tiempo extensión agraria, lo cual se ha venido consolidando actualmente en la propuesta de aplicación de la agroecología en programas de desarrollo endógeno”.

Cabe destacar que entre otras funciones asumidas en el sector universitario, se desempeñó como Vicerrector Administrativo UNERS donde trabajó, según comenta, en la conformación del movimiento estudiantil, la resolución de conflictos y la recuperación de la gobernabilidad.

Por su parte, la trayectoria asociada a la coordinación y gerencia del sector agrícola ha sido diversa. Se destacan los siguientes cargos y posiciones: Primer presidente de la Corporación Venezolana Agraria, Fundador de MERCAL y Asesor del Programa Nacional de Extensión Agraria en la Fundación CIARA. En la Corporación Venezolana Agraria (CVA) trabajó en la construcción de sus bases teóricas, los protocolos de programas y en los proyectos de construcción de plantas para el procesamiento de maíz, productos lácteos y agroindustria rural.

Desde una mirada retrospectiva, Freddy Gil valora como sus labores más importantes en este sector: la conformación de equipos de trabajo y sus aportes -tanto teóricos como metodológicos- para la conformación de una estructura programática. Comenta, que tal vez por eso en la CVA lo llamaban el campesino ilustrado.



Fotos 3 y 4. Trabajo Comunitario. Encuentro en Valles del Tuy, Patios Productivos. Paraísos del Tuy. Santa Teresa. 2007.

⁹ Véase: Reseña histórica. Facultad de Agronomía Disponible en: <http://www.ucv.ve/estructura/facultades/facultad-de-agronomia/acerca-de-la-facultad/resena-historica.html>

Del colectivismo al trabajo comunitario y cooperativo

Sigamos buscando pistas en el pueblo natal de Freddy Gil, esta vez la Tacarigua festiva y colectivista. Descrita -o más bien pintada- por José Joaquín Salazar Franco:

“La de los bailes populares, llevados a cabo pretextando cualquier cosa o causa, como la llegada de la lluvia o la recolección de las cosechas abundantes y famosas. La sociedad comunitaria alabada, envidiada y ponderada en todos los contornos. Aquella Tacarigua que limpiaba y acondicionaba calles, callejones, veredas, caminos, empalizadas y cuantas cosas eran de utilidad pública por el sistema de las “faginas”. La que prosiguiendo a la obra de carpintería, terminaba sus casas de bahareque en tiempo récord, poniendo en práctica el antiquísimo sistema comunal de las “cayapas”, sinónimos de unidad, confraternidad y compañerismo”¹⁰.

Tal vez por eso, nos comenta Freddy Gil, es que Tacarigua era llamada la “Atenas de Margarita”. Demás está decir, que no se trata de una mirada que suscribe el determinismo geográfico, es más bien el reconocimiento de algunos rasgos presentes en nuestro personaje y que constituyen elementos fundamentales



Foto 5. Apoyo desde la UNESR a la cooperativa TIANI en la construcción de un tanque australiano. Estado Miranda. 2009.

de la idiosincrasia de su pueblo natal. Quienes conocemos a Freddy Gil y a su jovial y fraterna propuesta de trabajo comunitario, no podemos dejar pasar por alto el importante arraigo de la labor colectiva en su poblado natal, asociado por José Joaquín Salazar Franco con el baile del barro. “Una larga y alegre romería que transportaba el barro y que parecía movilizarse sola al ir efectuando la compactación del material, al compás de una danza folklórica y originaria de la región, que se ejecutaba con destreza y entusiasmo delirante”¹¹. Se trata, además, de celebrar la

condición de una población que en su época:

“ha dejado traslucir hacia los cuatro puntos cardinales, los reflejos de su estabilizada unidad de acción comunitaria, para las faenas laborales, basadas en la perseverancia de sus principios tradicionales, de la mutua colaboración en el trabajo de la tierra, en la recolección de sus productos, en las construcciones de sus viviendas, en el aseo de sus calles y caminos y en todo lo que fuese de utilidad pública o beneficio particular”¹².

¹⁰ José Joaquín Salazar Franco. (1971). La Tacarigua de Margarita. Publicaciones del Ejecutivo del estado Nueva Esparta. 109 pp. Disponible en: http://www.cheguaco.org/cheguaco/index.php?option=com_zoo&task=item&item_id=234&Itemid=4 Consulta: 16 de mayo de 2011.

¹¹ José Joaquín Salazar Franco. (1971). La Tacarigua de Margarita. Publicaciones del Ejecutivo del estado Nueva Esparta. 109 pp. Disponible en: http://www.cheguaco.org/cheguaco/index.php?option=com_zoo&task=item&item_id=234&Itemid=4 Consulta: 16 de mayo de 2011.

¹² José Joaquín Salazar Franco. (1971). Obra citada.

Condición ancestral comunitaria que hoy podría contribuir en mucho y que debemos sacar a la luz, si queremos impulsar una nueva ética basada en la cooperación, la solidaridad y la construcción colectiva. Situación que tiene presente Freddy Gil en todas sus propuestas de trabajo. Por eso, él sigue convocando a investigadores(as), campesinos(as), estudiantes y profesores(as) al trabajo conjunto. Por eso, sus estrategias están ancladas en la tradición. Por eso, promueve el sancocho conuquero, los diálogos de saberes, los conversatorios, las cayapas, los diagnósticos participativos... la construcción colectiva.



Foto 6. Diagnóstico participativo realizado en la comunidad de Altamira. Estado Guárico. Población cercana a la Estación Experimental "La Iguana" de la UNESR. Año 2006.

Continúa la faena y la pasión

Actualmente, trabaja en la UNESR como Director del Centro Universitario Nacional de Desarrollo Endógeno (CUNADE). Desde allí impulsa, entre otras experiencias, la Maestría en Agroecología y Desarrollo Endógeno, la cual es a juicio de Freddy Gil: "la primera maestría que en Venezuela surge y crece con los saberes campesinos". Según explica Iris Sánchez, investigadora adscrita al CUNADE, esta maestría se implementa de manera conjunta entre la UNESR y la Universidad Agraria de la Habana (UNAH).

"La misma se plantea lograr en los Post-graduados la capacidad de integrar conocimientos para el manejo de sistemas

agrícolas sostenibles en lo económico, social, ecológico y cultural, desempeñando un papel activo en el desarrollo endógeno rural. Asimismo, pretende impulsar una agricultura productiva, en consonancia con la alta biodiversidad de nuestro territorio y que además sea ambientalmente adecuada a la condición tropical. El enfoque del desarrollo de esta agricultura es necesariamente endógeno, sustentable y humano y para ello se requiere de la formación de talentos bajo esta nueva concepción"¹³.

En este momento la maestría se encuentra en proceso de culminación, siendo esta última fase la defensa de tesis por parte de los

maestranes. Ante esta jornada se prepara Freddy Gil releendo a Luís Mariano Rivera "Para enraizar su sabiduría con nuestra vida de cultivadores del saber campesino"¹⁴. Por eso en el acto de apertura de la presentación de las tesis, invocó:

"Hago versos para mi pueblo/
a mi pueblo le gusta/ el sabor
de mis versos/ habrá cultos
que digan/ que no tienen
sentido/ que no sirven/ que
son necios/ esto no importa/ lo
importante es que a mi pueblo
le gustan... esto se debe a que
mi decir/ es su mismo decir/
mi voz/ su misma voz/ y mi
saber/ lo que he aprendido/
viviendo su misma luz/ su
mismo amor/ y sentimiento"¹⁵.

¹³ Iris Sánchez. Enviado por correo electrónico. 29 de noviembre de 2010.

¹⁴ Freddy Gil. Enviado por correo electrónico. 07 de noviembre de 2010.

¹⁵ Rivera, Luís Mariano (2009). Cantor de lo sencillo. Recopilación de Alejandro Marsella Y Freddy Best González. Caracas: Fondo Editorial IPASME. 219 pp.



Foto 7. Prof. Janet Vallejo con uno de los participantes de la maestría en Agroecología y Desarrollo endógeno. Núcleo Barquisimeto de la UNESR. 16/11/2009.



Foto 8. Preparación de laguna para la siembra de cachama y coporo. Tacarigua de Mamporal. Estado Miranda. 02-08- 2009.

Según nos comenta el ingeniero Lizardo Palma, desde el CUNA-DE se promueve una producción agrícola sustentable en Tacarigua de Mamporal del estado Miranda, el acondicionamiento y reactivación de un centro piscícola y de innovaciones tecnológicas, donde se desarrollan entre otras acciones las siguientes:

- Consolidación del laboratorio de producción de alevines.
- Mantenimiento rutinario de las lagunas de cría de Cachama y Coporo.
- Acompañamiento a los productores piscícolas del estado Miranda.
- Articulación con el MPPAT para garantizar la continuidad en el suministro del alimento para peces.
- Instalación de un galpón para la cría de gallinas ponedoras.
- Reforzamiento del programa de evaluación de los espacios cultivados.
- Asesoramiento a la comunidad para la construcción de espacios para la lombricultura y para la instalación de viveros.
- Acompañamiento técnico a la Cooperativa Tiani con respecto a la programación y la ejecución de siembra de arroz en los humedales de la comunidad.

Por otra parte, Freddy Gil González colabora en el Instituto Nacional de Tierras (INTI), con las fases de regularización de tenencia de la tierra de los(as) campesinos(as) y con el impulso de cooperativas. Asimismo, en el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) apoya los

proyectos de agricultura familiar. Cabe destacar, que en su labor diaria muchos de estos vínculos se articulan para potenciar tanto el trabajo de las comunidades como de las instituciones.

Hasta aquí se escribe esta historia, para más detalles se recomienda acompañar a Freddy por alguno de los caminos de nuestro país, desde donde salen agrónomos(as), casi siempre sus alumnos(as) y campesinos(as) y a trabajar con él, a inventar juntos y a poner cada cual su sabiduría y su emoción para mejorar la agricultura y potenciar la organización y la faena creadora.



Foto 9. Intercambio entre investigadores y campesinos con la presencia de Freddy Gil González, en Tacarigua Abajo (San Sebastián) Estado Nueva Esparta¹⁶.

Bibliografía Consultada

Arrechdera, N. 2008. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. Campesinos, campesinas e investigadores realizan encuentro de saberes. Consultado: 10 de diciembre de 2010. Disponible en: http://www.inia.gob.ve/index.php?option=com_content&task=view&id=402&Itemid=145

Gil, G., F. 1978. Asociaciones de cultivos bajo el sistema de agricultura de conucos en Venezuela. Trabajo de Ascenso. Maracay: Instituto de Ingeniería Agrícola, Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. 118 p.

Gil, G., F. 1995. Energía y mecanización en la agricultura. Caracas: Universidad Central de Venezuela. 404 pp.

Reseña histórica. Facultad de Agronomía. Disponible en: <http://www.ucv.ve/estructura/facultades/facultad-de-agronomia/acerca-de-la-facultad/resena-historica.html>

Rivera, L. 2009. Cantor de lo sencillo. Recopilación de Alejandro Marsella Y Freddy Best González. Caracas: Fondo Editorial IPASME. 219 pp.

Salazar, J. 2005. Fotógrafo. Calle El Recreo, sector Toporo. En: Domingo Carrasquero Ordaz (2005). Aspectos geográficos y poblacionales de mi pueblo de Tacarigua. Recibido por correo electrónico el 13 de Mayo de 2011.

Salazar, F., J. 2004. El loco de los Robles. "Cuentos de Caminos".

En: Por los senderos de Margarita. Consultado: 16 de Mayo de 2011. Disponible en: http://www.google.co.ve/#hl=es&biw=1024&bih=578&q=Cheguaco+por+los+senderos+de+Margarita&oq=Cheguaco+por+los+senderos+de+Margarita&aq=f&aqi=&aql=&gs_sm=e&gs_upl=250411680101321321113010101417141714-1&fp=8a931a94c137bc85

Salazar, F., J. 1971. La Tacarigua de Margarita. Publicaciones del Ejecutivo del estado Nueva Esparta. 109 pp. Consultado: 16 de mayo de 2011. Disponible en: http://www.cheguaco.org/cheguaco/index.php?option=com_zoo&task=item&item_id=234&Itemid=4

¹⁶ Campesinos, campesinas e investigadores realizan encuentro de saberes. Disponible en: http://www.inia.gob.ve/index.php?option=com_content&task=view&id=402&Itemid=145

Las tejedoras

de Pueblo Nuevo de la Sierra

Edsijual Mirabal

Profesora UNESR. Asesora Presidencia INIA
Correo electrónico: edsijual@gmail.com

Alberta Veliz
Jóvita Henríquez
Francis Suárez.
Bibliografía consultada

En la Sierra de Coro el follaje entrelaza los verdes, el agua entrecruza los ríos, la mañana refresca en neblina, la noche se envuelve con cantos... y las artesanas tejen la fibra. Muchas cosas más pasan allá en la Sierra, sólo que esta historia se queda al resguardo de voces y de manos/ se queda y nos cuenta retazos de vida y sueños/ los sueños vividos por las tejedoras.

Ellas forman un grupo de mujeres que comenzaron su trabajo con la fibra hace veinte años. Elaboran flores, muñecas, abanicos... cestas. En 1990 comienzan a tejer y en 1996 se registran como Asociación de Artesanas de Pueblo Nuevo. De las diez mujeres que empezaron quedan seis: Jóvita, Alberta, Felinda, Graciela, Lourdes y Eva.

Antes de ir a conversar con ellas, me acerco a una de sus muñecas. Lo primero que me cautiva es su transparencia. Está elaborada de fibra tejida y de brisa. ¿Será que tiene un corazón tan puro que se puede ver a través de él? Miro la muñeca y miro a una de las mujeres... y pienso que ambas se parecen. Y así le digo:



Foto 1. Muñeca que sale a pasear.

Alberta Veliz

¿Cuál es tu nombre, cuéntame sobre ti?

“Mi nombre es Alberta Veliz, tengo 54 años, nací en el estado Miranda, en Higuerote. Tengo 32 años en Pueblo Nuevo de la Sierra, vine a conocer la catarata de Hueque y me quedé conociéndola”.

¿Te enamoraste?

“Sí, me enamoré y me quedé”.



Foto 2. Alberta Veliz con sus dos nietas y una muñeca.

¿Cómo te volviste artesana?

