

4 LA TRADICIÓN ORAL



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

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



Arroz con leche

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |
Todo el municipio

Este postre se prepara con arroz, leche condensada, canela y azúcar. Se cocina el arroz y se mezcla en un envase con la leche condensada, la canela y el azúcar. Luego que ha hervido se le baja el fuego y se va revolviendo lentamente, cada cierto tiempo. Se deja enfriar para servirlo como postre o merienda.

Cachapa de budare

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |
Todo el municipio



Expresión culinaria venezolana de gran tradición. Para su elaboración se requieren jojotos. Estos se pelan, se desgranar y se muelen. Una vez molidos se les añade azúcar, un punto de sal y se le amasa bien. Con un cucharón se toma una porción de esta mezcla y se extiende en un budare caliente. Se espera hasta que se formen burbujitas o hasta que pasen cinco minutos para voltearla. Generalmente, la cachapa se come con queso, pero a los baruteños les gusta con jamón y queso o pernil.

Árbol Bussida Bussera

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caracas
| DIRECCIÓN | Santenejas, Universidad Simón Bolívar
| ADSCRIPCIÓN | Pública
| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Universidad Simón Bolívar

Este peculiar árbol fue traído por su Santidad el XIV Dalai Lama Tenzun Gyatso en 1992. Lo plantó en la Universidad



Simón Bolívar con motivo de su visita a la casa de estudio. Se encuentra en los jardines aledaños a la biblioteca central de la universidad en donde estudiantes y visitantes disfrutan de la vegetación.

Laguna negra

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caracas
| DIRECCIÓN | Baruta

Esta laguna constituía un recurso natural de gran valor para la comunidad. Los lugareños creen que está encantada ya que en torno a ella se han producido varios hechos inexplicables. Estaba ubicada en la Hacienda que servía para regar la caña de azúcar. Los jóvenes se bañaban en ella. Se cuenta que algunos murieron por quedarse atorados en el fondo puesto que era fangoso.

Asado negro

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |
Todo el municipio

Plato exclusivo de la gastronomía venezolana, especialmente de la región capitalina. Su preparación tiene muchas variaciones, por ejemplo, algunos lo acompañan con vegetales o aceitunas, otros lo maceran desde el día anterior a su preparación, otros lo condimentan al momento de cocinarlo, o le agregan vino a la salsa, entre otras variaciones. Para su preparación se requiere: un muchacho redondo, aceite de maíz, papelón rallado, cebolla, ajo, tomates maduros, vino tinto, sal y pimienta. El muchacho ya limpio se adoba con ajo machacado, sal y pimienta, se baña de vino tinto, se cubre y se deja de un día para otro. El aceite se calienta bien en un caldero, se le agrega el papelón y cuando tome un color oscuro se coloca la carne. Se deja cocinar hasta que la salsa se torne casi negra. En otro caldero se cocinan trozos de cebolla, de tomate, agua, sal y pimienta. Cuando esté lista se vierte en la olla donde se está cocinando la carne. Cuando la salsa esté lo suficientemente espesa y negra y la carne lo suficientemente blanda se retira del fuego y se deja reposar para luego cortarlo en pedazos. Se sirve con arroz y tajadas.

Torta de pan

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este postre criollo se come en todas las épocas del año. Se prepara con el pan más viejo y duro que se tenga en casa. Éste se muele bien, se le añade leche, papelón, miel y pa-



sas. Estos ingredientes se mezclan bien y se llevan al horno en un molde previamente engrasado. Se deja a 365°C y cuando el biscocho tenga la superficie dorada se retira del horno y se deja reposar para luego cortarlo. Se sirve como merienda o postre. Antiguamente, se solía cocinar el biscocho en brasas.

