

## ¡El Gusto lo dan las manos! Carmen Luisa Rivero Maestra de la Culinaria Popular Venezolana

**José Leonardo Sequera**  
*Coordinador de Extensión  
Escuela de Educación  
Universidad Central de Venezuela  
jpaideas@yahoo.com*

Al construirse la Ciudad Universitaria de Caracas, en los predios de Los Chaguaramos, la comunidad de San Agustín era reconocida por sus particularidades en ésta ciudad de mediados del siglo XX; el estado Miranda nutre a la parroquia: bonituras de los Valles del Tuy y de Barlovento se asientan y paren allí. Carmen Luisa es de esa gente bonita, ella se junta con el señor Reinaldo y bueno, con lunas y cafungas, nacen sus retoños, y a estos igualmente les nacen retoñitos y así, con fuerza y sutilezas, va naciendo también San Agustín y Caracas y Venezuela y el Caribe y Latinoamérica. Carmen Luisa es de las sabias maestras de la vida y con su dulzura barloventeña se dispuso a compartir con nosotras y nosotros el profundo arte de hacer hallacas (¿o hayacas?).

Nos planteamos en la Coordinación de la Unidad de Extensión, de la Escuela de Educación, de la Universidad Central de Venezuela una actividad

que reuniera personas de la comunidad de ésta escuela universitaria con habitantes de la comunidad colindante: La parroquia San Agustín. Reunión que se propone, como es tradicional en el Caribe: saludarse con cariño, brindarse un guarapo, intercambiarse alguna expresión de arte culinario, “echarle el agua” a algún chamaco, y así por el estilo. Así que, invitamos, desde la universidad, a la señora Carmen Luisa Rivero, habitante de Hornos de Cal en la parroquia vecina; proponiéndole la idea de hacer eso que en los predios académicos se denomina un taller: un proceso específico de enseñanza-aprendizaje con un producto (de diversos tipos), en la planificación surgió la idea de una entrevista formal a realizarla en pleno taller, proponiéndonos conversar con ella del problema pedagógico, didáctico y psicológico de cómo aprendió a hacer hallacas, las cuestiones de la tradición, los tipos de hallacas, los aliños, los condimentos artificiales-industrializados, su secreto para la sabrosura y más, que es parte de lo que presentamos. ¿Y para la construcción material de las hallacas? Pues la propuesta era hacer desde la masa y cortar los aliños hasta degustarlas saliendo de las ollas. Sonó el teléfono y le preguntamos: “Buenos días jefa ¿qué tal?; Bien, ¿y ustedes por la casa?; Bien, mire... ¿Y cómo qué necesitamos para hacerlas...?” y dijo entre otras cosas: Una o unas mesas grandes; dos pollos, tres kilos de harina de maíz, tres kilos de carne de res, dos kilos de cochino, al fondo se escucha tenue, como que va terminando, —cómo fue en la voz de Benny Moré—, las hojas preparadas... como dos paquetes de cincuenta ...¿saben cómo se preparan? Ah, después hablamos de`so, dos rollos de pabito, una bolsita de onoto, un paquete grande de compuesto con bastante cilantro, medio kilo de aceitunas —reellenas y de huesito— un cuarto kilo de alcaparra, —empieza a sonar un poquito más alto, Canción con todos del Grupo Madera Original—, como un kilo de ají, uno de pimentón, otro de cebolla, un cuartito de ajo, cebollín, ajoporro, —no el que canta,...del otro, jeje—, medio de tocino, aceite un litro, unas ollas grandes, paletas, cucharones, cuchillos, una bateita pa’ corta’ lo aliños, un calderito, agua y jabón, y dijo “... ‘tamos pendientes por si falta algo”. Acompañaron ésta actividad pedagógica artesanas y artesanos de *Encuentro Nacional de Artesanía, el grupo de Danzas Mudanza* —en el que participan habitantes de San Agustín—, y Marcela González y sus danzas tradicionales —de la misma parroquia—. Habla la jefa:

### ¿CÓMO APRENDISTE HACER HALLACAS?

Yo aprendí a hacer hallacas con mi mamá, mi mamá era barloventeña y ella nos ponía a nosotros a limpiar las hojas, a ver como se picaba la carne y todo pues, a hacer el guiso, hasta que todas aprendimos a hacer las hallacas y ahí me quedé, y ahora hago hallacas todos los años. Y es que hacer hallacas es siempre una oportunidad de juntarnos en familia, de llenar la casa grande de risas y cuentos con mis hermanas, mis sobrinas y sobrinos.

### ¿QUÉ OTRO TIPO DE DULCE DE BARLOVENTO SABES HACER?

Se hacer dulce de lechosa, se hacer dulce de martinica, eso es como una naranja grande, como una pera, pero como una naranja grande y es muy amarga hay que saber bien como sacarle el amargo, porque si no queda el dulce amargo y a veces le echan azúcar pero igual se siente amarga, eso tiene mucho procedimiento.

CUANDO VAS A HACER HALLACAS, ¿CÓMO PLANIFICAS, QUE NECESITAS, CUÁLES SON LOS INGREDIENTES?

Buenos, los ingredientes son: Carne de res, cochino y gallina, con harina o maíz, antes las hacíamos con maíz, teníamos que moler el maíz, y los aliños: el ají, pimentón, la cebolla, la aceituna, la alcaparra, el compuesto, que tenga bastante perejil ¡eso le da mucho gusto! y las pasas...

### ¿Cuál es el secreto de la masa?

La masa hay que hacerla con el caldo de la gallina, se le echa onoto para que agarre color y ajo, bastante ajo, eso le da sabor.

La hoja tiene una venita que va para afuera, a donde tu pones la masa, es la q' es lisita porque si no se te raja.