“La señora María Esteila, era una señora que se acordaba de cuando su papá hacía canastas para recoger el café. Ella nos enseñó a tejer esas canastas y de allí aprendimos lo básico, lo demás es de nuestra creatividad. Yo por ejemplo, voy trabajando el bejuco y voy tejiendo, le voy dando forma

y voy sacando el cuerpo, el vestido y el pelo de las mujeres. Algunas veces recuerdo algo y me pregunto ¿será que puedo hacer esto o esto? Y lo voy logrando”.

¿De dónde sacas la fibra?

“Ese bejuco vive en las montañas de Iracara. Él sube al árbol y mientras va subiendo va mu-

riendo. Lo que va creciendo es la raíz. Él tiene su concha que se le quita remojándolo para poderlo tejer. Aquí se le da el nombre de morrocoy pero en Barlovento se le da el nombre de piragua”.

Refiere el Censo de Patrimonio Cultural del municipio Petit del estado Falcón, que la técnica del tejido de bejuco se ha transmitido de generación en generación y es herencia de nuestros ancestros indígenas. El bejuco se usaba para la elaboración de canastos empleados en la recolección del café y maíz, sólo que antiguamente se utilizaba el bejuco moreno y ahora se emplea el bejuco morrocoy. (IPC 2005)

¿Qué representa la artesanía para ti?

“Para mí la artesanía es una ayuda para mi hogar. Yo vendo la artesanía y con eso ayudo a que mis hijos puedan estudiar. Cuando estoy tejiendo estoy relajada, estoy feliz, se me quitan las preocupaciones, la mente la tengo en blanco. Me siento tranquila. Es algo espiritual que me llena.”

¿Cuáles son sus nuevos proyectos?

“En este momento estamos esperando por la construcción de una casa para la Asociación”.

Jóvita Henríquez

Otra de las tejedoras es Jóvita Henríquez. Ella teje muñecas con hojas de maíz, bejuco, sepo de cambur y estropajo. Su estampa, madre-abuela de la montaña. Su mirada, bendición. Sus manos, ternura y creación en movimiento. Al preguntarle sobre su vida, nos



Foto 3. Muñeca elaborada por Alberta Veliz.



Foto 4. Jóvita Enríquez.

refiere: “Tengo 69 años. Nací en San Joaquín, eso queda por aquí en la misma Sierra de San Luís. Uno va caminando y viene”.

¿Qué es lo que más te gusta de la artesanía?

“Nos sentimos bien cuando uno quiere y puede. Cuando tenemos el material somos como muchachas con caramelos. Es muy divertido cuando nos reunimos todas, allá en una casita para hacer pesebres”.

¿Cómo comienza la Asociación de Artesanas?

“Comenzamos por un grupo de rescate de las tradiciones, era el grupo Renace Iracara. Estaba dirigido por el señor Henry Suárez, quien es ahora el director del Hospital General de Coro, pero que en aquel tiempo era estudiante de medicina. Ese grupo promovió muchas actividades, entre ellas teatro y danza. Recuerdo que se montó una obra de teatro sobre la vida de José Leonardo Chirinos”.

¿Ha cambiado tu vida desde que te hiciste artesana?

“La artesanía me ha beneficiado mucho, porque si hay algún evento yo llevo mis cositas y las vendo... en Coro, Paraguaná, La



Foto 5. Las manos de Jóvita en su faena.

Vela, Pueblo Nuevo. Esto ha sido algo maravilloso porque ya tengo dos hijos estudiando. Me siento feliz. Mi familia me apoya. Vendo, disfruto, comparto. Para mí eso ha sido algo de mi vejez, que ni vieja me siento. Nos ayudamos entre todas. Le pedimos orientaciones a la que sabe más que es Alberta y que es la presidenta de las artesanas”.



Foto 6. Jóvita y sus muñecas de maíz.



Foto 7. Vista parcial de un pendón que se exhibe en las exposiciones de artesanía.

Francis Suárez

Para saber un poco más sobre la historia de las artesanas, hemos venido a conversar con Francis Suárez. Ella es integrante del grupo cultura Renace Iracara y aunque no forma parte de la Asociación de Artesanas, nos cuenta una parte importante de la historia.

¿Qué ha significado para ti el grupo Renace Iracara?

“El grupo estaba formado por adultos y jóvenes de nueve años en adelante. Cuando comenzó

el grupo yo era una niña. Influyó en nosotros, en el sentido en que nos ayudó a crear una disciplina. Ayudó a que muchos de nosotros no cayéramos en el ocio, sino que nos dedicáramos a algo productivo. El grupo hizo una demarcación en mi vida, porque aprendí el valor de la cultura. Aprendí que cultura no es solamente andar con una tambora y un cuatro debajo del brazo, sino que es valorar nuestra historia tanto indígena como afro-descendiente”.

¿Ha contribuido el grupo Renace Iracara a mejorar la comunidad?

“Sí, de hecho, de una de las jornadas culturales y deportivas que nosotros organizábamos, salió la propuesta de abrir aquí en Pueblo Nuevo, las sedes del Instituto Pedagógico Rural “El Mácaro” y del Centro Regional de Apoyo al Maestro (CRAM). En esas jornadas reflexionábamos con respecto a que la mayoría de los maestros que teníamos eran no graduados. A través del Mácaro venían los profesores de Maracay a darles clase a los maestros de aquí. Ahora tenemos maestros y profesores graduados que viven en la zona, eso ha contribuido a mejorar nuestra educación”.



Fotos 8 y 9. Muñecas de fibra del bejuco Morrocoy.

¿En qué actividades comenzaste a participar?

“En música, a mí me sigue gustando mucho la música, aunque el grupo desarrollaba también actividades de teatro, danza y artesanía. Recuerdo que hicimos una canción en homenaje a Tincho, quien murió a los 105 años y era un personaje muy pintoresco de la población, él siempre llevaba un garrote de Araguañey. La canción decía algo así como:

Allá viene Tincho garrotito
a comprar a'que Liopo
a si no a'que Taquito.

Informa Francis Suárez, que Tincho y Taquito eran los dos bodegueros del pueblo.

Nuestras canciones eran dedicadas a pueblos como Cabure, aunque la mayoría eran de protesta. Aquel canto que se hacía y que servía para denunciar, por

ejemplo, que las calles estaban en mal estado, o si los plátanos del Zulia se los llevaban para el extranjero. Era para prevenir que a los coreanos nos dejaran en el estero”.

La voz y el sentir de la gente serrana nos recuerda a nuestro cantor Alí Primera, quien propagó la cosmogonía de la gente del pueblo, además de una forma de comprender la cultura desde el entrelazamiento y la totalidad: trabajo, tierra, historia, lucha... creación. Una de sus canciones: Cielo despejado, dibuja un horizonte semejante al que están construyendo estas mujeres artesanas.

“Y repartirás la luna
en miles de pedacitos
y aumentará tu alegría
el triunfo del ser humano
y será tuyo ese triunfo
por una razón sencilla
siempre que triunfa la vida
pierde espacio la amargura”.

Las mujeres que conforman este colectivo se han venido transformando en su hacer y en su querer, porque han tejido con paciencia y pasión nuevas perspectivas de vida. Sus productos: artesanía y sustento familiar. Sus medios: creatividad, arraigo, organización, alegría, cooperación... amor.

Entrevista realizada en Pueblo Nuevo de la Sierra. Municipio Petit, Estado Falcón. 28 y 29 de Julio del 2010.

Bibliografía consultada

Instituto de Patrimonio Cultural. 2005. Censo de Patrimonio Cultural. Estado Falcón Municipio Petit. Tradición Oral. N° 4. Caracas Venezuela Consultado: mayo 2011. Disponible en: http://www.ipc.gov.ve/censo/cat_falcon/6_La%20Tradicion%20Oral_Bolivar_Petit.pdf.

Pesca artesanal en la Araya azul de Salmerón



Edsijual Mirabal

Profesora UNESR. Asesora Presidencia INIA
Correo electrónico: edsijual@gmail.com

Foto 1. Cerro Barrigón, al sur oeste de la península de Araya.

*Blanco de sal y azul de
Salmerón*

La pesca en mi región

*Dos pescadores de
Manicuaire: José Mauricio
Núñez y Francisco José
Núñez*

Francisco José Núñez

Otilia Núñez

José Mauricio Núñez

*Marcial Franco: pescador
de lo profundo*

A dentrnarnos en Araya es ingresar a un espacio de viento, agua, historia y poesía. Es compartir el lugar de la sal, el barro, el canto oriental y la pesca. En este lugar la luz es tanta y tan hermosa que los cocuyos podrían venir a recoger un poco de su brillo y transparencia para alumbrar algunos territorios en sombra.

Según la lengua guarao, Araya es “tierra que sobresale”, aunque a

esta península los guaiqueríes, sus primeros pobladores, la llamaron “Haraía”. Descrita por el poeta Alejandro Millán¹ como: “tierra acariciada por la espuma del Mar Caribe, bajo el azul celestial”. Por su parte, Alberto Yegres Mago², la concibe como un “pueblo de pescadores y de gente laboriosa, de profundas riquezas naturales, abierta al mar y buena para la aventura. Es también tierra de poetas y su azul de cielo y de mar es inspiración y nostalgia”.

¹ Millán, Alejandro. (2008). Haraía: Araya. Araya: Instituto Municipal de Cultura y Patrimonio. Centro Cultural Cruz Salmerón Acosta. Alcaldía Bolivariana del municipio Cruz Salmerón Acosta.

² Alberto Yegres Mago. (1984). Araya. Cumaná. Publicaciones de la Asamblea legislativa del Estado Sucre.

Blanco de sal y azul de Salmerón³

“Hoy me siento complacido
al decir con gran fervor
el azul más encendido
fue que pintó Salmerón”⁴.

No hay manera de ingresar en Araya sin percatarse del azul, éste no sólo se filtra en los tonos de la mar y el cielo, sino que flota en el Azul de Salmerón. Azul, es quizá el poema que ha calado más profundamente en el alma del poblador peninsular, pues anda de boca en boca, de mirada en mirada y anda, además, recreándose en compañía de los integrantes del grupo Cazuela⁵ de Manicuaire, quienes al ritmo de un polo oriental entonan el mencionado poema a manera de himno de la región.

“Azul de aquella cumbre tan lejana
hacia la cual mi pensamiento vuela
bajo la paz azul de la mañana,
color que tantas cosas me revela”⁶.

No es de extrañar que hayamos venido a esta península a conocer las experiencias de los pescadores y comencemos acercándonos a Cruz Salmerón Acosta, el poeta de Manicuaire, Araya, Cumaná, Sucre... Aquí -como en todas partes- la vida no establece barreras divisorias, ni fronteras entre el hacer y sentir. Por eso, hablar de pesca es también hablar de poesía, historia, sal, barro, quema, canto oriental, esperanza, desasosiego, sueños, familia... agricultura.

Al indagar sobre Cruz Salmerón y su relación con la pesca, nos dicen: el poeta quiso ser abogado para defender a los pescadores... su papá tenía

cuatro trenes de pesquería... y había un hombre viejo –un vigía- que lo llevó al mar y lo inició en los secretos de las profundidades y del viento. Al respecto, refiere Julio Hernández, presidente del Instituto de Cultura y Patrimonio del Municipio Cruz Salmerón Acosta:

“Cruz Salmerón acudió a los dieciocho años a estudiar derecho en la Universidad Central de Venezuela, para cumplir con sus sueños de ser abogado y ponerse a la disposición de los pescadores de estas tierras. Su primer contacto con la poesía posiblemente lo tuvo con *Mano Catire*, un viejo lobo de mar, quien comandaba el trabajo de los trenes de pesquería de su padre y que en medio de la aventura del mar le enseñó las primeras décimas. Él lo cuidaba, era una especie de hermano mayor, una persona de confianza de la familia”⁷.

En la vida de Cruz Salmerón, es fácil reconocer, tal y como lo planteara Gustavo Luís Carrera⁸, la unidad esencial entre: él como ser mítico y su tierra natal. Así lo revela él mismo en uno de sus poemas: “que acaso llevo en mi interior secreto/ el paisaje del suelo en que he nacido”⁹. Por su parte, Alejandro Millán entreteje la poesía de Salmerón con los elementos esenciales del horizonte peninsular.

“Ese color azul que nos consuela
ante la luz del mundo y Venezuela
la península da su corazón
consagrada por dos grandes razones
una misa de sal con sus terrones
y el verso lírico de Salmerón”¹⁰.

³ Blanco de Sal y Azul de Salmerón. Poema de Alejandro Millán. En: Asintota peninsular. Poesía. (2009). Serie de escritores populares N° 4. El legado de los patrimonios vivientes. Cumaná: Fundación Patrimonio del Estado Sucre.

⁴ Canto de azul y piedad, canción interpretada por el grupo Cazuela de Manicuaire y compuesta por Julio Núñez.

⁵ Grupo Cazuela. Título de la canción: Azul (poema de Cruz Salmerón Acosta). Composición original del grupo Oriente de Cumaná, cuyo director fue Santiago Arismendi.

⁶ Cruz Salmerón Acosta (1993). Azul. En: Vida Somera. Cantos al mar, al amor y a la muerte. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.

⁷ Testimonio de Julio Hernández. Poblador de Manicuaire y Presidente del Instituto de Cultura y Patrimonio del Municipio Cruz Salmerón Acosta. Estado Sucre.

⁸ Gustavo Luís Carrera, en el prólogo de la obra: Vida Somera de Cruz de Cruz Salmerón Acosta. (1993). Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.

⁹ Cruz Salmerón Acosta. Desolación espiritual (poema). En: Vida Somera. Obra citada.

¹⁰ Alejandro Millán. En: Blanco de sal y azul de Salmerón (poema).



Foto 2. Franja de mar por los lados de la boca de la salina de Araya.

Sentir y expresar el vínculo profundo con la tierra, no es una condición única del poeta, pues en esta región, quizás por la lejanía de las grandes urbes, quizás por la magia del azul y el blanco de la sal, los pobladores viven en relación simbiótica con el mar y el continente. Una muestra, es representada por el lamento de los antiguos trabajadores de las salinas. Ahora en su mayoría taxistas o retirados, quienes anhelan su antigua ocupación y aman con toda el alma a las salinas de Araya. En muchos momentos oímos por parte de los salineros que se resisten a ver la salina inactiva, expresiones como estas: “Hay que avisarle al Comandante que La Salina está viva todavía, que la podemos salvar, que nosotros sabemos como hacerlo... que no cuesta casi nada”¹¹.

