



MINCULTURA



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACION



PATRIMONIO
CULTURAL
INMATERIAL

DESDE LA
PERSPECTIVA
LOCAL



CULTURAS CAMPESINAS



TROPICOS INTERNACIONALES

Colombia

Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba
Ministra

María Claudia López Sorzano
Viceministra

Enzo Ariza Ayala
Secretario general

Juan Luis Isaza Londoño
Director de Patrimonio

Grupo de Patrimonio Cultural
Inmaterial

Adriana Molano Arenas
Coordinadora

Ruth Flórez Rodríguez
Asesora de la estrategia

Investigaciones locales
desarrolladas en el marco de la
estrategia Salvaguardia integral
con énfasis en culturas campesinas
Convenio Patrimonio Cultural
Inmaterial desde la perspectiva local

La fiesta más tradicional en mi pueblo Cerrito. Fiesta en honor a Jesús Nazareno y Danza de los toros de candela

Autores

Sonia Amparo Lizcano
Melba Méndez
Alba Ortiz
Custodia Ortiz
Isbelia Silva Romero

Fotografías e ilustraciones

Esteffany Julieth Carvajal
Rodolfo Carvajal
Yeferson Rodolfo Carvajal
Sonia Amparo Lizcano
Melba Méndez
Alba Ortiz

Realización de videos
Sonia Amparo Lizcano

Tropenbos Internacional Colombia

Carlos A. Rodríguez
Director de programa

Coordinadoras del proyecto
María Clara van der Hammen
Sandra Frieri

Coordinación editorial

Catalina Vargas Tovar
Vanessa Villegas Solórzano

Organizaciones

Grupo investigadoras de
Asomuarce
Comunidad campesina de la vereda
Humalá, Cerrito, Santander.
Asociación Municipal de Mujeres
Campesinas y Artesanas de Cerrito
Santander (Asomuarce)

Equipo de investigación y acompañamiento (TBI Colombia en Cerrito, Santander)

María Cristina Méndez Tapiero
María Clara van der Hammen

Corrección de estilo
Adriana Tobón Botero

Diseño
Machete
estudiomachete.com

Impresión
Torreblanca Agencia Gráfica
Bogotá D.C., 2014

Citación sugerida

Lizcano, Sonia Amparo; Méndez,
Melba; Ortiz, Alba; Ortiz, Custodia
& Silva Romero, Isbelia. (2014)
La fiesta más tradicional en mi
pueblo Cerrito. Fiesta en honor
a Jesús Nazareno y Danza de
los toros de candela. Convenio
Patrimonio Cultural Inmaterial
desde la perspectiva local. Bogotá:
Ministerio de Cultura & Tropenbos
Internacional Colombia.

ISBN
xxx-xxx-xx

Esta obra es el resultado de un proceso
de investigación local apoyado por
Tropenbos Internacional Colombia en
el marco del convenio 342/14 con el
Ministerio de Cultura; los contenidos no
representan ni comprometen la posición
u opinión oficial del Ministerio del
Cultura o el gobierno colombiano y solo
recoge la opinión de sus autores.

La fiesta más tradicional en mi pueblo Cerrito

Fiesta en honor a Jesús Nazareno y
Danza de los toros de candela

Humalá, Cerrito, Santander

Tabla de contenido

8 **Agradecimientos**

9 **Introducción**

11 **Vida campesina en nuestra vereda**

12 Un día en mi finca:
relato de Melba Méndez

15 Coplas de nuestra
vereda

17 Mitos y leyendas

17 Mito del diablo de
Servitá

18 Leyenda del cojo

18 Leyenda del burro de
las naranjas

19 Fiesta en honor a
Jesús Nazareno

19 Organización
comunitaria para preparar
la fiesta

22 Recorrido toros de
candela

25 La chicha de ojo

33 Trece de enero:
homenaje al Padre Jesús
Nazareno y Danza de los
toros de candela

33 Preparación de la fiesta
y la danza

45 La Danza de los toros
de candela

45 Pasos de la Danza de
los toros de candela

46 Coplas de la Danza de
los toros de candela

Agradecimientos

6

Esperamos con anhelo esta publicación realizada por mujeres campesinas del grupo de investigación sobre las fiestas tradicionales del municipio de Cerrito, Santander apoyadas por las señoras Cristina Méndez y María Clara van der Hammen de la Fundación Tropenbos Colombia.