### ¿CÓMO SE PREPARA LA HOJA?

Se prepara la hoja: la faja y la barriga, si antes se preparaba con tres hojas diferentes, pero como ahora todo está muy cara, se hace con la hoja donde se estira la masa y la faja, y la barriga era una hoja más grande para envolver la hallaca por los 4 lados.

¿Y CÓMO SE PREPARA EL GUISO?

Se pone a cocinar la carne, y el cochino aparte, y la gallina en otro lado porque hay que agarrar el caldo de la gallina para hacer la masa y después que ‘te cocido se pica, ¡esa es la hallaca barloventeña!

¿SABES HACER O CONOCES OTRO TIPO DE HALLACA?

Conozco la oriental, que le echan papa y zanahoria y en unas partes de Los Andes le echan garbanzo. Con la masa hay que tener una buena consistencia que no se vaya a poner dura de nada, tiene que quedar suavcita todo el tiempo porque si haces una hallaca con la masa dura cuando la vas a picar es desagradable, queda gruesa.

¿Y EL TEMA DE LOS BOLLOS?

Los bollos se hacen con el guiso que queda, agarras la masa y la mezclas con el guiso, agarras algo como una totumita o una cachara grande para hacer la misma medida y después se envuelve en la hoja y se amarra, eso es más sencillo porque no lleva faja ni nada.

¿CÓMO SE AMARRA LA HALLACA?

La hallaca se amarra que tenga dos puntadas de cada de lado.

¿CUÁL ES LA IMPORTANCIA DEL AMARRAR LA HALLACA?

La importancia del amarrado es para que la hallaca no se vaya a desbaratar y cuando ya la hallaca este hirviendo y se vaya a sacar esta no se salga por ningún lado.

¿CUÁL ES EL SECRETO DE TUS HALLACAS? DANOS ESE SECRETO...

El secreto de mis hallacas es un buen guiso y el onoto.

¿POR QUÉ EL ONOTO?

Porque el onoto le da el color a la hallaca, una hallaca blanca es desagradable.

HABLEMOS DE LA TRADICIÓN, ¿QUÉ SIGNIFICA PARA TI CONSERVAR ESTA TRADICIÓN?

Para mí es una satisfacción muy grande el que me hayan pedido que viniera hacer las hallacas aquí en colaboración con mis amigos de la Universidad, mis hijos y mis nietos, estoy colaborando con la Hallaca Pedagógica.

¿SE COME MUCHA HALLACA EN SAN AGUSTÍN?

Si, se come bastante hallaca y hay unas partes de San Agustín que hacen hallaca todo el año.

¿TUS AMIGOS DE LA UNIVERSIDAD COMENTAN QUE NO USAS CUBITO PARA DARLE GUSTO A LAS HALLACAS?

A nooo, yo no uso cubito, a mi esposo ni a mis hijos: Reinaldo y Reicito no les gusta eso, el gusto lo dan las manos. Mi mama me enseñó a hacer también el dulce de lechosa: se agarra y se le quita la concha y se pica en alajas, y se ponen con azúcar toda la noche sin agua, al otro día está llena de agua porque la lechosa bota mucha agua, luego tu montas esa lechosa con su clavito de especie y canela: ella se cocina así. Y así te queda dura, no queda mazacotuda ni nada, así queda dura por fuera y blandita por dentro y mi mama también le ponía un pedacito de papelón para que le diera color.

¿CUÁLES HERRAMIENTAS CREES QUE SON IMPRESCINDIBLES PARA LA REALIZACIÓN DE LAS HALLACAS?

Ahora hay un tabla para aplastar la masa antes lo hacía con la mano pero ahora me canso mucho, y lo bueno de esta tabla es que queda finita la masa, hay que tener cuchillos, cucharas, tenedor para sacarlas, las ollas, una, para el guiso y la otra donde se cocinan las hallacas, el onoto se prepara en un calderito pequeño, se pica ajo y se lo hechas al onoto con aceite y no debe quemarse porque da mal sabor después se deja reposando porque se calienta, y después de que este frío se cuele, el onoto no se echa a perder: eso dura muchísimo. Las hallacas hechas con masa de maíz duran cocinándose aproximadamente una hora, y las de pan harina<sup>1</sup> duran 25 o 30 minutos.

---

1. Harina de maíz industrializada, deshidratada y pre-cocida.

¿OTROS DULCES DE BARLOVENTO?

Besitos de coco, conservas, polvorosas, lechosa y martinica, la cafunga, cambur morado y coco rallado.

...¿Y LA NAVIDAD?

Si, iba bastante a las misas de aguinaldo y mi mamá hacia arepitas dulce y yo salía a venderlas.

El Niño de Jesús de Curiepe eso es una belleza, ahorita está recorriendo todos los pueblos desde La Sabana hasta Higuero, ahorita está en Higuero-te<sup>2</sup> y le hacen sus velorios de Niño o sus Veladas, la velada es todo el día y el velorio es de noche, cantándole y dan brindis los dueños de casa.

El 24 llega al mediodía, lo van a buscar a pie de Higuero y viene la gente cantando aguinaldos, hay mucha gente que va de aquí de Caracas para allá que va a pagar promesa, es muy bonito, me gustaría que no se perdiera esa tradición.

¿QUÉ RECOMENDACIONES LES PUEDES DAR A LOS MUCHACHOS Y LAS MUCHACHAS, A LOS JÓVENES PARA QUE SIGAN CON LA TRADICIÓN DE HACER LAS HALLACAS?

Que respeten la tradición y que la sigan.

Se acomoda con coquetería su sombrero, sus zarcillos y se va de nuevo a la brega hallaquera, dejándonos endulzadas y endulzados con su melao barloventeño.

---

2. Sábado 08 de Diciembre de 2012.