Sobre el abandono de las salinas, relata Julio Hernández:

“Con la Empresa Nacional de Salinas (ENSAL) los trabajadores tuvieron los mejores contratos. Éstos estaban equiparados a los contratos de los obreros petroleros. Al traerse la sede de ENSAL de Caracas a Cumaná se acentuó la corrupción. Después, en tiempos de la privatización, el gobernador Ramón Martínez se la vendió a TECNOSAL, una empresa israelita. Se la dieron por 25 años y en menos de 5 destruyeron las salinas. Le introdujeron máquinas y abrieron carreteras. El sector de los trabajadores fue fracturado promoviendo microempresas, después los liquidaron como

¹¹ Conversación con un taxista al desplazarnos hacia Manicuaire (27 de agosto de 2010).

peones de fábrica, porque a los que tenían más de veinte años trabajando, sólo le pagaron 3 o 4 millones (lo que hoy correspondería a 3 o 4 mil bolívares)"¹².

La historia de las salinas de Araya es un ejemplo típico de destrucción de la naturaleza, expoliación, saqueo y quiebre de los medios de vida de los pueblos, tan usuales y denunciados en América Latina. Un resumen apretado y que es expuesto singularmente por Alejandro Millán en Haraía¹³ señala, durante los siglos XV y XVI los siguientes procesos: invasión por parte de los colonizadores españoles, toma de posesión de los recursos, enfrentamiento con otras potencias por el usufructo del bien y explotación con la mano de obra esclava o manumisa. Luego, en

el transcurso del siglo XX se desarrolla el plan orquestado por el Fondo Monetario Internacional: descentralización de las funciones del Estado (en este caso se expresó en la transferencia de la Salina al ejecutivo del Estado Sucre en 1994); conformación de empresas mixtas binacionales y privatización de las empresas básicas; y para finalizar el macabro plan, destrucción de los recursos naturales, quiebre de las empresas básicas y liquidación de los trabajadores.

Sin embargo en Araya, el anhelo de ver viva y productiva la Salina no se extingue. La esperanza se propaga en la deriva y en el viento. Despiertan las voces guaiquerías, otrora comerciantes de la sal y expertos navegantes y les susurran a los actuales pobladores la pulsión de la tierra.



Foto 3. Boca de las salinas de Araya.

¹² Según referencias de El Tiempo de Colombia, en 1995 se conformó un consorcio venezolano-israelí que pagó en 1995: 24,05 millones de dólares al ejecutivo regional del estado Sucre por la concesión que ganó para la explotación y administración del Complejo Salinero de Araya. Véase: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-387000>. Al respecto, Julio Hernández informa que vendieron la Salina por 4. 090 millones de bolívares.

¹³ Alejandro Millán. Obra citada.

La Pesca en mi región¹⁴

“Unos dicen que el carite
otros que la lamparosa
pero el corocoro tiene
la cabeza más sabrosa”¹⁵.

En la península de Araya, como en gran parte de la costa del oriente venezolano, la pesca artesanal es una actividad productiva que conforma parte esencial del modo de vida de la región. Este tipo de actividad es tipificada en la Ley de Pesca y Acuicultura de la siguiente manera:

Pesca artesanal: “Es la actividad productiva que realizan los pescadores en forma individual o asociados en cooperativas u otras formas de organización, con preponderancia de su esfuerzo físico, basada en sus experiencias, vivencias, conocimientos de la naturaleza y las destrezas que pasan de generación en generación, con la utilización de artes de pesca tradicionales y/o evolucionados a partir de aquéllos”¹⁶.

Según Wilfredo Cova, quien viene de una familia de pescadores de Coche, la pesca artesanal en la península de Araya puede ser de varios tipos: buceo, cordel, nasa, palangre, tren de pesquería, jala pa' tierra, fondero, bolichero, argolla, filete. Además, explica que los trenes de pesquería varían según las características de la maya, la cual debe adecuarse a la especie que se va a capturar, por lo que se denominan a su vez: tren arenquero, tren jurelero, tren de carite.

Wilfredo es otro tipo de pescador, él anda pescando y regando sueños con su trabajo sociocultural y musical. Sin embargo, la faena de la pesca la lleva honda. Sobre la pesca, reflexiona y denuncia:

“la pesca es una tarea bastante ardua. Ya a las tres, a las cuatro de la mañana ya se están alistando para ir a la mar, y hay días en que los pescadores se vienen sin nada. Aquí hay una mafia, compran el pescado a 20 bolívares

y lo revenden a 40. En Cumaná es peor, porque cuando hay abundancia de cachorreta, la compran a 5 y la revenden a 15 bolívares”.

La pesca, esa manera antiquísima de satisfacer las necesidades alimentarias, es una labor valorada en la Península. Ser pescador o descendiente de ellos es motivo orgullo. Los pueblos de pescadores se riegan a lo largo de toda la costa como un collar de conchas marinas: Punta Colorada, Punta de Araya, Punta Arenas, El Rincón, El Guamache, Guerito, Manicuaire, Tacarigua, Merito, Salazar, Laguna Chica, La Angoleta, El Cedro y Los Cachicatos. El azar y la buena atención de uno de sus pobladores nos llevaron a Manicuaire para conversar con los pescadores y poder compartir algo de su sabiduría.



Foto 4. Por las calles de Manicuaire.

Dos pescadores de Manicuaire: José Mauricio Núñez y Francisco José Núñez

“Fueron todos pescadores
ceramistas y mineros
son forjadores y obreros
y por tales luchadores”¹⁷.

José Mauricio y Francisco José son hermanos, descienden de padre y madre pescadores y a sus 61 y 51 años, respectivamente, no conocen otro oficio que el de la pesca. Sus vidas transcurren

¹⁴ Título de un poema inédito de Alejandro Millán.

¹⁵ Corocoro fresco, canción popular del folklore oriental.

¹⁶ Artículo 9 de la Ley de Pesca y Acuicultura. Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial N° 37.727. 08 de Julio de 2003. Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela.

¹⁷ Canción del Grupo Tirabukey, Letra de Alejandro Millán.

entre el pueblo de Manicuaire, las aguas del Mar Caribe, las rancherías donde pasan la noche cuando van de pesca y, si acaso, algún día en Cumaná a donde van a hacer alguna diligencia. Ellos viven con Otilia Núñez, su madre de 90 años, con una hija y tres nietos de José Mauricio.

La experiencia de estos hombres en relación a la pesca trasciende sus vivencias, ellos llevan a cuesta la historia de muchas generaciones. En una conversación sencilla, donde participó su madre, despliegan una red de saberes y nos brindan: bondad, sabiduría, técnicas ancestrales, pesares y querencias. Mientras tanto sus miradas se hayan lejos... acaso, en las aguas o en aquella estrella que los acompaña cuando pasaban la noche en los mares.

Francisco José Núñez

“Le pido a mi virgencita que nos de la luz del día y que nos lleve con bien a nuestra tierra querida”¹⁸.

“Yo empecé a pescar a los quince años. Había una escuela donde estudié hasta cuarto grado. Después no estudié más... hasta ahora que me metí en la Misión Robinson. La tradición mía viene de mi papá. A mi papá lo llamaban José Francisco Patiño (popularmente: Sico). Nosotros pescábamos a paleo... a remo, no había motores. Pescábamos desde Manicuaire hasta Santa Fe”.



Foto 5. Francisco José Núñez.

“En la isla Los Caracas teníamos una ranchería, la familia se quedaba allá, nosotros buscábamos agua y bastimento. Dejábamos la casa de Manicuaire sola y nos quedábamos allá. Nos ayudábamos entre los vecinos a buscar los bastimentos: café, casabe, papelón, arroz, agua. El agua la buscábamos en un manantial que se llama Icaco Nurucual. Todavía hoy se agarra agua allí”.

“Hay veces que salimos a las cuatro o a las cinco de la mañana y nos da la tarde. Pasamos la noche allá en la ranchería. Regresamos al otro día. Allá se hace una sola comida en la tarde”.

“Cuando más pescado se agarra es mil kilos. Pero cuando hay mucho, el de las cavas lo manda a botar”.

“Cuando hay bastante pargo y se agarra de 100 kilos a 60 kilos. 1 kilo de pargo lo vendemos hasta 10 bolívares, pero ellos lo venden a la población hasta 40 bolívares”.

“Primero éramos pescadores a cordel. Para pescar así, ya uno tiene el nailon preparado, la palangana o ballestilla, el anzuelo, la plomá y la carnada”.

“Antes nosotros armábamos la red con puro guaral”.

“Para pescar con nasa uno la hace, compra el alambre en Cumaná, el contorno de doce mayas y la tapa de dieciséis mayas”¹⁹.

“Para pescar con palangre²⁰, uno compra el arenque, un rollo de guaral, y le pone de 500 a 1000 anzuelos. Cada anzuelo lleva su carnada. Se hecha a las seis de la tarde para sacarlo a las seis de la mañana. Se hecha también a medio día”.

“En Noviembre uno ve la mar que viene, lo que llaman mar de fondo, ya uno sabe que están montando los peces, van subiendo, de abajo pa’ riba, es el reboso”.

¹⁸ Canción: La Picúa, cantada por el grupo Cazuela.

¹⁹ La maya es el hueco que queda cuando se teje el alambre.

²⁰ Marcial Franco uno de los pescadores entrevistados en Manicuaire, define al palangre como: tren de anzuelos.

“Lo más grande para mí, es la hija mía, se fue a estudiar. Estudia en la Sabana”.

Otilia Núñez

“Para mantener su hogar sacrificaban su alma pidiéndole a Dios la calma para salir a pescar”²¹.



Foto 6. Otilia Núñez.

“Yo me levantaba a la una de la mañana, hasta 18 kilos de maíz molía en una noche. Después hacía cien arepas, la gente me compraba las arepas a medio”.

“El hombre mío me llevaba a Los Caracas. Yo también cogía pescado. Yo cogía un bojote de pescado: pargo, guanapo, cabaña, de toda clase de pescado cogía”.

“El hombre mío se fue una noche a pescá con la luna clarita y un pájaro bobo le cayó encima. El pájaro creía que el bote era la ardentía”²².

“Para salá el pescado, uno lo pone así con la sal y hecha y hecha y hecha. De un día pa’ otro”.

José Mauricio Núñez

“La tierra de Manicuaire de bella ensoñación se vuelven luna y lucero junto con el pescador”²³.



Foto 7. José Mauricio Núñez.

“Allá en la ranchería se duerme más o menos, pero no es como en la cama”.

“Yo siempre cuando voy pal mar le digo a la Virgen: mira Virgen, cuídame, repárame”.

“Algo malo, sí nos ha pasado. Allá por Macano se vino una tormenta. Nos volteamos. No sabíamos pa’ donde íbamos a caé. Estaba nublao, no se veía nada. Vimos tierra por la luz. Era la punta de Araya”.

“Otra vez, bastantes botes habían, chocamos unos botes con los otros. Le pedimos a la Virgen del Valle. Nosotros estábamos allá en Punta Arena, estábamos pescando y oímos ese sonido que reventó por debajo ¿Qué es eso? ¿Un pescado grande? ¡No, fue un temblor! Eso fue antes del de Cariaco”.

²¹ Te llevo en el alma. Canción del grupo Cazuela, letra de José Luís Pereda.

²² Se dice que el pez está en ardentía cuando hay gran cantidad.

²³ Manicuaire. Canción del Grupo Cazuela.

“El jurel se pesca de día, de noche con la mancha de ardentía, uno ve la mancha y no sabe qué pescado es, si es sardina, si es jurel, si es cabaña”.

“Para pescar el Jurel se monta el vigía. El vigía sabe cuantos jureles vienen. Hay veces que no tenemos como ponerlo y cogemos tres palos de mangle y montamos al vigía allí, los demás, como diez personas esperamos y hacemos la sopa, hasta que el vigía aviste. Con un trapo blanco listo. Nos montamos en las embarcaciones. Tiene concha, lleva piedras, flotadores jala pa’ fuera. Dos lanchas para cerrar al jurel... ¡Tren al agua!”.

“La cosecha de jurel se da entre abril, mayo, junio y julio. Se saca con tren jurelero. ¡Tan bueno que es el chinchorro cuando están cargando los jureles! A mí la vaina de los jureles, ¡a mí me gusta!”.

Marcial Franco: pescador de lo profundo

“Mata la raya Marcial
mata la raya completa
pa’ que le des el guayuco
a la señora Perfecta”²⁴.



Foto 8. Marcial Franco.

Marcial José Franco Patiño de 51 años, tiene dos hijos y una nieta, es pescador buzo, trabaja en el Museo Cruz Salmerón Acosta y es, además, cantante del grupo musical Cazuela y en un tiempo trabajó por jornada en la Salina. Aunque Marcial se dedica sobre todo a pescar en las profundidades, él se denomina también: “pescador nacero, de cordel y a la viva”²⁵.

Antes de empezar a contarnos cómo es la vida y la faena de un pescador buzo, Marcial nos dice que ese tipo de pesca se hace a pulmón, solamente con snórquel, careta y chapaletas. Nos dice, además, que la mejor explicación sobre su vida como pescador la podemos conseguir en la canción, que sobre el buzo canta el grupo Cazuela.

“Pa’ bajo la muerte, pa’ arriba la vida
si no te apetece, no hay otra salida
no hay otra salida para trabajar
así es el destino del que va a bucear.

Sólo una careta es su instrumento
y con gran aliento sale a trabajar
con la chapaleta y un bolso en sus manos
así es el destino del que va a bucear.

Se para temprano, bien por la mañana
coge sus aperos y se va pa’ la playa
y mirando al cielo le pide al Señor
que cuando se tire esté el agua clara.

Es una faena bastante riesgosa
tarea peligrosa es la de bucear
pero como hacemos si no hay más trabajo
coge una careta y lánzate al mar.

Pa’ bajo la muerte, pa’ arriba la vida,
si no te apetece, no hay otra salida
no hay otra salida para trabajar
así es el destino del que va a bucear”²⁶.

Se trata de un ritmo alegre y una letra que refleja el drama, la aventura y la introspección, cuatro

²⁴ Mata la raya Marcial. Canción del grupo Cazuela. Letra de Andrés Eloy Mago.

²⁵ Según Marcial Franco, se pesca a la viva cuando se inserta el anzuelo en una carnada viva (por ejemplo una sardina) y se va troleando el pez que persigue la carnada, hasta que se tira y queda atrapado en el anzuelo.

²⁶ Canción: El Buzo. Grupo Cazuela. Letra de Néstor Villaroel.

elementos constantes en el mundo de Marcial y en el de muchos pescadores. Al respecto, sigue reflexionando Marcial, no sin antes pronunciar el conocido proverbio del pescador venezolano: “No me hables del mar porque en él he nacido”.