Consideramos que el presente trabajo podrá perfeccionarse progresivamente en la medida en que los comentarios, observaciones

y sugerencias nos aporten elementos constructivos para tal fin.

Damos los más sinceros agradecimientos a las personas que nos colaboraron aportándonos la información requerida: familia Ortiz Chuscano, Mabilio Castellanos, Martha Inés Arias, Luciano Arias, Benedicto Arias, Karin Arias, María Alicia Arias, Edison Javier Romero, Dubán Castellanos.

También a los copleros, bailarines, cocineras y

habitantes de nuestra comunidad que contribuyeron a esta investigación.

Coplas

Lucas Arias Ortiz
Luis Alberto Ortiz
Daniel López
Melba Méndez

Testimonios y entrevistas

Epimenio Ortiz
Maruja López
Amanda Picón
Rosa Chuscano
Esther Romero

Bailarines

Lucas Arias Ortiz
Inés Arias Ortiz
Alicia Arias Ortiz
Dubán Castellanos
Benedo Arias Ortiz
Luis Alberto Ortiz

Toros de candela

Carlos Ortiz
Epimenio Ortiz
Miguel Ortiz
Mabilio Castellanos

Introducción

Lo más destacado y tradicional de las actividades que se desarrollan en la vereda es la Danza de los toros de candela, que se realiza para las vísperas de las Fiestas en honor a Jesús Nazareno, San Luis Gonzaga y el Divino Niño.

- 1. Casco urbano
- 2. Loma El Burro, sector Naranjo
- 3. Servitá
- 4. Páramo de El Almorzadero
- 5. Laguna Negra. Pozo Verde
- 6. Cascada sobre río Angostura



- División política municipio de Cerrito -

El contenido de la presente cartilla está constituido por la recopilación de información suministrada por algunos habitantes de la comunidad de la vereda Humalá, a quienes se les agradece su valioso aporte en las diferentes entrevistas realizadas.

Por medio de la presente queremos dar a conocer una de las tradiciones más antiguas que aun se conserva en las distintas festividades de nuestro municipio. Lo más

destacado y tradicional de las actividades que se desarrollan es la Danza de los toros de candela, que se realiza para las vísperas de las Fiestas en honor a Jesús Nazareno, San Luis Gonzaga y el Divino Niño, que se celebran cada año, entre el trece y el dieciséis de enero, en el corregimiento de Servitá, municipio de Cerrito, Santander.

La tradición de la Danza de los toros de candela, hace que haya motivación, unión y recreación entre la gente

de nuestra comunidad. Inculca a niños valores como la responsabilidad, tolerancia, compromiso, entusiasmo, amor, cariño y respeto. También ayuda a que haya participación de la fiesta por parte de las familias de la vereda, porque necesita de meses de preparación y es un proceso largo, donde se distribuye el trabajo entre todos y participamos, no solo de la organización, sino del disfrute de la fiesta con responsabilidad, tolerancia,

compromiso, entusiasmo, amor, cariño y respeto de ese día.

Base importante de esta información ha sido tomada de las experiencias de los adultos mayores que habitan esta vereda. Ellos conservan dicha tradición desde muchos años atrás y la vienen transmitiendo de generación en generación, con mucho amor y entusiasmo.

Vida campesina en nuestra vereda

En Humalá y en nuestro municipio Cerrito, la mayor parte de la población es campesina, nosotros los humaleños somos campesinos y vivimos del campo. Nuestra forma de sustento y nuestra forma de vida tienen sentido y razón en el trabajo de la tierra y no solo en el trabajo individual, sino en el trabajo familiar y la solidaridad entre vecinos, familiares y amigos.

Un Día en la Vereda Humalá

✦ Nosotros los campesinos de la vereda humalá nos levantamos a las 5:00 AM.

✦ Hacemos el desayuno: Caldo de papa y huevo, o chocolate y ampa.

✦ A las 6 AM nos vamos a trabajar hasta la 1:00 PM



✦ A las 8:30 AM nos preparamos para trabajar en los diferentes cultivos o actividades de cada uno.

✦ A las 9:30 AM les llevan su media mañana, guiso con arepa frita

✦ A las 12 PM les llevan almuerzo: Cochinos de maíz, cebada con elitas asadas, para cenar con guiso.

