

AÑO 2000

## ¡Feliz navidad y feliz año, ...viejo!

Por María Eugenia Romero Moreno

Asesora IDEP

Correo electrónico: mromero@redp.edu.co

Diciembre, el último mes del año coincide en el calendario nacional con el cierre escolar y la finalización de actividades académicas y comerciales. Un recorrido por la geografía nacional identifica la inmensa variedad de tradiciones y celebraciones además de todo tipo de jolgorios asociados a la Natividad y al final de año. Desde la noche de las velitas y de los faroles el 8 de diciembre, festividad de amplia difusión en áreas de Boyacá, como Villa de Leyva y en toda la Costa Atlántica, el conocido alumbrado de Medellín, capital de la montaña, hasta el Aguinaldo Boyacense de la noble y leal ciudad de Santiago de Tunja, además de los pesebres gigantes y en vivo, elaborados en muchas ciudades y pueblos del país, son manifestaciones navideñas de Colombia. La tradición de diciembre, las novenas al Niño Jesús, los muñecos de año viejo -personajes vestidos de trapos viejos y rellenos de pólvora- construidos

por chicuelos y familias en pueblos como Socorro, San Gil, Barichara, Guane, y otros de las montañas santandereanas; existen además muchos otros usos y costumbres.

Todas estas ocasiones congregan parentelas y compadrazgos dispersos que vuelven a sus terruños y a la patria chica para diciembre y final de año, a gozar de los baños en las cañadas y por supuesto, para aprovechar la pesca en los ríos; allí en una inmensa olla se elaboran apetitosos sancochos de bocachico, mojarra, capaz y valentón, adobados con cilantro, ají, plátano verde y yuca chirosa. Estas son ocasiones para compartir amasijos y preparaciones locales, herencias de las abuelas y de las ancianas tías.

Los villancicos navideños de ancestro español se popularizaron en nuestras montañas y valles cuando troveros aldeanos o campesinos se congregaban a rezar la novena alrededor de pesebres veredales, organizando convites a los que todos contribuían.



## Envueltos de maíz

A una cuajada de una libra agregarle dos tazas de harina de maíz precocido mojada previamente en tres tazas de leche tibia, agregar 3 cucharaditas de maizena, al ojo debe quedar una masa suave y más o menos compacta. Se le agrega azúcar al gusto, 2 cucharadas de mantequilla derretida, un poquito de canela y de clavos en polvo, media taza de uvas pasas. Al final se le agregan cuatro claras batidas a la nieve más las yemas que se le incorpo-

*Coplas en Dúo*

Autor: José Cascante. Maestro de Capilla de la Catedral de Santafé de Bogotá (1650-1702). Tomado del archivo de la Catedral Primada. Ed. L.G. Escobar, Imprenta Distrital, Bogotá, 1973.

ran a lo último. Se arman y envuelven los bollitos o envueltos colocando una o dos cucharadas soperas de la masa en los ameros de la mazorca previamente lavados y secos y se cuecen en una olla con agua hasta un cuarto, más o menos por 45 minutos o hasta que esten. En el fondo de la olla se le ponen unos palitos para que queden como al baño de María.

## Tamales

Una libra de maíz amarillo vuelto harina, una libra de maíz blanco vuelto harina, una libra de arroz de sopa, 12 piernitas de pollo sudadas (se guarda el caldo, al que se le puede agregar para más sabor un cubito de caldo de gallina). Zanahoria picada; media libra de costillita de

cerdo, picada y sudada. Hojas de plátano suazadas (pasadas por el humo de una hoguera). Adobar y guisar las carnes con cebolla larga picada, sal, ajo, pimienta, aceite, orégano, tomillo, laurel y romero, sal al gusto. A este guiso no se le pone tomate. Se prepara el arroz de sopa con 3 jarros de agua para que quede como un masacote. Una taza de garbanzos dejados en agua 24 horas y sudados. Una libra de papa de año picada y sudada. Media libra de chorizo o longaniza, picada. Se desatan las harinas en el caldo donde se han sudado las carnes revolviendo poco a poco para que quede una masa suave. Poner media taza de vinagre. Agregar el arroz. Revolver bien. Se arman los tamales con la masa y una piernita de pollo, carnes y se sudan en una olla sobre palitos o ameros, durante una hora o más.