Antigua Plaza Central

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caracas
| DIRECCIÓN | Avenida principal de Prados del Este
| ADSCRIPCIÓN | Pública

Plaza desaparecida durante la construcción del distribuidor vial de entrada a la urbanización Prados del Este a comienzos de la década de 1950. La plaza tenía dos zonas, un área verde cubierta de grama y un espejo de agua. Entre ambas zonas dispuestas a manera de terrazas un largo muro de contención sostenía las gárgolas que arrojaban los chorros de agua a la fuente. El muro tenía un amplio mural figurativo realizado en cerámica, en el que un grupo de indios acechaban con arcos y flechas a unos venados.



Cachapa de hoja

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |
Todo el municipio

La receta para este tradicional plato es la siguiente: se pelan doce jojotos sin romperle las hojas y se desgranar con un cuchillo o con la mano. Se muele el maíz

con una pizca de sal y una taza de azúcar. Luego, esta mezcla se introduce a la hoja de maíz y se envuelve, se dobla y se amarra en la mitad. Se sancochan verticalmente de modo que no les falte agua. Cuando esponjan se sacan y se comen. Si se desea se pueden acompañar con queso blanco.

Carato de maíz

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para preparar esta rica bebida se sancocha un kilo de maíz, hasta lograr ablandar el grano al máximo de manera que se desprenda solo. Se retira del fuego y deja enfriar. Se licua el maíz con un poco de canela y esencia de vainilla. Se agrega hielo en trozos y se sirve. La degustación de esta bebida es muy apreciada y popular sobre todo durante las celebraciones de la Cruz de Mayo.

Arepas de chicharrón

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |
Todo el municipio

Algunos venezolanos tienen como costumbre elaborar arepas a base de chicharrón. Para ello, se prepara una masa con harina de maíz, azúcar y sal al gusto. Se mezcla con pedacitos de chicharrón hasta formar una masa homogénea. Luego, se hacen las arepas y se fríen en aceite bien caliente. Esta variante es muy común en el municipio debido a que a principios del siglo XX había un matadero municipal. Se hacían asadas en leña y después con el tiempo, en el horno.



La arepa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |
Todo el municipio

La arepa forma parte de la mesa venezolana de cada día por lo que es considerada el pan de los venezolanos. Su preparación se remonta a los ancestros indígenas quienes sembraban, recolectaban y procesaban el maíz. Estos molían el maíz entre dos piedras lisas y llanas y luego creaban bolas las cuales aplanaban en un aripi (especia de plancha de barro ligeramente curvada) y allí las asaban. Actualmente, la arepa sigue siendo el resultado de una masa de maíz precocido. La arepa puede degustarse en todas las casas de familia, todos los restaurantes, pueblos y esquinas de las ciudades venezolanas ya que es un alimento infalible de la gastronomía nacional. Se puede comer como plato o como acompañante. Se rellena con toda clase de preparaciones, tales como, carne, queso, suero, jamón, nata, aguacate, perico, chicharrón y otras miles de opciones.



Conservas de coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |
Todo el municipio

Este postre criollo se puede degustar en todas partes de Venezuela. En el poblado de Baruta lo preparan de la siguiente manera: por una parte, se toman varios cocos y se rallan. Por otra parte, se hace un melao con papelón y agua y cuando



esté espesa se le agrega el coco rallado con unos clavos de especia. Esto se revuelve con una paleta de madera hasta que se seque o, si se desea, se puede dejar como una melcocha. Luego, se coloca en una bandeja y se deja enfriar. El último paso es cortarlo en cuadros y las porciones se sirven sobre trozos de papel encerado o en hojas de naranja.

Dulce de lechosa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

Postre más tradicional de la Navidad del venezolano. Para prepararlo se necesita: lechosa verde, azúcar, bicarbonato, clavos de olor y agua. Se retira la concha de la lechosa y se corta en tajadas muy finas. Éstas se extienden sobre una bandeja, y se espolvorean con bicarbonato y se dejan reposar hasta el día siguiente. Pasada la noche se coloca la lechosa

en una olla grande, se agrega el azúcar, un poco de agua y clavitos al gusto. Se deja cocinar lentamente hasta que la lechosa se cristalice. Se deja enfriar y aún tibia se guarda en frascos de vidrio. Sirve de regalo, de postre y de merienda.