“La vida del pescador no es fácil. Esa es la vida del que saca Mejillones, caracoles, pepitotas. Eso es un peligro porque a uno lo puede agarrar una raya o un charneta, ese que tiene líquido venenoso que inyecta con las púas, ese agarra a cualquiera y lo hace llorar. A mí me mordió una morena en la pierna”.

“Somos pescadores desde pequeños, de palangre, de cordel, de nasa. Pa’ tirá la nasa uno marquúa con los cerros, siempre es 90 grados. La guía es una, pero en el mar se cambia el patrón. Con la nasa se pesca: corocoro, cuna, morena, cojinúa, cachúa, pargo, caracol, langosta. Cuando había bastante en un sólo viaje se agarraban hasta cinco cajas (ciencuenta kilos) ahoríta no saco ni una”.

“Antes de entrar al agua se agarra la respiración tres veces y la última vez uno, a fuerza, se va pa’ fondo. Cuando se va a bucear se debe estar relajado. Si uno lucha en el fondo se gasta más el oxígeno. Lo primero es relajarse. Si uno no se relaja se puede asfixiar”.

“Uno tiene que tener un flotador, una bolla para que los botes sepan que alguien está buceando allí”.

“Lo más hondo que yo llego son doce brazasadas, es un poco más de quince metros. Buceando saco pulpo, langosta, raya. Yo ahora paso un minuto o un minuto y medio, pero antes pasaba hasta tres”.

“A veces uso pistola de aire o de goma. Un arpón de aire comprimido con aceite. El pargo y el mero uno lo consigue así porque se encuevan. Uno lo consigue en las ramas, en las piedras, en las cuevas”.

“Solo salgo con Dios. Cuando uno está abajo, uno tiene que estar relajado con la mente en blanco. Eso es un relax para mí. Cuando tengo problemas me voy a bucear”.



Foto 9. Elaboración de Nasas en Manicuaire.



Foto 10. Nasas elaboradas.

“El hijo mío está aprendiendo, pero no tiene el arraigo que tengo yo. Yo tengo más de treinta años buceando. Yo cargo el motor yo sólo, ese que pesa setenta kilos y el burro de madera, ese pesa veinte kilos”.

“Uno en la faena tiene que lavar siempre el bote, por dentro y por fuera. Es como bañarse uno mismo. Todos los años se tiene que pintar el bote. El bote mío se llama buzo, pintarlo sale más de un millón de bolívares. Yo lo mandé a reparar y me salió en trece millones. Nuevo vale como veinte. Los maderos los compré en Chiguama, en lo último del golfo de Cariaco”.

“La madera del bote tiene que ser de puy, guatacare, yaque. Que esté cortada a buen tiempo, hay que cortarla en menguante y tempranito

en el día o en la tarde porque ya le ha bajado la savia, porque si no se lo come la polilla. El bote tiene que ser bien construido. Los dos lados igualitos”.

“Los mejores astilleros son de Merito, Langoleta, Río Caribe, Araya. Aquí en Manicuare, más que todo se hacen reparaciones”.

Pá enamora las mujeres hay que echarle un palangre y alguna cae. Uno hecha varias carnadas.

Yo quiero conseguirme una sirena para quedarme allí -en el mar- metido”.

“Es bueno tener un compañero a bordo. Uno tiene que tener un compañero. Uno resguarda la vida del otro.

“La gente cree que el mar todo es igual. El mar tiene un misterio. El mar se respeta... y más de noche”.

Marcial y muchos como él, se internan en las aguas para renovar con su faena el canto de Neruda²⁷.

“y el corazón del pescador desnudo
tranquilizó en el agua su latido
pero cuando la roca no miraba
y la ola olvidaba sus poderes
en el centro de aquel planeta mudo
se descargó el relámpago del hombre”.

De la pesca artesanal hay mucho que aprender y seguir divulgando: técnicas ancestrales, innovaciones, oficios especializados, relaciones de producción... Sobre este último aspecto, nos detendremos, pues el mismo involucra entre otros aspectos vínculos de amor, cooperación y solidaridad. La coordinación y la ayuda mutua garantizan, además de una jornada fructífera y llevada a feliz término, la preservación de la vida. Al respecto, son pertinentes las siguientes interrogantes.

¿Cómo arrimar el bote del mar a la arena y de la arena al mar, si no es en equipo?



Foto 11. Pescador de Araya, pinta su bote.

¿Cómo lanzar el filete y después recogerlo, cargado y vibrante, si no es entre todos?

¿Cómo desenredar y reparar las redes, si no hay muchas manos y muchas miradas?

¿Cómo rescatar al pescador buzo que quedó atrapado, si no hay otro hombre dispuesto a compartir su fuerza y a arriesgar su vida?

Otro elemento digno de destacar en relación al trato entre los pescadores artesanales es la camaradería. El entusiasmo, propio del pueblo oriental venezolano, dibuja el quehacer del pescador de Araya: juegos y chanzas se entretajan y dan ímpetu de brisa y oleaje a la tenaz faena. Ellos han encontrado en los juegos y el buen humor, el cordel que los mantiene unidos y les permite resistir con alegría la jornada de sol, mar y soledades.

Araya, la península, tiene un ritmo, una cadencia, un latido. Es una tierra amada por su gente. Por eso en la copla de Willy Cova y Asdrúbal Fuentes se le canta: “Oh reina de la sal, la luz de tu mirar, lindísimos destellos... bañada por la brisa de su precioso mar”²⁸. Allí la poesía mece la vida y la vida transcurre y brota entre el reclamo y la esperanza, la sonrisa y en la palabra franca. Se trata de gente sencilla, descendientes, de alfareros(as), salineros(as) y pescadores(as) que hoy siguen contando su historia ligada al mar, al viento, a la

²⁷ Pablo Neruda. El pescador (poema). Disponible en: <http://spanishpoems.blogspot.com/2005/05/pablo-neruda-el-pescador.html>

²⁸ Dos Trovadores de Araya: Willy Cova y Asdrúbal Fuentes. Acompañamiento Musical: Grupo Península.



Foto 12. Costa de Manicuaire.

pesca, a la salina, al azul... Una historia que hay que seguir descubriendo y transformando.

Bibliografía Consultada

- Carrera, G. 1993. En: Vida Somera de Cruz de Cruz Salmerón Acosta. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.
- Ley de Pesca y Acuicultura. 2003. Gaceta Oficial N° 37.727. 08 de Julio de 2003. Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela.
- Millán, A. 2008. Haraía: Araya. Araya: Instituto Municipal de Cultura y Patrimonio. Centro Cultural Cruz Salmerón Acosta. Alcaldía Bolivariana del municipio Cruz Salmerón Acosta.
- Millán, A. 2009. Asíntota peninsular. Serie de escritores populares N° 4. El legado de los patrimonios vivientes. Fundación Patrimonio del Estado Sucre. Cumaná. Venezuela.
- Salmerón, C. 1993. Azul. En: Vida Somera. Cantos al mar, al amor y a la muerte. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.
- Yegres, A. 1984. Araya. Cumaná: Publicaciones de la Asamblea legislativa del Estado Sucre.
- Diario El Tiempo. 1995. Tecnosal (en línea). Consultado: Agosto de 2010. Disponible en: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-387000>

**Fotografía: Edsijual Mirabal.
Caracas, Enero de 2011.**

Jesús Silverio Rodríguez “Chúo” El Arrendajo de La Elvira

Carmen Leonor Gutiérrez A.

*Cronista de Caripe, estado Monagas
Correo electrónico: cblancomav2@yahoo.com*

Jesús Silverio Rodríguez “Chúo” nació en Cumanacoa, en el sector La Laguna, caserío Las Mulas, municipio Montes del estado Sucre, el 20 junio 1963. Hijo de Zoila Emilia Rodríguez y de Cruz del Carmen Salazar. Desde muy niño lo trajeron a Caripe donde su familia emigró en busca de mejores oportunidades.

Caripe es uno de los lugares de la región donde la prosperidad agrícola se mantiene hasta bien entrados los años 70, cuando sobrevienen los síntomas severos de la caída de la agricultura. Aquí se da el fenómeno del éxodo masivo de los campesinos hacia Maturín, Caracas y San Félix de Guayana entre otros destinos. Esta ciudad recibe durante un largo período, muchos agricultores de Sucre y de Nueva Esparta, quienes en su mayoría son poseedores de una gran riqueza cultural.

La familia de Chúo se instaló en la vía principal de La Peña, por lo que en la escuela de esa comunidad estudia de primero a tercer grado; en tanto que cuarto y quinto los cursó en la escuela de la vecina localidad de El Guácharo. El primer año de bachillerato lo realiza en el liceo “Dr. Julián Padrón”

de Caripe. Abandona los estudios pronto, pues debe dedicarse al trabajo agrícola para ayudar a su madre, a pesar de ser el menor de diez hermanos. Intentó seguir el bachillerato varias veces, pero fue recientemente con la Misión Ribas cuando completa su formación media. Se matricula en el año 2004 en la Misión Cultura y en este momento es activador en la carrera de Educación en Desarrollo Cultural.

Desde joven Jesús Silverio combinaba agricultura con poesía. En el ínterin conoce a Rogelio

León, poeta y lingüista caripero, y al compositor Hernán Zapata, quienes lo animan a seguir componiendo versos para galerones. Varias veces sus trabajos se publicaron en el suplemento literario “Profundidad” que aparecía encartado en el diario “El Sol” de Maturín. Hace 25 años comenzó a organizar los festivales de galerón como rescate de la música campesina. El primero lo realizó en la comunidad de La Guanota en la parte alta de Caripe, y de allí se propagó por todo el municipio e incluso a distintas regiones del país.



Foto 1. Escuela Bolivariana “La Peña”.

A Chúo se le conoce mejor viéndolo trabajar con la gente y con la tierra, pero también acercándonos a su poesía, para ello presentamos este texto autobiográfico poblado de ternura y pasión.

SOY

Soy tu paso al caminar
soy tu alegría, tu candor
soy tu fuente de sabor
soy tu dulzura al hablar
soy tu voz, tu palpitir
soy tu tierno sonreír
soy paz en tu corazón
y soy para tu emoción
la razón de tu vivir.

Soy tu alegre despertar
soy tu soñar, tu desvelo
soy el brillo de tu pelo
soy tu música al cantar
soy tu lagrima al llorar
soy tu silueta al dormir
soy la cama en tu gemir
soy tu ángel, tu verdad
y yo soy en realidad
la razón de tu vivir.

Soy de tu cuerpo el calor
soy tu ilusión, tu bonanza
soy tu cifrada esperanza
soy tu verdadero amor
soy tu radiante esplendor
soy tu luz, tu porvenir
soy dueño de tu existir
soy quien ve tu alma desnuda
y soy para ti, sin duda
la razón de tu vivir.

De niño Chúo se dedicaba a la recolección de café y posteriormente asume de lleno el cultivo de hortalizas. Desde hace años vive en La Elvira zona aledaña a La Peña, caracterizada por una tradición agrícola importante. Allí se encarga de organizar también los festivales de aguinaldos y galerones en honor a la Cruz de Mayo. Al respecto nos relata:



Foto 2. Carmen Leonor Gutiérrez entrevistando a Chúo.

“Me dedico básicamente al cultivo de cosecha rápida de tres o cuatro meses: lechugas repolladas, pimentones y tomates, los cuales se venden directamente a los camioneros que los llevan a Cumaná, Maturín y Margarita. Antes los llevaban al mercado de Coche, pero luego surgieron algunos problemas y no se siguió haciendo, aunque también se venden en el mercado municipal de Caripe. Estos productos constituyen componentes básicos de nuestra alimentación. Son infinitas las posibilidades de preparación. Muchos visitantes alaban lo sabroso de la comida en Caripe, y es por eso, por abundar en ella ensaladas y verduras frescas”.

Al preguntarle a nuestro personaje ¿qué propondría él para mejorar la agricultura en la comunidad?, responde: “Creo en la necesidad de implementar la agricultura orgánica como alternativa a la cultura agroquímica que aún

se usa indiscriminadamente y debe erradicarse. Nos estamos envenenando, tanto a el hombre como a la tierra”.

Su amor en relación al cuidado de la tierra se hace evidente en su poesía:

“Qué rico sentir el frío de Caripe en la mañana abrigado con la ruana de la niebla y el rocío qué bueno es vivir sombrío entre cumbres y colinas bebiendo agua cristalina y respirando aire puro pero el clima es inseguro porque el fuego nos lo arruina”.

Éste es el llamado que Chúo le hace a los agricultores, labor que debe llevarse adelante mediante el trabajo de los consejos comunales y de los gobiernos locales.

“Amigos agricultores usen venenos biológicos así evitamos los tóxicos que expiden malos olores deben ser conservadores.

Reflexionen enseguida porque los insecticidas son un peligro mortal ponen a la gente mal hasta acabar con sus vidas”.

Chúo es pionero en la promoción y conformación de los consejos comunales, su comunidad es la primera en organizarse en esta modalidad, en lo sucesivo prestó apoyo al resto de los vecinos del municipio interesados en organizarse. A través de Misión Cultura, se involucra en la actividad comunal, canalizando lo que había sido su vocación como promotor cultural nato. En tal sentido afirma: “Estoy agradecido por la orientación y la nueva visión del mundo que estoy aprendiendo”. En la actualidad se ocupa de la Mesa Agrícola del Consejo Comunal y profundiza su trabajo como compositor, con la implementación de las escuadras de lectura.

Al preguntarle: ¿qué le dirías a los más jóvenes y al gobierno? Chúo Responde:

“Que no se olviden de la agricultura porque es una necesidad para alcanzar la soberanía alimentaria. Debemos estudiar y trabajar para lograr esa independencia. Cualquiera puede ser agrónomo, pero no todos son agricultores. El agricultor debe organizarse contra los intermediarios, y en este momento tratar de vender sus cosechas a la Corporación Casa, a FONDAS y a otros organismos que permitan el comercio directo. De igual manera promover las ferias campesinas para el comercio interno.



Foto 3. Vivienda y sembradío de Chúo.

Al gobierno hay que exigirle la provisión de maquinarias e insumos agrícolas para la comunidad, acompañado de charlas de orientación ¿para qué? para impulsar el desarrollo. Ya pasado algún tiempo debemos ser capaces nosotros mismos de seguir adelante y mejorar el país, amiga, porque al final el bien es para todos nosotros”.