✦ A las 3:30 PM Ampa de corido con guiso.

✦ Terminando a las 4:30 su jornada de trabajo, nos dirigimos a su casa a descansar. Mientras se llega las 6:30 PM y a la escuela enseñar los danzos.

✦ A las 5:30 enseñamos el grupo de danza hasta las 7:00 PM

✦ A las 9:30 PM comemos Pato y papa con queso, y se ba barriendo la comunidad.

Un día en mi finca: relato de Melba Méndez

10

Me levanto a las cuatro y media de la mañana, me cepillo los dientes y luego prendo el fogón de leña; pongo a hacer el café y monto las ollas del desayuno. Al momento se levanta la hija Esteffany a prepararse para irse a estudiar, el niño se levanta a las cinco y media, junto con el papá. La niña estudia en la Normal de Cerrito, tiene quince años y va en grado Noveno y el niño Yeferson Rodolfo tiene nueve años, va en el grado Cuarto y

estudia en la escuela rural de la vereda La Ovejera.

Bueno, para el desayuno les hago arepa, caldo de papas y chocolate y huevo en el caldo. Después de desayunar los niños se van a estudiar y mi marido Rodolfo sale a trabajar a poner el surtidor. Luego de hacer el barbecho, va a arreglar el terreno para sembrar la papa, a picotear y aflojar la tierra y sacar la piedra grande.

Yo me preparo para ir a ordeñar las vacas, me pongo la ropa de trabajo y las botas pantaneras, me llevo los baldes y a ordeñar. En estos días el clima está bonito, porque estaba haciendo mucha falta la lluvia y el trabajo en el campo así llueve o relampaguee hay que salirle al astro. Termino de ordeñar, cuelo la leche y salgo a la orilla de la carretera para que la recoja el señor lechero. Les alargo las cuerdas a

las vacas para que coman, porque las tenemos con cuerda de corriente, así no se desperdicia el pasto. Después me voy a hacer la media y a llevarles la media a los obreros que es aguapanela con arepa de trigo frita, a veces me quedo ayudándole un rato a orillar piedra o a apañar leña para cocinar. Lo que llamamos aquí una brazada o un tercio y se lo carga uno a la espalda. Me voy a hacer el almuerzo, sopa de ruyas de harina de trigo,

con arveja verde, habas, frijol, carne de costilla de res. Las ruyas se hacen mojando la harina de trigo con agua sal, ajo, cebolla larga picada, se moja y se hacen en la mano haciendo un rollito fino y se van echando a la olla donde ya está todo hirviendo. También les preparo arroz, seco, papa chorreada, carne, ensalada de tomate, cebolla, zanahoria.

Almorzamos los dos con mi marido, porque el niño llega de estudiar a la una y

media, ya que queda lejos la escuela; cuando llega se le sirve. Y la niña llega a las dos y media, porque también le toca a pie.

Cuando hay obreros, que a veces echamos obreros, a veces vienen a la casa a almorzar, otras veces toca llevarles al corte. Hay que llevar ollas con comida y una mochila de tazas cargadas y la pimpina con el guarapo para la bebida, que es una hora después del almuerzo, porque les da sed.



A las cuatro o tres de la tarde, se les lleva el puntal a los obreros, que son las mismas onces. Se les prepara arepas tresteras de trigo y café, otros obreros toman guarapo. Las arepas las hago con agua de panela raspada, un poco de sal y bicarbonato para que no queden tiesas, a la harina le echo mantequilla de vaca, esa mantequilla la saco todos los días de la leche que dejo para el gasto y la voy echando a la taza de esmalte, la bato con un cuchara de palo hasta que suelta los pichos que llaman, es una leche clara pero agria —mi marido dice que eso se come, se le echa panela y queda como el sabor del yogur, que es de alimento nutritivo. Bueno, le revuelvo

la mantequilla a la harina de trigo traída del molino, o sea que tiene ese afrecho del trigo que es muy medicinal, es fibra. Cuando está bien revuelta la mantequilla le voy echando poco a poco el aguasal, como la llamaba mi mamita, hasta que dé punto, no tiene que quedar ni muy mojado ni muy seco; se amasa hasta que quede y se hacen las arepas. Primero en bolitas se calcula que queden igual de peso para que no queden unas pequeñas y otras grandes, luego como ya está puesta la laja o el tiesto, que esté bien caliente y se le pone poca candela. Antes se asaban en laja, que es una piedra plana y algo delgada, ahora es en tiesto de barro o de lata o hierro.