Arepitas dulces

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

Las arepitas dulces siempre forman parte de la mesa venezolana. Para su elaboración se utiliza un kilo de harina de maíz precocida. Ésta se amasa junto a un litro de agua, 300

gr de papelón, una taza de harina de trigo y dos cucharaditas de anís dulce. Con esta masa bien mezclada se procede a hacer las arepas lo más delgadas posibles de modo que, al momento de freírlas, se abomben. El aceite en donde se freirán las arepas debe estar bien caliente.

Arroz con coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El arroz con coco es una tradición culinaria especialmente de Semana Santa. Se prepara a base de arroz y cocos. Estos se calientan previamente en agua hirviendo. Luego, se cuelan con un paño y se exprimen bien. A la leche extraída se le agrega canela en rama y papelón rallado. Esta mezcla se cocina y, cuando el papelón se disuelve, se

le añade el arroz. Se sigue cocinando hasta que el arroz quede bien cocido y seco. Cuando esté listo se deja reposar y se espolvorea con canela.

Historia de los Diablos Danzantes de Baruta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caracas

| DIRECCIÓN | Plaza Bolívar. Entre calle Bolívar y Boulevard Córdoba

| ADSCRIPCIÓN | pública

| ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO | Cofradía del

Santísimo Sacramento

Esta tradición expresa la doblegación del mal ante la supremacía del bien. Consiste en la simulación del arrepenti-



miento de los pecadores y de la concesión del perdón, fundamentándose en el episodio bíblico en el que David peca contra Dios y para pedir perdón danza desnudo ante él.

En la comunidad de Baruta esta ceremonia tiene una larga historia. Cuenta la tradición que, para el año 1698, los esclavos procedentes de Jamaica ya estaban ejecutando la Danza de los Diablos en Baruta, haciendo alarde de su identidad afrocaribeña. La tradición se arraigó en el pueblo, pero con el advenimiento del gobierno de Guzmán Blanco se extinguió, pues éste prohibió todas las manifestaciones. Se cree que pasados unos veintiséis años el Párroco de La Guaira -Monseñor Juan Bautista Castro- iba a darle los sacramentos a un moribundo; al salir con el Santísimo Sacramento todos los pobladores lo siguieron y, espontáneamente, reanudaron las danzas. Para el año 1899 Monseñor Castro consagró a Venezuela al Santísimo Sacramento con lo que se oficializó la tradición de los diablos y se reestablecieron las cofradías del Santísimo. Para el año 1999 los diablos de Baruta tenían 128 años de extintos y, con motivo de la celebración del Centenario de la Consagración de Venezuela al Santísimo Sacramento, el párroco Guillermo Gómez Ciurana, junto a la Dirección de Cultura de la Alcaldía de Baruta invitó a los Diablos Danzantes de Naiquatá a Baruta con el objetivo de rescatar la tradición.

En el año 2000 con motivo de la Fiesta de Corpus Christi aparecieron los que serían los nuevos Diablos Danzantes de Baruta conformados por Pastor José Palma (Capataz Mayor), Anawaihariva Palma (Capataz de Danza), Julio César Palma (Capataz de Percusión) y Reina Guzmán (Capataz de Doctrina). Desde entonces, se mantiene el rito.

Ánima de Marque Aquí

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caracas

| DIRECCIÓN | Urbanización Las Mercedes

A principios del siglo XX se popularizó en el pueblo de Baruta la figura de un hombre alto y delgado cuyo rostro cubierto estaba con un enorme sombrero de ala. Se dice que a altas horas de la noche, cuando todos los faroles de luz se apagaban, éste aparecía montando su caballo blanco y al primer transeúnte que se encontrase lo montaba con él. El hombre les ordenaba que lo acompañaran hasta la Hacienda Las Mercedes. Cuando llegaban aquí, en un lugar rocoso y lleno de arbustos, les decía: "marque aquí" -cerca del paso del río La Guairita donde está la actual Policía Municipal. Esto implicaba cavar esa zona hasta encontrar un tesoro y, luego, les pedía una misa para el descanso de su alma. Amenazaba a su acompañante de turno con que lo dejaría cinco meses mudo si no mantenía el secreto de su aparición. Se cuenta que un hombre llamado Pastor González se quedó mudo del susto por varios meses.