Mientras Chúo habla mira por ratos el horizonte como buscando las palabras en él y así comenta:

“En este momento está planteado implementar un sistema de riego por goteo para ahorrar el agua, lo cual a su vez retarda el crecimiento de las malezas. Por otro lado, debemos plantearle a la empresa Pequiven, que conjuntamente con los consejos comunales, proceda al diseño e instalación de unas varillas para la siembra de tomate, pepino

y pimentón, las cuales son perdurables, y así se evita la deforestación de las montañas. Ésa propuesta debemos apoyarla todos los cariperos para preservar nuestros ríos y bosques”.

En La Elvira, donde vive con su familia, converge un sistema hídrico que dio origen a un conjunto de montañas bajas y altas que semejan pirámides de una gran belleza escénica. Al sur, baja por un cauce subterráneo el río La Palencia, justamente donde se abre también la cueva Las Morocoimas, perteneciente al sistema cárstico de Caripe. Esta zona fue en un tiempo asiento de una vieja hacienda cafetalera que en la época de la reforma agraria se parceló y fue entregada a una cooperativa, luego se construyó allí un centro de acopio, posteriormente abandonado, y actualmente sus instalaciones funcionan como sede del consejo comunal de esta localidad.

Estas tierras han estado sometidas a una sobreexplotación de cultivos, además están contaminadas por el uso indiscriminado de plaguicidas y fertilizantes químicos. Hoy todavía se recuerda su altísimo rendimiento dada la calidad de sus suelos por ser espacios sedimentarios de la cuenca del río Caripe.

Chúo, sin duda es un poeta romántico, es decir, su poesía está ligada a la tierra, a su labor como agricultor, aunada a su especial cualidad organizativa y con ello, construye permanentemente un diálogo entre lo ideal y lo posible para trabajar y componer sus versos. En ellos ocupa lugar especial el amor y la mujer como fuente de inspiración, y él como tierra abonada y fértil listo para germinar la semilla de sus mejores anhelos. Por eso para finalizar esta breve

reseña, nos despedimos con su canto al amor.

TODA TÚ

¡Tu mirada me hipnotiza
tu caminar me enloquece
tu figura me apetece
tu rostro me ruboriza,
tu agradable voz me hechiza
tu belleza me hace verte
tu costumbre conocerte
tu sonrisa en ti es muy linda
y tu sensatez me brinda
motivos para quererte.

II

Tu cultura me cultiva
tu honestidad me envanece
tu frescura me entenece
tu presencia me incentiva
tu comprensión me cautiva
tu fragancia me hace olerte
tu hermosura poseerte
tu palabra es mi verdad
y tu inocencia me da
motivos para quererte.

III

Tu franqueza me contenta
tu brillantez me ilumina
tu espíritu me encamina
tu sapiencia me alimenta
tu capacidad me alienta
tu caricia me da suerte
tu amor es profundo y fuerte
tu gracia en tu entorno gira
y tu pureza me inspira
motivos para quererte.

IV

Tu sencillez me impresiona
tu dulzura me seduce
tu sensualidad me induce
tu palpar me emociona
tu suspiro me ilusiona
tu pasión en mi se vierte
tu indiferencia es mi muerte
tú eres mi vida futura
y tu talento me augura
motivos para quererte.

Jesús Silverio Rodríguez "Chúo"



Foto 4. Paisaje de La Elvira

Ramón Prieto

Fundador
de una Estación
Experimental
a la medida de la ciencia
y del alma



Edsijual Mirabal

Profesora UNESR. Asesora Presidencia INIA
Correo electrónico: edsijual@gmail.com

Foto 1. Ramón Prieto. La Guanota. Diciembre de 2009.

Sus primeros años en Río Caribe

Prosigue sus estudios en Carúpano y después en Caracas

Comienza la pasión por la agricultura y por la genética

Su paso por la Estación Experimental de La Guanota

El reconocimiento comunitario en la voz de Leonor Gutiérrez cronista de Caripe

El doctor Ramón Prieto pertenece a una generación espiritual de educadores que se comprometió con su trabajo en las universidades, centros de investigación, campos agrícolas experimentales, y además, participó de una convivencia amorosa con sus estudiantes, con los trabajadores y con los agricultores y agricultoras de la comunidad. Por eso, destacar algunos rasgos de la vida y obra de este personaje es una deuda con nuestra historia educativa y con la historia de la agricultura en Venezuela.

Se ubica esta semblanza en la parroquia La Guanota del muni-

cipio Caripe del estado Monagas. Es allí donde se viene a vivir después de formarse en el área de la agronomía y de la genética aplicada a la reproducción de los vegetales. También, donde se sitúa la Estación Experimental de la Universidad de Oriente a la cual dedicó gran parte de su vida.

Es importante destacar, que la presente aproximación a la trayectoria de Ramón Prieto como educador e investigador, se basa fundamentalmente en dos entrevistas realizadas por un equipo del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) en el mes de diciembre de 2009, tanto

al Doctor Prieto, como a Leonor Gutiérrez quien se ha desempeñado como cronista de Caripe. En tal sentido, sólo se consultan otras fuentes para dilucidar o precisar algunos de los testimonios recogidos.

Sus primeros años en Río Caribe

Nace en Río Caribe, municipio Arismendi del estado Sucre, allá estudió la primaria en la escuela José Silverio González¹. En su pueblo natal logra también cursar el primer año en un liceo que habían organizado algunas familias de la comunidad para que sus hijos siguieran estudiando. El testimonio alusivo a este episodio de su vida, no sólo muestra este hecho, sino además evidencia la crítica situación económica que se vivía en Venezuela y en gran parte del mundo, como consecuencia de la primera gran debacle del capitalismo mundial en el año 1929, la cual detona en Estados Unidos, con el fenómeno que se conoció como la "Caída de la Bolsa de Wall Street"². Es importante destacar que esa situación afectó notablemente a América Latina y a Venezuela en particular, debido a la caída de los precios del café y del cacao, principales productos de exportación en nuestro país para ese tiempo. Al respecto Ramón Prieto comenta:

"Bueno, con la ruina que hubo, cuando yo salgo de 6to



Foto 2. Parte de la biblioteca de Ramón Prieto.

grado papá me dice: yo voy a ver cómo te consigo un trabajito. Entonces, yo me puse a llorar y le dije: yo quiero estudiar bachillerato. ¿Ah es que tú no sabes en la ruina en que estamos? Después papá y otros señores inventaron un primer año de bachillerato en Río Caribe. En la situación de nosotros era imposible estudiar bachillerato, por eso hicimos ese primer año y no pudimos hacer el segundo".

Prosigue sus estudios en Carúpano y después en Caracas

Una vez culminado el primer año de bachillerato, la familia logra

enviar a su hijo a Carúpano, donde es apoyado por una tía y algunos amigos de su papá. Ese lapso es recordado por Ramón Prieto, como un tiempo de ayuda mutua, solidaridad y convivencia familiar. Allí, sólo pudo estudiar hasta el tercer año. Para graduarse de bachiller debió trasladarse a Caracas para culminar su formación en el liceo Aplicación.

Sobre el sistema educativo de aquella época cuenta:

"El Aplicación, Fermín Toro y Andrés Bello eran los únicos tres liceos en donde había quinto año. Es decir, que los muchachos de la crema de La Salle y del San Ignacio, tenían

¹ Es de destacar, que este plantel lleva el nombre de un ilustre cumanés: periodista, legislador, político y pionero abolicionista de la esclavitud en Venezuela. Estos y otros datos están disponibles en: <http://www.google.co.ve/search?client=firefox-a&rls=org.mozilla%3Aes-ES%3Aofficial&channel=s&hl=es&source=hp&q=Jos%C3%A9+Silverio+Gonz%C3%A1lez+&meta=&btnG=Buscar+con+Google>

² Sobre este hecho, véase: La crisis de 1929. Jueves negro, la gran depresión de 1929. Caída de la bolsa de New York. Disponible en: <http://www.portalplanetasedna.com.ar/crisis29.htm>

que ir a hacer 5to año a uno de esos tres liceos, así como todos los muchachos de los colegios de Venezuela."

Una vez culminados sus estudios y después de una breve estadía en la hacienda de un familiar, decide ingresar a la Universidad Central de Venezuela (UCV) en la carrera de Agronomía. Según su propio testimonio, el contacto con la tierra y el cultivo hace que nazca su amor por la agricultura y su determinación de formarse en esa área. Al respecto relata:

"Cuando terminé bachillerato fui a casa de un pariente que tenía negocios y haciendas entre Río Caribe y Yaguaraparo. Es entonces, cuando decidí que no iba estudiar Arquitectura sino Agronomía. Escribo en un papelito: llamen para Caracas que me inscriban en Agronomía. Luego viene la noticia en otro papelito: que te vengas porque el 20 de agosto comienzan las clases".

Cuando ingresa a la Facultad de Agronomía de la UCV que estaba ubicada en Caracas por los lados de El Valle, se encuentra con ralas siembras de maíz y piensa con nostalgia en hermosas tierras de cultivo vistas en otros tiempos. Sus palabras al respecto son: "cuando llego a la Escuela de Agronomía, no me gustó nada, lo único que había era una siembrita de maíz para ser cosechada. Estaba seca, se veía feísimo, no se veía como una hacienda de cacao, la hacienda de cacao se veía bonita".

Tal vez por eso, compartía el tiempo de sus estudios con paseos al aire libre y en contacto con la naturaleza: la Colonia Tovar, el cerro de El Ávila, La Silla de Caracas, la playa. Para la época, su esparcimiento era hacer excursiones y nadar.

Comienza la pasión por la agricultura y por la genética

De cómo se renueva su entusiasmo por la Agronomía, dejemos que la transcripción de la voz de Ramón Prieto permita descifrar lo acontecido.

"Una vez me da la cola un profesor argentino, el ingeniero Salomón Horovitz. Él me habló de la importancia de estudiar genética tanto en el cultivo como en ganadería. Entonces me puse a estudiar y cuando me tocó cursar genética le saque buena nota. Después, ese profesor abrió un concurso para seleccionar a dos muchachos que trabajaran en el laboratorio como pasantes. Yo hice el concurso y gané. Fue así como me convertí en preparador de prácticas y comencé a trabajar con la mosquita drosophila y con variedades de maíz. Bueno, fue allí cuando me empecé a consolar y a tomarle verdadero amor al estudio de la agricultura".

No es una casualidad que fuese precisamente Salomón Horovitz, quien orientara la vocación de

aquél joven estudiante, pues se trataba de un pionero en la investigación y formación en genética vegetal, quien además según la apreciación de Hebe Vessuri (2003)³: "despertó vocaciones en ese campo y se convirtió en un modelo para noveles investigadores".

Debido a que los avatares de la política siempre afectan la educación, en el año de 1951 la Universidad Central de Venezuela es intervenida por la Junta Militar. Este hecho trae consigo el cierre de esta casa de estudio y el riesgo de truncar muchas carreras y cercenar el comienzo de otras. En este contexto, Ramón Prieto toma la decisión de establecerse en Brasil donde logra culminar sus estudios.

De regreso a Venezuela, desarrolla sus primeras labores en el Instituto Nacional de Agronomía. Posteriormente realiza un doctorado en Inglaterra con el que sigue profundizando en tópicos estrechamente relacionados con una de sus pasiones: el estudio de la genética aplicada en la producción de variedades vegetales.

Su paso por la Estación Experimental de la Guanota

Antes de llegar a La Guanota, Ramón Prieto había trabajado por un lapso de tres años en la población de Sanare, como parte del personal docente y de investigación de la Universidad de Oriente (UDO). Ya desde entonces estaría iniciando una trayectoria que

³ Vessuri, H. (2003). "El hombre del maíz de la Argentina": Salomón Horovitz y la tecnología de la investigación en la fitotecnia sudamericana". Disponible en: http://www.ivic.ve/estudio_de_la_ciencia/Enlapublic/documentos/Horovitz.htm#note15 Consulta: 20 de febrero de 2010.

afectaría sutil, pero hondamente, el futuro de Caripe no sólo en lo agro-productivo sino también en lo cultural.

En relación al aspecto cultural, cabe destacar su incidencia en una de las tradiciones locales asociadas a la iglesia de San Agustín, atractivo turístico y patrimonial del estado Monagas. Pues se reconoce en las crónicas que la hiedra con la que está adornada, fue plantada en 1971 por el ingeniero Ramón Prieto. En este sentido Ramón afirma:

“Desde entonces quedó establecida la tradición que en la noche del 27 de Agosto, llevan al Santo en procesión a la Estación Experimental de la Universidad de Oriente, donde se hace una vigilia que culmina al amanecer del 28, día de San Agustín, siendo la imagen regresada a su

santuario para homenajearlo con una pomposa misa que al terminar, da paso a una fiesta popular que está considerada como una de las más hermosas del oriente venezolano”⁴.

Todo comienza con una invitación que le hiciera el decano de la Universidad de Oriente, quien le propuso que montara una Estación Experimental como la de Sanare. Según nos comentó, a él le gustaba bastante: “pero lo malo de Sanare era que estaba muy lejos de Río Caribe, y Caripe tenía todo lo bueno de Sanare y estaba cerquita de Río Caribe.”

El reconocimiento comunitario en la voz de Leonor Gutiérrez cronista de Caripe

Hoy, aunque gran parte de la obra de este dedicado profesor está casi arrinconada y en bue-

na medida extinta, queremos recuperarla como ejemplo y homenaje. Traemos para ello, la voz de Leonor Gutiérrez cronista de Caripe, de quien transcribimos parte de sus palabras, pues las mismas evidencian la estima, consideración y reconocimiento del que goza Ramón Prieto entre los pobladores de Caripe y otros pueblos cercanos.

“La historia dice que el último en mirarse es uno mismo, en ese sentido parece que al Doctor Ramón Prieto le pasa igual, porque él casi no se reconoce como factor importante en el desarrollo agrícola de Caripe. Sin embargo, yo pienso que tiene una gran influencia en la introducción de los nuevos cultivos de la zona y que se hicieron de una manera muy exitosa. Entre ellos estuvo el cultivo de las fresas, el de la papa y el de las rosas”.

Ramón Prieto hizo de las rosas algo comestible: en mermeladas, jarabes e infusiones. Él enseñó a mucha gente a injertar las rosas, tradición familiar heredada. En todo lo que fue su trabajo como investigador mostró un gran interés en ese campo y cuando llega a La Guanota, a la Estación Experimental de la UDO, promueve junto con los agricultores de la zona, el rescate de la tradición del injerto de rosas. Así, logra una cantidad de injertos bien interesantes. Dentro de los que se encuentran: La Cleopatra, Carmen Eloé y María Emilia. Se producían variedades de rosas creadas por él y por ese grupo de muchachos de La Guanota, que eran trabajadores de la Estación.