Se les da el puntal a los obreros y se van a trabajar hasta las cuatro y media. Antes de darles el puntal tengo que ir a largarles más la cuerda para el pasto de las vacas y echarles agua en una caneca para que beban, luego ir a mirar y desenredar unas cabras que tenemos amarradas. A las cuatro o tres de la tarde, hay que achicar los terneros y echarles más trigo o cebada a las gallinas, en la mañana también se les da desayuno y en un ratito me pongo a lavar la ropa.

En la tarde los niños llegan a almorzar y a hacer tareas, también nos ayudan a achicar, a largarles a las cabras y otros oficios.

A las seis de la tarde pongo a hacer la comida: arroz, papas fritas y huevo u otras veces sopa de harina de tostado y papas fritas. A la hora de la cena sí nos reunimos todos a comer o los fines de semana, los niños nos cuentan cómo les fue en la escuela o en la Normal y conversamos de muchas cosas que nos pasan o le pasan a otras personas, como a las ocho de la noche nos acostamos a dormir.

Los domingos descansamos de algunas tareas y bajamos al pueblo y vamos a la Santa Misa y compramos el almuerzo o lo hacemos en la casa de mi papá, que vive en el pueblo. En la tarde nos volvemos a regresar a la finca.

Coplas de nuestra vereda

¡Qué hermosa que está la fiesta!
¡Qué bonita procesión!
Le pedimos al padrecito,
échenos una bendición.

En la vereda de Humalá
se inventaron los toros de candela,
tomando guarapo y chicha
y bailando con verraquera.

Del municipio de Cerrito,
les traemos con amor
las coplas de los toros,
que es una tradición.

Dos palomitas blancas
compartían un madero
y en sus conversaciones decían:
no hay amor como el primero.

Soy del pueblo del Cerrito
muy alegre y parrandero,
aquí celebramos las fiestas
al son del buitre pachanguero.

Nosotros los cerritanos
mantenemos las tradiciones,
bailamos el torbellino
al compás de coplas y canciones.

A la comunidad del páramo del Almorzadero
yo les quiero aconsejar:
cuidemos la naturaleza,
no se nos vaya a acabar.

Invitamos a otras regiones
a deleitar nuestra gastronomía,
elaborada con los productos,
base de la economía.

Mitos y leyendas

Mito del diablo de Servitá

Cuentan los habitantes del corregimiento de Servitá, que en el centro del parque había un árbol de pino grande y grueso y un carpintero de Servitá, un día lo cortó e hizo pedazos todo el tronco, poco a poco. Fue cepillando y puliendo cada uno de los pedazos del pino. Luego fue armando por pedazos la figura que era un diablo, tan perfecto que las personas cuando lo vieron, quedaron admiradas de tan bonita obra.

El día que terminó de hacerlo se le apareció el diablo y le dijo: «¿por qué me hizo tan perfecto? ¿En dónde me había visto?» Entonces el diablo agarró el machete y lo mató. Este diablo, cuentan las personas del corregimiento que fue llevado a la iglesia de este caserío y las mujeres de allí, le llevaban salvado para alimentarlo y ellas a cambio, le pedían que les ayudara a hacer brujería. Cuentan que les cumplía.

Leyenda del cojo

Cuentan los habitantes de las veredas de Barsalí y Carrasco, también de La Ovejera, que sus tatarabuelos les contaban estas historias. Según ellos en las veredas de Carrasco, Barsalí y La Ovejera existe un extraño ser que sale en las noches, este es un ser defectuoso, su aspecto físico tiene orejas largas y redondeadas, parecidas a las de un burro; su cuerpo está cubierto de pelos, también tiene una pata con los dedos hacia adelante y otro pata,

con los dedos hacia atrás y esta pata la lleva cargada sobre el hombro. Se mueve a brincos y, en cada brinco que hace, se escucha un lamento horroroso, se sube a las peñas altas y grita asustando a la gente. Dicen también que los perros lo carrerean y solo sale en las noches. Dizque entra a las casas solas y come brasas de candela, que quedan en el fogón de leña y para correrlo, le echan los perros y le ponen música.