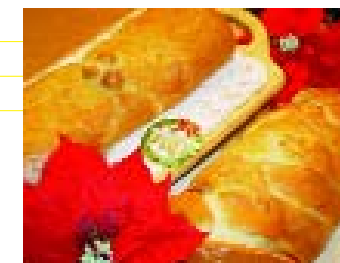


Pan de jamón

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

Esta comida tradicional tiene su época de apogeo en diciembre. Muchas familias lo preparan en casa, pero también se consigue en todas las panaderías. Los ingredientes necesarios para su preparación son: levadura, agua tibia, leche, harina, manteca, mantequilla, sal, azúcar, huevo, jamón rebanado, tocina, pasitas, aceitunas rellenas y alcaparras. La levadura se coloca en agua tibia con azúcar y se deja reposar hasta que fermenta. La harina se extiende en una mesa en forma de huevo y mientras se le amasa se le vierte la mezcla de la levadura, leche, mantequilla, sal, azúcar y huevo. Esto se amasa bien, se coloca en un envase tapado y se deja reposar. Luego, se extiende la masa con un rodillo y se rellena con jamón, tocina, aceituna, pasas y alcaparras. Se enrolla, se doblan las puntas y se coloca en una bandeja enharinada. Se tapa con un paño y se deja reposar por aproximadamente una hora. Luego, se cubre la superficie del pan con yema de huevo mezclada con agua y se hornea por unos treinta y cinco minutos.



Cabello de ángel

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Dulce típico de la comunidad baruteña. Su proceso de preparación es el siguiente: se toma un cabello de ángel, se pica en pedazos grandes, se le extrae la semilla y se sancocha. Cuando haya enfriado se le quita la concha y

ésta se cocina con azúcar, clavos de especia y canela en polvo a fuego lento. Se deja cocinar hasta que el melao se espese para luego dejarlo enfriar y servirlo como postre o merienda.

Arroz con pollo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

Este tradicional plato se prepara en base a un sofrito de cebolla, pimentón, tomate, ajo, cebollín, ajo porro y cualquier otro aliño que se desee. Un elemento que no debe faltar es la carmencita

especia que le da color al arroz. Los aliños se sofríen y se mezclan con el arroz y el pollo previamente semicocido para que se terminen de cocinar en el guiso hasta que quede compacto. Se le agrega agua y sal al gusto si es necesario.

Creencias sobre la mala suerte

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

En Venezuela tener pava significa tener mala suerte. Existen muchas creencias populares en torno a lo que puede causar mala suerte. Se cree que el martes 13 es un día pavoroso, de hecho, hay un dicho que señala "martes 13 ni te cases, ni te embarques, ni de tu casa te apartes". Trae mala suerte pasar la sal o tijera de una persona a otra; devolverse cuando ya se ha salido de un lugar; abrir un paraguas en un espacio cerrado. Objetos como los caracoles, los espejos rotos y los zapatos infantiles bañados en cobre se toman como piezas negativas. Pasar por debajo de una escalera o cruzarse con un gato negro es un mal augurio; se



dice que regalar pañuelos suscita enemistad entre quien lo regala y quien lo recibe; se cree que cuando se pone la cartera en el suelo se perderá el dinero y que cuando se barren los pies de una mujer ésta no se casará. Las personas tienen muchas maneras de conjurar la pava. Es usual hacer una seña que consiste en cerrar el puño dejando extendido el índice y el meñique; tocar madera; usar amuletos de piedras semi-preciosas y semillas como ojo de zamuro y la peonía y tocarse el testículo izquierdo con la mano derecha.