Foto 3. Iglesia de San Agustín.

Fuente: Venezuela Tuya. Disponible en: http://www.venezuelatuya.com/fotos/unafoto.htm?5018,Iglesia_de_San_Agustin



Foto 4. Vestigios de la colección de rosas de la casa de Ramón Prieto.

La Estación que él coordinaba era importantísima porque era como tener un pedacito de universidad en Caripe. Pero donde además, había un planteamiento diferente: una Estación Experimental, laboratorios y campos de labranza. Además, estaba siempre la palabra orientadora del maestro Prieto.

Por otra parte, la relación que se establecía entre él y los campesinos, no era la relación de doctor a peón, no. Ni entre el muchacho que limpiaba el jardín y el doctor, no. Era una relación entre amigos, sigue siendo una relación de amigos, de hecho él está muy contento en este momento porque fue el padrino de la boda de la hija de uno de esos muchachos que ya es un hombre entrado en años. Ramón Prieto va a ser padrino de la boda de una niña que vio nacer y ese es un orgullo muy grande para él. Nunca fue una

relación que separaba, sino una relación de amistad y eso permitió realmente que su enseñanza se multiplicara entre toda esa gente. Así aportó una nueva expectativa de vida a todos.

Sin embargo, últimamente hemos podido observar que a partir del momento en que el Dr. Prieto se jubila por su edad, la Estación Experimental cayó en un desbarancadero. Eso no volvió nunca más a ser el espacio productivo, autogestionario y de investigación que se había ido consolidando. Poco a poco ha ido mermando el trabajo. Hay unos espacios, en la parte de abajo, que están siendo cultivados por los campesinos de la zona y otra parte que está sencillamente sin uso. Muchos espacios de esa estación están desperdiciados, esos no se están usando realmente y es lamentable porque tienen tierra de cultivo y muy buenas maquinarias y tecnología. Allí se observa una gran decadencia.

Yo recuerdo que la casa de la Estación era toda tapada de hiedra por fuera. Se veía como una casita en el bosque, y esa casita en el bosque por dentro era realmente una casita de encanto,



Foto 5. Vista desde la casa de Ramón Prieto en La Guanota.



Foto 6. Vista parcial de los actuales galpones de la Estación Experimental La Guanota de la Universidad de Oriente.



Foto 7. Jardín de flores azules de la casa de Ramón Prieto.

con chimenea, una biblioteca enorme, música, una cocina llena de fresas, llena de olores a mermelada. Recuerdo que toda la Estación estaba sembrada, los jardines eran un sueño. El cari-

ño con el que eran tratados los trabajadores, el cariño con que esos trabajadores nos trataban a todos. Aquellos muchachos que venían a trabajar y a hacer sus tesis eran felices en La Guanota.

Yo recuerdo a Ramón Prieto como un hombre que marcó pauta en mi formación como joven liceísta. Él marcó pauta porque la Estación Experimental era un viaje a los sueños, aquella casa tan bella en aquellos espacios tan lindos y además bajo la mirada supervisora y muy amable de un padre. Entonces yo sí le agradezco muchísimo al Dr. Prieto toda su belleza, su sensibilidad y su enseñanza".

Con este testimonio damos por culminada esta particular experiencia. Cuando nos despedíamos, el profesor Ramón Prieto alcanzó a decirnos: "ahora sólo quiero un jardín azul". Y como el nuevo sueño ya había comenzado, también se despidieron de nosotros un grupo de flores que compartían los tonos de cielo y de las mariposas azules.

**Fotografía
Edsijual Mirabal.**

Roberto Bastardo

una vida de luchas

Carmen Leonor Gutiérrez A.

Cronista de Caripe, estado Monagas
Correo electrónico: cblancomav2@yahoo.com

Historia de la frutícola Caripe

Roberto Bastardo nació en Cumanacoa, estado Sucre, el 5 enero de 1936. Sus padres, oriundos de la región, eran agricultores. Su papá trabajaba como peón en las grandes haciendas, donde los salarios eran miserables y sin ningún tipo de reivindicación social. Es por esta penosa situación económica que deciden emigrar a Caripe, ciudad que entonces ofrecía mejores condiciones de trabajo y oportunidades para que los muchachos estudiaran. Así, llega a Caripe Roberto, con ocho años de edad.

En ese entonces estaban inaugurando la escuela Abraham Lincoln, donde Roberto logra cursar su primer grado, el único que estudia, la difícil situación familiar que enfrenta lo obliga abandonar los estudios para dedicarse al trabajo y con esto contribuir con la manutención de su numerosa familia conformada por 25 hermanos.

Por su parte, los hermanos mayores se ofrecían a trabajar como obreros para realizar rudos trabajos mal pagados.

Roberto en cambio, comienza sus faenas a los 12 años de edad en un vivero que implementó la Compañía Cafetalera. Dicho vivero estaba ubicado en los terrenos que en la actualidad ocupa la empresa de propiedad social dedicada al procesamiento de cítricos, y que hoy lleva su nombre. La familia de Roberto se había establecido en una humilde vivienda al final de una calle actualmente conocida como calle Bastardo, a orillas del río, y en donde cada día cumplía con su compromiso.

Corren los años de 1956-1957 y entre los trabajadores del vivero surge una inquietud, porque el Ministerio de Agricultura y Cría no les proporcionaba semillas para fomentar sus propias siembras. El señor Manuel Estrada trabajador del vivero

es el líder del grupo y encabeza una propuesta; la cuestión era plantearla. Eran tiempos difíciles y una proposición semejante parecía atrevida. Convocan a una actividad en Maturín y en representación de los trabajadores va Roberto quien para entonces cuenta con 20 años de edad y aprovecha la ocasión para plantear a un superior la inquietud de los trabajadores. Al regresar al vivero le informan que había sido despedido y que tenía prohibida la entrada al lugar, lo que suscitó entonces una per-
se -



cución política, motivo por el cual abandona el pueblo, y se dirige a Caripito. En los primeros meses del año 1957, comienza a participar en grupos de izquierda, colaborando como correo clandestino con miras al derrocamiento del dictador Marcos Pérez Jiménez.

Participa en el I Congreso Campesino de Venezuela, como delegado por el municipio Punceres en 1959 y a partir de ese mismo año, decide sumarse a la lucha armada y forma parte de movimientos como El Carupanazo y El Portañazo.

En 1965, el Ministerio de Relaciones Interiores, dirigido por Carlos Andrés Pérez, ordena la desaparición selectiva de dos o tres personas de cada comunidad para sembrar el terror en las mismas. Caripe también estaba incluido, un grupo se entera que vienen primero por Manuel Estrada. A sabiendas de lo que podía ocurrir, Roberto junto con otros revolucionarios se dirigen a su hacienda en El Palmar y le advierten sobre el peligro que corre, ante lo cual el Señor Manuel, hombre de ideas avanzadas que no le hacía mal a nadie, no se dejó convencer y se negó rotundamente a huir de sus predios. A los pocos días se supo de su desaparición, y hasta hoy no se tienen noticias de Manuel, ni vivo ni muerto. Roberto cae preso, lo llevan a la hacienda Juasjuillar para interrogarlo; luego lo trasladan a Maturín, posteriormente lo transfieren a Cachipo, donde es sometido a torturas y vejámenes a los que sobrevivió milagrosamente. Aún conserva de aquella terrible experiencia, huellas en su cuerpo.



Foto 1. Carmen Leonor Gutiérrez entrevistando a Roberto Bastardo.

Historia de la frutícola Caripe

La vida de Roberto está llena de retos y dificultades que ha podido superar: la cárcel, las torturas, la persecución. Asimismo, está colmada de grandes logros: luchas, trabajo organizativo, conformación de una familia. Sin embargo, es esta oportunidad, nos centraremos en su vida ligada a la producción agrícola, a la cual podemos acercarnos por su relato en relación a la empresa de cítricos de Caripe donde ha laborado los últimos 40 años. El mismo nos permite conocer tanto a su trayectoria personal como a la realidad local, y en cierta medida a la historia de la agricultura en Venezuela. Seguidamente se transcribe su voz.

“En el año 1960 comienzan a hacerse las diligencias para instalar en Caripe una empre-

sa procesadora de naranjas debido a la gran calidad de la fruta que aquí se produce, a pesar de no contar con una cáscara lo suficientemente resistente al transporte, ésta es de alto valor nutritivo, es útil para la elaboración de alimentos para animales y para la extracción de aceite”.

“La responsabilidad de llevar adelante este proyecto recae fundamentalmente en la persona de Nicolás Cirigliano, a través de la empresa INCICA, la cual inicia su construcción en el año 1965, inaugurada al fin en 1968 bajo la denominación de Frutícola C.A. En ese entonces, la empresa establece la comunidad de accionistas cuyos compradores, en su mayoría, no eran productores. Así, tenemos como principales accionistas a la Universidad de Oriente (UDO), al

señor Alejandro Hernández y a la familia Simonpietri, entre otros, en tanto que el sector de los productores estaba representado en un porcentaje ínfimo”.

“A tal efecto, se establece un total de 36.000 acciones, para reunir un capital de trabajo cuyo porcentaje anual se repartía entre los accionistas con escaso beneficio para los productores. Este hecho genera un gran descontento en el seno de los trabajadores, ya que para aquellos años la empresa era altamente productiva, gracias a los volúmenes de venta alcanzados por el jugo “Turpial” en grandes cadenas de supermercados tanto en el país como fuera de él. No obstante, aquellas ganancias no se traducían en beneficios para la comunidad ni para los productores, ya sea mediante créditos, mejoramiento de la vialidad agrícola, asistencia técnica u otras formas”.

“Desde sus inicios, la dirección de la empresa estuvo a cargo Sr. Vicente Giliberti, quien fue su primer presidente, contando con la asistencia de un químico, “Mr. Many”, y de un intendente “Mr. Jack”, ambos de nacionalidad estadounidense. Éste último se casó en Caripe permaneciendo a partir de entonces entre nosotros. Posteriormente, pasó ser dirigida por el Sr. José Antonio Simonpietri, quien mantuvo una presidencia autocrática por 30 años, lo que ocasionó una profunda brecha entre el sector gerencial y los trabajadores”.



Foto 2. Variedad de cultivos en poco espacio en la tierra de Roberto.



Foto 3. Plantas de parchita, mango y café cultivadas por Roberto.

“La empresa se viene abajo cuando se trae una semilla sin certificar que resultó ser la transmisora de una enfermedad conocida como la tristeza y que arrasó con los naranjales de Caripe. Este hecho se

agudiza cuando se inicia la importación de concentrados de naranja desde los Estados Unidos y Brasil, lo cual contribuyó sensiblemente a la quiebra de los naranjeros locales”.

Una vez escuchada la historia de labios de uno de sus protagonistas, no es de extrañar que hacia los años 2001-2002 la empresa se descapitalice y decaiga completamente, manteniéndose operativa sólo gracias a la voluntad de sus trabajadores, quienes en su mayoría, le han dedicado buena parte de sus vidas. Los más antiguos son los señores Roberto Bastardo (40 años de antigüedad) y José Amadeo Malvé (42 años), conjuntamente con otros que cuentan entre 30 y 25 años. Estos trabajadores padecieron de un sistema laboral injusto y desigual. No obstante, cuando sobreviene la quiebra de la empresa son ellos, con el señor Roberto como vocero, quienes asumen la defensa de esta frutícola. Finalmente, en el año 2006 es intervenida por el gobierno nacional, reparada y habilitada mediante convenio con Argentina y pasó a ser una empresa de propiedad social que lleva el nombre de Roberto Bastardo.

Le preguntamos a Roberto Bastardo sobre su experiencia como agricultor, a lo cual responde que heredó de su papá la tradición agrícola. "Siempre estoy aprendiendo nuevas técnicas". Y así afirma:

"Estuve en Colombia y aprendí de ellos el uso del abono orgánico, así como un conjunto de conocimientos prácticos para la vida en el campo. De tal manera que en mi terreno no aplico ningún tipo de agroquímico, y puedes creer que siendo este es un terreno de piedra y arena he logrado, mediante esa práctica, el orgullo de contar con una tie-



Fotos 4. Jardín de la casa de Roberto .

rra productiva como pocas y además trabajada de manera natural".

Cabe destacar que el cultivo de naranja en Caripe involucra algunas dificultades y contradicciones. Por un lado, la naranja que se produce es de excelente calidad, en cuanto a cantidad de jugo y dulzor, pero presenta el problema de que su concha es frágil y obstaculiza su transporte. Además, su labranza en forma extensiva, implica la deforestación de los bosques y por la degradación progresiva de las cuencas y afluentes. En su opinión estos cultivos de naranja en forma extensiva deben hacerse en tierras más bajas, como el caso de Aragua o Cedeño. Sin embargo, recomienda que éste y otros cítricos deban seguirse produciendo en pequeños patios productivos. Al respecto, comenta:

"Le propuse a la CVA donar los injertos que se encuentran en el vivero de la empresa, para fomentar los espacios

productivos. Caripe debe quedarse como zona protectora, sembrando árboles que sirvan para conservar el agua y produzcan frutos como: aguacates, café de sombra y cambures, entre los cultivos. Así también, implementar cultivos como la parchita y la chayota para diversificar la producción".

Dotado de una gran serenidad, Roberto en su rostro moreno muestra las líneas del tiempo que no mitigan su entusiasmo por la vida, la necesidad de orientar caminos para la recuperación de la agricultura como garantía de estabilidad económica segura para el país. Al referirse a las nuevas generaciones, plantea que a los jóvenes hay que "estimularlos y guiarlos para que le pongan amor a la tierra, para poder producir lo que consumimos sin contaminar y desarrollar el país".

Al despedirse, nuestro personaje reflexiona: "Si no lo hacemos así nos estaremos ahogando en un vaso de agua".

De Manicuare a Molepiedra pasando por las salinas

Artículo de construcción colectiva

Correo electrónico: edsijual@gmail.com

Para inventar todo vale

*Matrimonio perfecto,
arte y artesanía,
Yesenia y Rubén*

*Para que el viento cante su
canción de barro*

De una punta a otra de Araya, el recorrido es incandescente y sobrecogedor. El viento y las luces hacen de las suyas para que aclaremos las miradas a paisajes impensados. Inexpugnable, el Castillo de Araya una de las más importantes fortalezas entre todas las construidas en Venezuela durante la época de la colonia, sigue hoy cumpliendo su ancestral misión y como un viejo soberano vigila la costa desde su evidente e indolente deterioro.