## Poema en Coplas

San José pidió posada  
para posá con María  
y no le quisieron dar  
porque no le convenía.  
San José tendió la mesa  
con pan y vino que traía.  
Veníte a comé, esposa;  
veníte a comé María.

La Virgen le contestó  
qu'eya comé no quería  
que la dejara yorá  
qu'eya con yorá tenía.

San José tendió la hamaca  
del corredor a la oriya.  
veníte a dormí, esposa;  
veníte a dormí, María.

La Virgen le constestó  
qu'eya dormí no quería;

que la dejara yorá,  
qu'eya con yorá tenía.

Al primer canto del gajo,  
la media noche sería,  
San José que se levanta  
y haya a su esposa paría.

Los angelitos del cielo  
bajaron con alegría;  
unos a vestí al Niño  
otros a ver a María.

Vamos al pesebre  
a ver maraviyas:  
a ver las estreyas  
hincás de radiyas.

Tomado de *Corridos y coplas de los Llanos Orientales* autor: Padre Ricardo Sabio, Ed Salesiana Cali, 1956.

## Villancico campesino, recogido en el Departamento de Boyacá

Primera voz:

La novena empieza;  
diga cada cual  
qué le trajo al Niño  
entre su morral.

Segunda voz:

Yo le traigo un tiple  
pa' con él cantar  
unos torbellinos  
que lo hagan bailar.  
Amarrao al tiple  
viene un pollo asao,  
y amarrao al pollo  
un pan bien tastaao.

Primera voz:

Sigue la novena;  
diga cada cual  
qué le trajo al Niño  
entre su morral

Segunda voz:

Yo traigo otro pollo  
que alcanza pa' tres  
y amarrada al pollo  
traigo a mi mujer.  
Ella trajo al Pedro,  
al Juan y al Andrés.

Tomado de *Interpretación de la Poesía popular*, por Octavio Quiñones Pardo, Publicaciones de la Comisión Nacional de Folclore, Ministerio de Educación Nacional, Editorial Centro, Bogotá, 1947 pág.77

## Comparsa de La Negrera

También, en los Llanos Orientales se congrega la comparsa de La Negrera, en regiones de Arauquita, La Colorada, Panamá de Arauca y en otras veredas. Los músicos disfrazados van cantando, tocando tambores, charrascas, furrucos, maracas, violines y cuatros, y de casa en casa les ofrecen hallacas, chicha, dulces y aguardiente para cantar:

Caramba Miguel  
esto qué será  
Qué serán placeres  
de la Navidad.  
Vine de Colombia  
hacia Cumaná.

Será hasta mañana  
Que el negro se va.

Yo soy el gallito  
d'ir a Panamá  
con este jotico  
soy la puñalá.

Ya tiene su casa  
cubierta e'banderas  
tocando maracas  
en esta negrera.

Yo vengo del campo  
visitando el pueblo.  
Yo vengo corrido  
por este aguacero.

Yo todos los años  
visito este pueblo.  
Por las Navidades  
y los Añoñuevos.

Querida señora  
no sé qué le pasa  
que tiene los negros  
parado en su casa.

Yo soy caballero  
aquí está su Negrera,  
aquí van sus negros  
que yo le trajera.

Yo soy el caribe  
de San Colorao  
que donde yo muerdo  
Yo saco el bocao.

Tomado de: M.E. Romero, *Festividades tradicionales*, Revista Colombiana del Folclor, Vol.3-13, Bogotá, 1993, pp. 119-127.