Los amuletos

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

El amuleto puede ser una imagen, un símbolo, una piedra semi-preciosa, un cristal o una semilla. A veces son imágenes de santos o simplemente una cruz. Algunos utilizan como amuleto una pequeña placa de metal o piedra como el azabache o alguna parte de un animal como las patas de



conejo. Los amuletos tradicionales son un ojo pintado y labrado en oro que evoca al sol como divinidad, una cruz como símbolo de Cristo, un cuerno para la abundancia, la espina de una rosa para protegerse de las malas influencias y el trébol de cuatro hojas para atraer la fortuna. En muchos poblados venezolanos es común llevar amuletos para protegerse contra la mala suerte y atraer la buena.

Pabellón

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

Plato venezolano por excelencia es quizá el más representativo de la cocina venezolana. Se compone de carne esmechada, caraotas negras, arroz y tajadas. Éstas generalmente se colocan al borde del plato y, en esos casos, se le llama "pabellón con baranda". El arroz se prepara con ajo, cebolla y ají dulce. Las caraotas se cocinan a la manera tradicional, pero se les puede agregar cochino ahumado o patitas de cochino y el caldo debe quedar bien espeso. La carne, por su parte, se deja hervir con cebolla y sal hasta que se ablande. Luego, se desmecha a mano en trozos finos y se sofríe con ajo machacado, cebolla, ají dulce, tomate (sin piel ni semillas), sal y pimentón.



Las ánimas benditas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

La devoción a las ánimas benditas es muy antigua. Los devotos le encienden una vela todos los lunes, le rezan un rosario y le piden protección. Se dice que las personas que le rezan a las ánimas benditas deben hacerlo con constancia ya que, de lo contrario, los despertarán todas las noches. Una anécdota cuenta que el general José Antonio Páez fue inesperadamente liberado de un batallón realista en el que se encontraba cautivo. Él relata que sus captores vieron en la distancia el advenimiento de un ejército patriota y, llevados por el miedo, soltaron a todos los prisioneros y huyeron. Páez dice haber visto el polvo levantado por los caballos y aguardó confiado a sus compañeros. Esperó varias horas, pero nadie llegó por lo que Páez, quien era devoto de las ánimas, le atribuyó el milagroso suceso a éstas. Existen muchos testimonios de personas que han sido salvadas de peligros por medio de una larga procesión de personas vestidas de blanco y con un cirio en la mano que pasan rezando y caminando lentamente, la procesión de las ánimas.



Majarete

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Caracas

El majarete solía prepararse únicamente en Semana Santa, pero en la actualidad se hace en cualquier época. Para su preparación se toman varios cocos, se rallan y se exprimen para extraerles la leche. Ésta se diluye en harina de maíz y se pone a cocinar a fuego lento. Mientras se cocina se le agregan papelón rallado y una astilla de canela. Se remueve con



una paleta de madera. Cuando esta mezcla cuaja se vierte en un plato, se le espolvorea canela en polvo y ya está lista para ser degustada.

El sonar de las campanas de la Iglesia Santo Domingo de Guzmán

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Caracas

| DIRECCIÓN | Urbanización Santa Rosa de Lima, calle A

El Colegio Santa Rosa de Lima cuenta con una iglesia llamada coloquialmente por sus alumnas "la capilla". En esta se encuentran dos campanarios, ubicados a ambos



lados de la fachada, y una gran campana central. Tanto los campanarios como la campana central suenan el último día del mes de Mayo -día de la Virgen Santa Rosa de Lima. También suenan en ocasión del matrimonio de alguna de sus ex alumnas que contraiga sus nupcias allí. El sonido de estas campanas es para la comunidad del colegio un suceso emblemático.

Jalea de Mango

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

Este dulce tradicional se prepara con veinticinco mangos verdes los cuales se lavan y se cocinan con concha en abundante agua. Cuando ya están listos, se escurren, se pelan, se les extrae la pulpa y se cuele. Luego, se colocan en un recipiente junto a un kilo de azúcar o papelón y se lleva a fuego lento mientras se le remueve constantemente. Cuando la mezcla cuaje se coloca en una bandeja.