Bajo una sombra bondadosa y compartida por hijos, amigos y curiosos, a orillas de una playa de aguas cristalinas, Yesenia Fernández y Rubén Fuentes, ambos arayeros de nacimiento pasan los días armando collares, zarcillos y pulseras. Cada pieza es hermosa y única.

¿Cuánto tiempo tienen ustedes trabajando la arcilla?

Rubén: 26 años, lo que tenemos juntos, nos juntamos para esto.



Foto 1. Vista de la costa desde el Castillo de Araya.

¿Qué edad tienen ustedes?

Rubén: 52 ambos, ¡104 años hay aquí! Yo soy patrimonio cultural del pueblo, tengo por ahí un catálogo, un libro, pero eso como que no sirve de mucho tampoco.

Yesenia: Teníamos una misión y el tiempo que tenemos juntos como pareja lo tenemos trabajando.

Pescan, literalmente, en una mesa repleta de piecitas multiformes y multicolores hechas por ellos mismos y que han pasado por los rigores de un proceso largo y completo, vienen aquí a armar, compartir y a vender. El taller lo tienen en su casa.

¿Buscan la arcilla aquí mismo en el cerro de Araya?

Rubén: No eso es en Pari. Pari es un cerro donde también busca arcilla la gente de Manicuare, es un cerro ancestral donde de hecho había un asentamiento aborigen, ahí han hecho llano arqueológico, han encontrado piezas similares a las incaicas, hay una ruta arqueológica que pasa por toda Latinoamérica y pasa precisamente por ese yacimiento donde nosotros vamos, que es Pariche, que en aborigen significa cerro de colores y precisamente uno va allí y ves los colores que tiene la arcilla: morada, gris, verde, roja, amarilla y mucho otros elementos, tiene calcio, hierro, yeso...



Foto 2. Rubén armando collares.

Yesenia: Eso queda entre Manicua y Punta Arenas, es un sitio muy estratégico y ahí vamos o con un carro que nos lleva especialmente o con un bote que nos deja en la orilla y nosotros tenemos que adentrarnos al cerro con sacos y con picos para ir clasificando la arcilla por los colores y por pureza. Nosotros no le damos color artificial.

Rubén: Exacto si queremos cambiar el color usamos el óxido de la misma tierra que tiene muchísimo hierro.

Para inventar todo vale

Rubén: Todo sirve, un clavo, la aguja que es indispensable y también tiene que recurrir uno a veces a la malla, por ejemplo,

quiero otro espesor de la arcilla, quiero una granulación diferente puede uno recurrir a las mallas.

Yesenia: Y si juntamos una arcilla blanca y una roja le damos estas manchas, estas tonalidades.

Rubén: Es lo que llaman técnica de Java donde tienes este color como con dos tipos de arcilla.

Yesenia: Jugamos con los colores y entonces le decimos a la gente que el barniz es el sudor del cuerpo porque el sudor tiene una grasita muy particular que te lo va abrigando, que te lo va puliendo entonces el uso es el que va dándole el esmalte.

Rubén: Y con las temperaturas uno también logra esmaltar, ¿qué es el esmalte? No es más que arcilla con partículas sumamente finas y entonces uno puede hacer y cuela más fino y pinta la arcilla y la lleva a una temperatura un poquito más alta que la normal.

Yesenia: Mira esta técnica que utilizamos, está hecha con el colador de la cocina, agarramos la arcilla la pasamos por el colador y queda bellísimo y la gente dice ¿y cómo hacen eso? Con paciencia y salivita, y esta arcilla puede ser la misma pero como él controla el horno y las temperaturas, las arcillas tienen un grado de fusión, entonces a ésta se le pone un poco más de temperatura.

Rubén: Es la misma arcilla pues, es la misma terracota pero trabajada a diferentes temperaturas y se logra poniéndola en diferentes espacios del horno, como el calor no es uniforme, hay unas partes donde calienta más y otras

menos, entonces yo cuando quiero un efecto con alguna pieza la coloco donde sé que hay más calor, un manejo ya de las temperaturas.

Matrimonio perfecto, arte y artesanía, Yesenia y Rubén

Yesenia: Después que empezamos con los collares, Rubén se empató en hacer móviles, cortinas y lámparas, pero no unos móviles comerciales sino mas bien artísticos pero a él lo quebraron en el sentido que empezaron a pedirle por docenas, de este modelo me haces 12, de este me haces 20, de ahí lo mataron y él dijo: ¡Yo no quiero hacer más eso!



Foto 3. Muestra de arcillas de distintos colores.

Rubén: A mí nunca me ha gustado el trabajo en serie, ni siquiera con esto, con los collares siempre tiene que haber una variante porque me aburro, no me gusta repetir, siempre querían seriar a uno, que hiciera series, yo puedo trabajar dos piezas y tengo que variar porque me muero si sigo repitiendo no le consigo sazón a la cosa y bueno hemos venido trabajando. Pero a mí me mataba siempre era la escultura es lo que realmente más me gusta, es el trabajo que yo amo pues de ahí empecé yo a trabajar la escultura y Yesenia me decía: ¡pero si estamos vendiendo esto...!

Eso es libertad, eso le sale a uno del alma cuando uno está dispuesto. A veces tienes un pedazo de arcilla en la mano y no sabes ni qué quieres hacer y las manos van conduciendo y de repente se engranan pensamiento y mano y en el camino tienes

pensado algo y lo transformas en otra cosa, por eso te hablo de la libertad del proceso de la creación, cuando la gente quiere imponerte, hazme una serie de esto o de lo otro, como te decía, si estás haciendo una pieza en un momento determinado y lo transformas en otro ¿cómo alguien puede decirte a ti? conducirte hazme esto, trabájame dos igualitas de esto y aunque puedo y sé como hacerlo no me gusta.

No sólo de pan vive el hombre, insistí y pasé años haciendo y sigo haciendo, ahorita no tengo esculturas porque estoy un poco atrapado en esto (de los collares). Pero de hecho fue así, participé en salones de arte, gane un premio en Barcelona con una escultura que lleve allá también al Ateneo Miguel Otero Silva. Yo llevé dos esculturas, ambas figurativas pero una era con personajes, la otra era un hipocampo, un caballito de mar hermoso, como de un metro de altura incrustado en una piedra



Foto 4. Yesenia tejiendo sueños.

coral, yo hice la pieza y después la pegué cruda de una manera tal que se confundía toda la amalgama y cuando yo llegué ese día, la gente me preguntaba que cómo hice para meter esa pieza dentro del horno y no, yo esa piedra la encontré e hice ese ensamblaje, pero la gente buscaba ¿pero cómo lo pegaste? Porque todo esta igualito. Le busqué la misma forma de la piedra a la amalgama que le puse, y la otra pieza se la llevaron para Anaco y después se fue para Italia, que era la pieza con la que yo pensaba que me podía ganar el premio, Juramento de Poetas se llamaba.

Yesenia: Eran unos cuerpos abrazados...

Rubén: Gané el premio en el 99 con el hipocampo, fue la última edición del salón Oriental de la Cerámica y me dijeron: si es raro porque aquí casi no le dan premios a la gente que trabaja con figuras de animales

pero esa era una pieza en grés con oxido de hierro de ahí mismo de la arcilla morada, era un hiperrealismo que tu veías el caballito y yo bromeando cuando la gente me preguntaba ¿y ese caballito es de verdad? y yo: si ese me lo trajo un amigo del pacífico... Después me alejé bastante de eso porque es mucha politiquería, hay mucha corrupción como en todas partes, juega mucho eso del amiguito, el compadre, vi mucho eso en Cumaná y me alejé de esas cosas ¡Ahora trabajo libremente con lo que me sale de la cabeza y hago lo que quiero y estoy feliz así de esta manera!

Esta pieza por ejemplo, se llama Futurando, tiene ya algunos años

y realmente son como visiones en sueños, de los sueños que uno tiene y ve hacia adelante que me pasa mucho, igualito que uno puede soñar despierto y tengo mucho eso de ver las cosas, lo que va a ocurrir, realmente desde hace años para acá me pasa eso, siento algo y puedo verlo, puedo verlo al otro día. Ustedes llegaron hoy y yo dije: Yesenia, hoy debe venir alguien por aquí a buscarnos y mira aquí está la gente que dije, es que nosotros nos conectamos, lo que pasa es que no educamos esa parte para comunicarnos mejor, por ejemplo, yo tengo mis hijos fuera de Araya y cuando les pasa algo lo siento en seguida.

Para que el viento cante su canción de barro

Rubén: Para hacer las ocarinas empecé con la forma de los caracoles y esto es como un pez prehistórico, mi entorno pues, todo lo que uno haga tiene figura, lo más abstracto que uno haga tiene figura. Y esto es un Udu, ¿has oído hablar de él? Es un instrumento



Foto 5. Yesenia y Rubén durante la entrevista.

litúrgico que usan los percusionistas del mundo entero, lo ves en cualquier orquesta de música latina, de jazz, mientras más grande el tamaño, más bajo el sonido, cuanto más pequeños más agudo es el sonido.

Comencé a hacerlas con 4 huecos que son 5 tonos nada más. Y entonces empecé a investigar, a inventar y con el ensayo y error aquí y bueno hice una más grande y pasé
c o m o

dos horas buscándole sonido hasta que la hago sonar y claro las primeras eran un poco defectuosas, yo no sabía darle el corte bien, me quedaba un poco grueso entonces con el mismo error es que me voy dando cuenta del porqué es que no suena bien, ¿cómo puedo hacerla sonar mejor?, ¿cómo puedo hacer que suene más alto? y me doy cuenta que todo está aquí en el cuello que es donde se afina el instrumento, mientras más fino el corte ella asume los tonos, si tú la haces bajita y no te queda tan fino el corte y la haces con 5 tonos te suena bien pero a medida que le vas agregando más tonos, le abres un hueco que es otro tono entonces ella no te suena, tienes que bajarle al corte ideal. Ahora las hago de hasta 9 y 10 tonos.

Cuestión de identidad y de amor propio

Yesenia: La intención es que reconozcan el trabajo, la constancia, no hemos parado de hacerlo en tantos años, pienso que de alguna manera eso debe llamar la atención. Por lo menos con la cuestión de los collares que es utilizable, que es la parte más suave y liviana para llevar, yo les digo a las personas que lo llevan: si tú ves un trabajo de esos en alguna parte de Venezuela es que vino a Araya, fue llevado de Araya porque esos solamente los hacemos aquí porque gracias a Dios ya tenemos un estilo de trabajo, no saben si lo hizo Yesenia o lo hizo Rubén, pero todos saben que es de

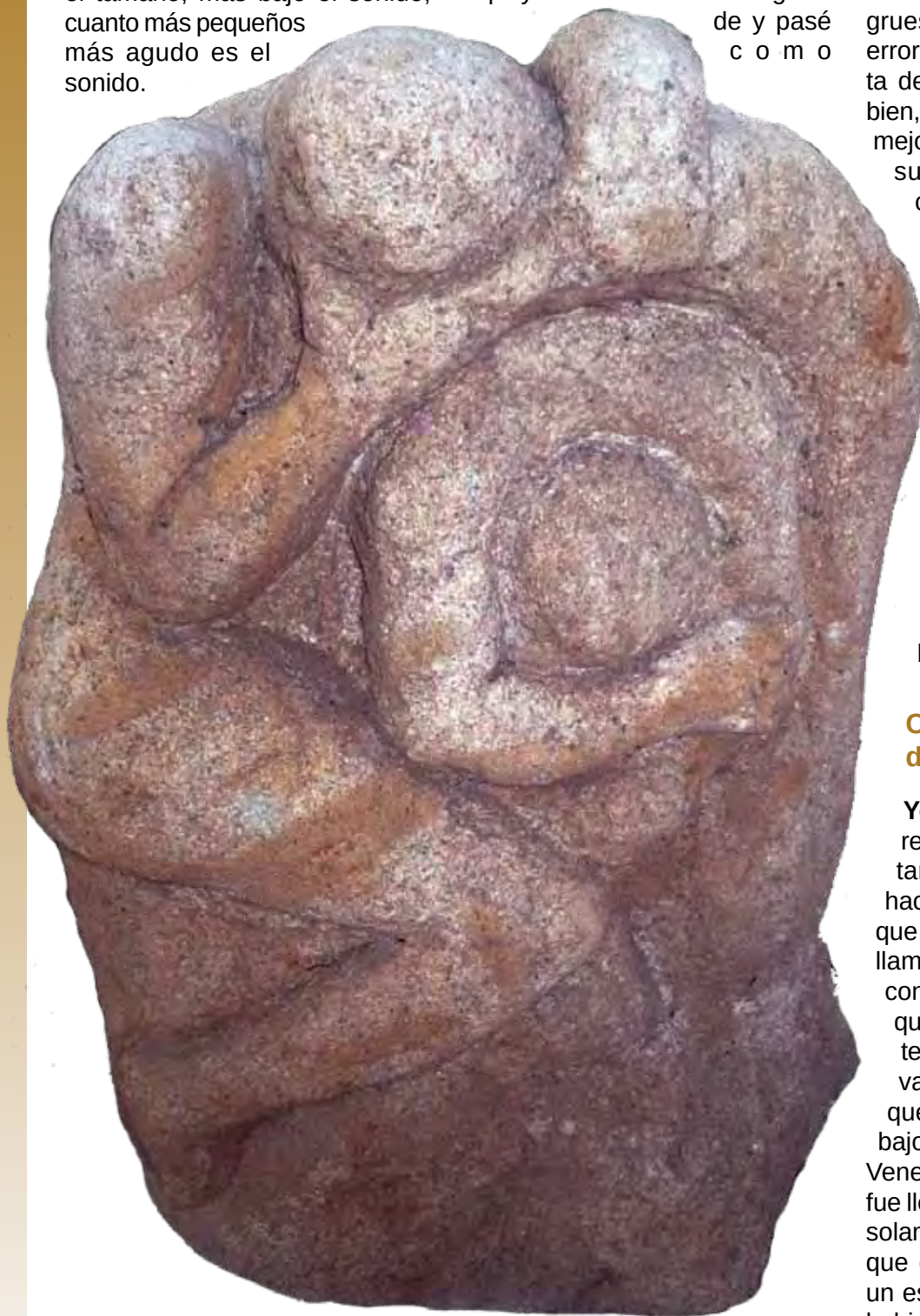


Foto 6. Futurando, escultura.