Torreas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

Las torreas forman parte de la gastronomía criolla y es un plato muy fácil de preparar. El proceso es el siguiente: se toma harina de trigo, polvo de hornear y sal. Se amasan todos estos ingredientes. Luego, se añaden tres huevos y medio litro de leche el cual se vierte poco a poco según se requiera para que la masa quede suave. Se amasa bien y se deja reposar. Se toman porciones de la masa y se extienden de manera que queden lo más delgada posible y se fríen. Una vez frita la masa se saca y se espolvorea con azúcar.





Hervido

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

El hervido venezolano es una sopa con gran contenido de ingredientes y aliños que le dan un sabor especial. Es un plato nacional que puede encontrarse en cualquiera de los pueblos o ciudades. Presenta muchas variaciones según la zona donde se prepare y varía tanto en forma de preparación como en

su forma de acompañar o comer. Se puede preparar a base de pollo, carne, gallina o pescado y, si se desea, se pueden utilizar dos o más de estos ingredientes principales convirtiendo así al hervido en un "cruzado". Primero se hace un caldo con los ingredientes escogidos y a esta base se le agregan la diversidad de aliños y verduras deseadas. Luego, se le agrega el sofrito preparado a partir de varios ingredientes secundarios. Desde antes del siglo XVII se acostumbra a comer hervido en Caracas. Aquí generalmente se prepara el hervido de carne o de gallina y se consume como primer plato.

Tradición de la hallaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO |

Todo el municipio

Plato especial de las festividades navideñas en Venezuela. Cada región tiene su receta particular de hallaca, pero al ser una comida de gran antigüedad lleva una serie de ingredientes básicos que están presentes en todas las elaboraciones. Entre los ingredientes invariables que componen la hallaca está la cubierta de hojas de plátano, la masa de maíz colorada con

onoto, la carne de gallina, de cerdo y de res, las aceitunas, las alcaparras y las pasas. Este conjunto de ingredientes es una expresión culinaria del mestizaje venezolano. El plátano, por su parte, es un alimento utilizado tanto por los ancestros indígenas como africanos. El maíz es también un alimento de vieja tradición indígena. Por otra parte, las diversas carnes junto a las aceitunas, las alcaparras y las pasas son un legado español. Todos estos ingredientes debidamente elaborados conforman el manjar que se degusta durante todo el mes de diciembre. En los primeros días de este mes las familias suelen reunirse para preparar sus hallacas las cuales regalan, intercambian o venden. Se cree que la palabra hallaca proviene de la lengua guaraní y que deriva de la palabra ayua o auyar y que se traduce como mezclar o revolver. Otras teorías afirman que procede de otra lengua aborigen del occidente del país cuyo significado es envoltorio o bojote.



Creencias sobre el mal de ojo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La expresión "mal de ojo" se refiere a la proyección de energía negativa hacia una persona por medio de la mirada basándose en la creencia de que los ojos tienen el poder de transmitir energías buenas y malas según los deseos de cada persona. Cuando se es víctima del mal de ojo se siente un decaimiento general, falta de apetito y fiebre. Estos síntomas pueden ser confundidos con los del malestar de la gripe, pero cuando no es gripe entonces se identifica como mal de ojo. Se dice que éste se puede curar con rezos hechos por expertos en la materia de sanación. También se puede utilizar un azabache en forma de puño cerrado como dije protector. Cuando alguna persona adulta se siente muy observada por otra o recibe un halago dice para sí: "tus ojos entre mi culo" como conjuro en contra del mal de ojo. Existía una persona que curaba con rezos el mal de ojo llamada Fidelina. A ella acudían todos en el pueblo de Baruta para tratar las afecciones derivadas de este mal.