Araya, nos da mucho gusto que esos artesanos que vienen por ahí, nosotros somos artesanos pero no somos nómadas, somos sedentarios, pero esos que son nómadas que viajan de un sitio a otro, dicen: estuve en Mérida y los artesanos de allá, que son muy respetables les dicen: fuiste a Araya por el collar, ¡a nosotros eso nos da mucho orgullo!

Yesenia: Yo tengo una estrategia de ventas muy buena que es contar la historia del pueblo, la tengo como una herramienta como un instrumento. Cuando la gente viene por primera vez le cuento la historia del pueblo, cómo nace, en función de qué y entonces la gente se da cuenta que soy arayera y quieren llevar

algo de aquí, eso me ha servido como un rompe-hielo para vender, entonces eso nos ha dado mucha satisfacción porque de la playa vienen las personas, mira: ¿quién cuenta la historia? Y yo les cuento la historia y les muestro lo que hago, de lo que yo vivo porque yo no vivo de contar la historia y logro que la gente lleve el trabajo. Cada vez que hay FITVEN que es la feria internacional que va a España, normalmente siempre llevan nuestros collares, nos encargan de a 100 y los llevan para allá, para Francia, España, Holanda, Bélgica, Alemania, donde no han ido es a donde los chinos porque los chinos no compran nada pero sí, nuestro trabajo ha viajado muchísimo.

Rubén: Sí, recuerdo que hice una cortina asimétrica que era toda loca, no quise hacer un trabajo simétrico sino que ponía una cosa aquí y otra locura por allá, ese trabajo no sé si fue en la universidad que lo expuse y se lo llevaron también para afuera.

Yesenia: Ellas, las piezas, han viajado muchísimo.

Rubén: Pero por sobre todas las cosas yo sigo creyendo en mí y en mi trabajo y voy a seguirlo haciendo mientras tenga salud. Bueno la perspectiva es cambiarlo en uno, como decía Aquiles Nazoa: "Creo en mí porque sé que puedo hacer las cosas y creo en mí porque sé que hay alguien que me ama".

Fotografía: Maigualida Álvarez.



Foto 7. Variedad de ocarinas.

Instrucciones a los autores y revisores

1. Las áreas temáticas de la revista abarcan aspectos inherentes a los diversos temas relacionados con la construcción del modelo agrario socialista:

Temas productivos

- Agronomía de la producción.
- Alimentación y nutrición animal.
- Aspectos fitosanitarios en cadenas de producción agropecuaria.
- Cadenas agroalimentarias y sistemas de producción: identificación, caracterización, tipificación, validación de técnicas.
- Tecnología de alimentos, manejo y tecnología postcosecha de productos alimenticios.
- Control de la calidad.

Temas ambientales y de conservación

- Agroecología.
- Conservación de cuencas hidrográficas.
- Uso de bioinsumos agrícolas.
- Conservación, fertilidad y enmiendas de suelos.
- Generación de energías alternativas.

Temas socio-políticos y formativos

- Investigación participativa.
- Procesos de innovación rural.
- Organización y participación social.
- Sociología rural.
- Extensión rural.

Temas de seguridad y soberanía agroalimentaria

- Agricultura familiar.

- Producción de proteína animal.
- Conservación de recursos fitogenéticos.
- Producción organopónica.
- Riego.
- Biotecnología.
- Semillas.

2. Los artículos a publicarse deben enfocar aspectos de actualidad e interés práctico nacional.
3. Los trabajos deberán tener un mínimo de cuatro páginas y un máximo de nueve páginas de contenido, tamaño carta, escritas a espacio y medio, con márgenes de tres cm por los cuatro lados. En casos excepcionales, se aceptan artículos con mayor número de páginas, los cuales serán editados para publicarlos en dos partes y en números diferentes y continuos de la revista. Los autores que consideren desarrollar una serie de artículos alrededor de un tema, deberán consignar por lo menos las tres primeras entregas, si el tema requiere más de tres.
4. El autor o los autores deben enviar su artículo vía digital a las siguientes direcciones electrónicas:

inia_divulga@inia.gob.ve

inia.divulga@gmail.com

iniadivulga.2@gmail.com

Acompañado de:

Una **carta de fe** donde se garantiza que el artículo es inédito y no ha sido publicado.

Planilla de los revisores donde cada autor selecciona dentro de sus pares, dos profesionales con afinidad por el tema en cuestión. Pueden ser de la misma institución de origen del autor o de otras instituciones relacionadas. Los revisores deben tomar en consideración los criterios que se presentan en la **hoja de evaluación** que se presenta en el menú de la página inicial.

Agradecemos revisar cuidadosamente el trabajo, recomendando su aceptación o las modificaciones requeridas para su publicación. Sus comentarios serán remitidos al autor principal. Las sugerencias sobre la redacción y, en general, sobre la forma de presentación pueden hacerla directamente sobre el trabajo recibido.

En casos excepcionales (productores, estudiantes y líderes comunales) el comité editorial asignará un revisor para tal fin.

En caso de no tener acceso a Internet deben dirigir su artículo a la siguiente dirección física:

Unidad de Publicaciones - Revista INIA Divulga
Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) Sede Administrativa – Avenida Universidad, El Limón Maracay estado Aragua Apdo. 2105.

5. Los artículos serán revisados por el Comité Editorial para su aceptación o rechazo y cuando el caso lo requiera por un especialista en el área o tema del artículo. Las sugerencias que impliquen modificaciones sustantivas serán consultadas con los autores.

De la estructura de los artículos

1. Título: debe ser conciso, reflejando los aspectos resaltantes del trabajo debe evitarse la inclusión de: nombres científicos, detalles de sitios, lugares o procesos. No debe exceder de 15 palabras aunque no es limitativo.
2. Nombre/s del autor/es: los autores deben incluir sus nombres completos, indicando la filiación institucional de cada uno, el teléfono y la dirección electrónica donde pueden ser ubicados y el autor para la correspondencia, justificado a la derecha.
3. Introducción: planteamiento de la situación actual y cómo el artículo contribuyen a mejorarla. Deberá aportar información suficiente sobre antecedentes del trabajo, de manera tal que permita comprender el planteamiento de los objetivos y evaluar los resultados. Es

importante terminar la introducción con una o dos frases que definan el objetivo del trabajo y el contenido temático que presenta.

4. Sumario: lista de los títulos y subtítulos que se incluyen en el desarrollo del artículo.
5. Descripción del cuerpo central de información: incluirá suficiente información, para que se pueda seguir paso a paso la propuesta, la técnica, guía o información que se expone en el trabajo. El contenido debe organizarse en forma clara, destacando la importancia de los títulos, subtítulos y títulos terciarios, cuando sea necesario. (Ej.: descripción de la técnica, recomendaciones prácticas o guía para la consecución o ejecución de procesos). Evitar el empleo de más de tres niveles de encabezamientos (cualquier subdivisión debe contener al menos dos párrafos).
6. Consideraciones finales: es optativo incluir un acápite final que sintetice el contenido presentado.
7. Bibliografía: los temas y enfoques de algunos materiales pueden requerir la inclusión de citas en el texto, sin que ello implique que el trabajo sea considerado como un artículo científico, lo cual a su vez requerirá de una lista de referencias bibliográficas al final del artículo. Las citas, de ser necesarias, deben hacerse siguiendo el formato: Autor (año) o (Autor año). Otros estilos de citación no se aceptarán. Sin embargo, por su carácter divulgativo, es recomendable evitar, en la medida de lo posible, la abundancia de bibliografía. Las referencias bibliográficas (o bibliografía) que sea necesario incluir deben redactarse de acuerdo con las normas para la preparación y redacción de referencias bibliográficas del Instituto Interamericano para la Cooperación Agrícola (IICA). accesible en: http://www.lamolina.edu.pe/Investigacion/web/pdf/Normas_IICA-CATIE.pdf
8. Los artículos deberán redactarse en un lenguaje sencillo y comprensible, siguiendo los

principios universales de redacción (claridad, precisión, coherencia, unidad y énfasis). En lo posible, deben utilizarse oraciones con un máximo de 16 palabras, con una sola idea por oración.

9. Evitar el exceso de vocablos científicos o consideraciones teóricas extensas en el texto, a menos que sean necesarios para la cabal comprensión de las ideas o recomendaciones expuestas en el artículo. En tal caso, debe definirse cada término o concepto nuevo que se utilice en la redacción, dentro del mismo texto.
10. La redacción (narraciones, descripciones, explicaciones, comparaciones o relaciones causa-efecto) debe seguir criterios lógicos y cronológicos, organizando el escrito de acuerdo con la complejidad del tema y el propósito del artículo (informativo, formativo). Se recomienda el uso de tercera persona y el tiempo pasado simple, (Ej.: “se elaboró”, “se preparó”).
11. El artículo deberá enviarse en formato digital (Open Office Writer o MS Word) El mismo, por ser divulgativo debe contener fotografías, dibujos, esquemas o diagramas sencillos e ilustrativos de los temas o procesos descritos en el texto.
12. Para el uso correcto de las unidades de medida deberán ser las especificadas en el SIU (The Internacional System of Units). La abreviatura de litro será “L” cuando vaya precedida por el número “1” (Ej.: “1 L”), y “l” cuando lo sea por un prefijo de fracción o múltiplo (Ej.: “1 ml”).
13. Cuando las unidades no vayan precedidas por un número se expresarán por su nombre completo, sin utilizar su símbolo (Ej.: “metros”, “23 m”). En el caso de unidades de medidas estandarizadas, se utilizarán palabras para los números del uno al nueve y números para valores superiores (Ej.: “seis ovejas”, “40 vacas”).
14. En los trabajos los decimales se expresarán con coma (Ej.: 3,14) y los millares con punto (Ej.: 21.234). Para plantas, animales y patógenos se debe citar el género y la especie en latín en cursiva, seguido por el nombre el autor que primero lo describió, sí se conoce, (Ej.: *Lycopersicum esculentum* MILL), ya que los materiales disponibles en la Internet, van más allá de nuestras fronteras, donde los nombres comunes para plantas, animales y patógenos puede variar.
15. Los animales (raza, sexo, edad, peso corporal), las dietas, técnicas quirúrgicas, medidas y estadísticas deben ser descritas en forma clara y breve.
16. Cuando en el texto se hable sobre el uso de productos químicos, se recomienda revisar los productos disponibles en las agrotiendas cercanas a la zona y colocar, en la primera referencia al producto, el nombre químico. También se debe seguir estas mismas indicaciones en los productos para el control biológico.
17. Cuadros y Figuras
 - Se enumerarán de forma independiente con números arábigos y deberán ser autoexplicativos.
 - Los cuadros pueden tener hasta 80 caracteres de ancho y hasta 150 de alto. Llevarán el número y el título en la cabecera. Cuando la información sea muy extensa, se sugiere presentar el contenido dos cuadros.
 - Las figuras pueden ser gráficas o diagramas (realizadas por computador), en ambos casos, deben incluirse en el texto impreso y en forma separada el archivo respectivo en CD (en formato jpg).
 - Las fotografías deberán incluirse en su versión digitalizada tanto en el texto, como en forma separada en el CD (en formato jpg), con una resolución mínima de 300 dpi. Las leyendas que permitan una mejor interpretación de sus datos y la fuente de origen irán al pie.

Distribución y Ventas de Publicaciones

Servicio de Distribución y Ventas

Gerencia General: Avenida Universidad,
vía el Limón Maracay, estado Aragua
Telf. (0243) 2404911

Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias (CENIAP)

Avenida Universidad, área universitaria,
edificio 4, Maracay, estado Aragua
Telf. (0243) 2402911

INIA - Amazonas

Vía Samariapo, entre Aeropuerto y Puente
Carnagua, Puerto Ayacucho, estado
Amazonas.
Telf (0248) 5212917 - 5214740

INIA - Anzoátegui

Carretera El Tigre - Soledad, kilómetro 5.
El Tigre, estado Anzoátegui - Telf (0283)
2357082

INIA - Apure

Vía Perimetral a 4 kilómetros
del Puente María Nieves
San Fernando de Apure, estado Apure
Telf. (0247) 3415806

INIA - Barinas

Carretera Barinas - Torunos, Kilómetro 10.
Barinas, estado Barinas.
Telf. (0273) 5525825 - 4154330 - 5529825

INIA - Portuguesa

Carretera Barquisimeto - Acarigua,
kilómetro Araure, estado Portuguesa
Telf: (0256) 6652206

INIA - Delta Amacuro

Isla de Cocuina sector La Macana,
Vía el Zamuro. Telf: (0287) 7212023

INIA - Falcón

Avenida Independencia, Parque Ferial.
Coro, estado Falcón. Telf (0268) 2524344

INIA - Guárico

Bancos de San Pedro. Carretera Nacional
Calabozo, San Fernando, Kilómetro 28.
Calabozo, estado Guárico.
Telf (0246) 8712499 - 8716704

INIA - Lara

Carretera Vía Duaca, Kilómetro 5,
Barquisimeto, estado Lara
Telf (0251) 2732074 - 2737024
2832074

INIA - Mérida

Avenida Urdaneta, Edificio MAC,
Piso 2, Mérida, estado Mérida
Telf (0274) 2630090 - 2637536

INIA - Miranda

Calle El Placer, Caucagua,
estado Miranda
Telf. (0234) 6621219

INIA - Monagas

San Agustín de La Pica, vía Laguna
Grande Maturín, estado Monagas.
Telf. (0291) 6413349

INIA - Sucre

Avenida Carúpano, Vía Caigüiré.
Cumaná, estado Sucre.
Telf. (0293) 4317557

INIA - Táchira

Bramón, estado Táchira.
Telf: (0276) 7690136 - 7690035

INIA - Trujillo

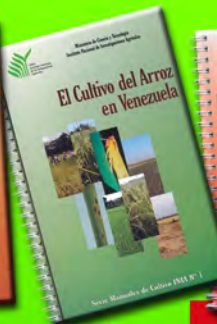
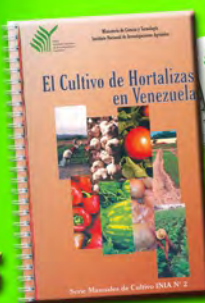
Calle Principal Pampanito, Instalaciones
del MAC. Pampanito, estado Trujillo
Telf (0272) 6711651

INIA - Yaracuy

Carretera Vía Aeropuerto Flores Boraure,
San Felipe, estado Yaracuy
Telf. (0254) 2311136 - 2312692

INIA - Zulia

Vía Perijá Kilómetro 7,
entrada por RESIVEN
estado Zulia.
Telf (0261) 7376224
7376219



Agronomía Tropical

Zootecnia tropical