El ponche crema

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es la bebida acompañante de la comida navideña. Se prepara a nivel industrial y casero, pero cada familia le da su sabor particular. Se prepara a base de leche condensada, agua, yemas de huevo y ron. La leche condensada se cocina junto al agua y las yemas de huevo sin dejar de revolver. No se le deja hervir, pero cuando espesa ligeramente se retira del fuego y se le añade el ron. Esto se mezcla bien y se vierte en una botella que debe estar previamente lavada con agua y ron. Finalmente, se embotella el ponche y se guarda en la nevera para tomarlo bien frío.



Historia de la chicha

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

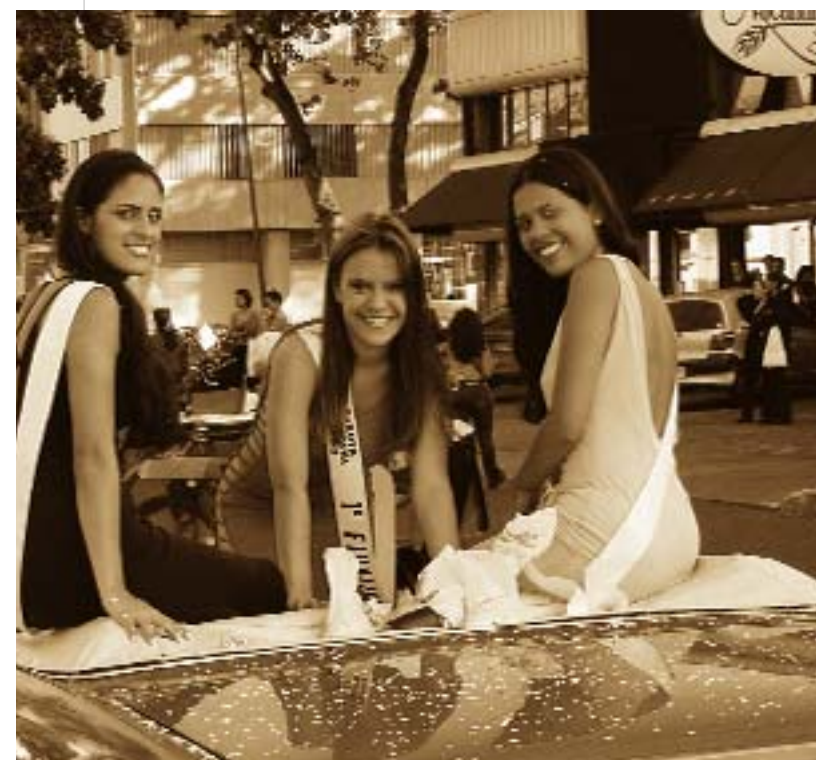
Una de las bebidas más tradicionales de Baruta así como de toda Venezuela. Aunque se desconoce su origen se sabe que su preparación y consumo se remonta a tiempos milenarios y que era una bebida fermentada del maíz. Su pre-



paración presenta algunas variantes según la zona. En la zona capitalina suele prepararse a base de arroz -carato del maíz- con canela, azúcar, leche condensada, vainilla, esencia de almendras o todos los ingredientes. En todas las comunidades venezolanas es común no sólo la chicha sino la figura del chichero quien siempre anda deambulando por las calles rodeado de varias personas que ansiosamente esperan su vaso de chicha.

Los carnavales de antaño

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caracas



Esta fiesta que se llevaba a cabo en la Plaza Bolívar llegó a ser muy famosa. Se acostumbraba a hacer comparsas, a disfrazarse y a hacer retretas. Eran muy comunes los disfraces de negritas y también de mamarrachos; igualmente era respetable que los hombres se disfrazaran de mujer. Había un solo día para jugar con pintura y agua, el lunes y participaban todos por igual. Por otro lado, se escogía una reina a la que le hacía un trono. Esta celebración era frecuentemente amenizada por la orquesta Billo's Caracas Boys. Incluso cuentan que cuando la gente se perdía y se le preguntaba dónde estaban, contestaban "nosotros? Bailando la vaca vieja", haciendo referencia a la famosa canción de esta agrupación musical.