Leyenda del burro de las naranjas

Cuentan los habitantes de la región que en El Naranjo veían salir un burro cargado de naranjas y caminaba de un lado a otro y, de pronto, se metía a un pozo que está encima de la montaña del Naranjo. Hace poco el padre que estuvo a cargo de la parroquia fue a bendecir esta montaña y el pozo porque cuando llueve se vienen derrumbes de tierra y tapan la carretera. Dicen que ese pozo y la montaña del burro de las naranjas están encantados.

Fiesta en honor a Jesús Nazareno

Organización comunitaria para preparar la fiesta

En el mes de noviembre nos reunimos los habitantes de la vereda Humalá con el fin de organizar las distintas actividades para hacer las festividades en el corregimiento de Servitá en el mes de enero. En esta reunión se organizan por cuadrillas y cada una se encarga de una actividad diferente. Una de las cuadrillas es la encargada de ir hasta la laguna en Boquerón, para pasar la trementina

que se encuentra en la raíz de los frailejones, para la elaboración de los toros de candela.

Esto es una gran fiesta, un homenaje que se hace a Nuestro Padre Jesús Nazareno. Es una tradición muy antigua, en vida desde nuestros padres y los más antiguos, que se ha ido pasando de familia en familia y año a año, aunque últimamente ha tratado de acabarse, pero no hay que dejar que esto ocurra.



Otra de las cuadrillas está encargada de recoger las ayudas económicas distribuidas en dos grupos: un grupo pide la limosna en el casco urbano del municipio de Cerrito recorriendo todas las tiendas, negocios y calles; el otro grupo es el encargado de recoger las ayudas en toda la vereda de Humalá, pasando por todas las casas. Cabe resaltar que estas fiestas se realizan con mucho esfuerzo y dedicación, pues los gastos se cubren

con las limosnas que se recogen en la comunidad. Desafortunadamente, para estas fiestas no contamos con los recursos por parte de la cultura municipal ni departamental.

Después de haber hecho todos estos recorridos nuevamente, para hacer cuentas y saber cuánto se recogió, se distribuye el dinero para los diferentes gastos tales como eucaristía de vísperas y eucaristía central, pólvora, grupo

musical, entre otros, y lo que quede es para el almuerzo comunitario del trece de enero. En esta reunión también se habla, nos ponemos de acuerdo para la elaboración de la carroza que irá acompañada por los distintos matachines, disfraces y la comunidad en general, encargada de animar la llegada de los toros de candela, para las vísperas en general. El diseño o motivo de la carroza es diferente para cada

año, dependiendo de los acontecimientos o sucesos nacionales, departamentales o municipales. Después de esta reunión se habla con el sacerdote para cuadrar los horarios de las eucaristías y cancelarlas, también se habla con el alcalde para pedirle la colaboración y cuadrar la programación general de las festividades en el corregimiento de Servitá.

Otra de las cuadrillas está conformada por mujeres encargadas de hacer la

famosa chicha de ojo y del almuerzo comunitario del trece de enero que es el día que se reúne toda la comunidad para hacer los toros de candela, los matachines y terminar de elaborar la carroza. Cuando está listo todo, se comparte el almuerzo con los visitantes que llegan hasta el sitio donde se elaboran los toros. Después de almorzar hay un rato de esparcimiento, se baila, se toma guarapo, chicha, aguardiente, etcétera.

Mientras se alistan los matachines para hacer una pequeña demostración, a las cuatro de la tarde nos vamos bajando para el corregimiento de Servitá, donde será la presentación final. Según cuentan nuestros abuelos la hechura de los toros se realizaba cada año en una casa diferente, después se hacían en la casa de don Epimemio Ortiz y en los últimos años se han hecho en la escuela de la vereda Humalá.

El recorrido que hacemos con los toros de candela es el siguiente, arrancamos desde la escuela bajamos por toda la carretera hasta la casa de Crescenciano Bohórquez más conocido como Chano, ahí hacemos una estación tomamos guarapo, bailamos echamos pólvora, luego agarramos bajando por el camino real que de Humalá llega hasta Servitá. Todo el recorrido lo hacemos caminando, llevando los toros al hombro,

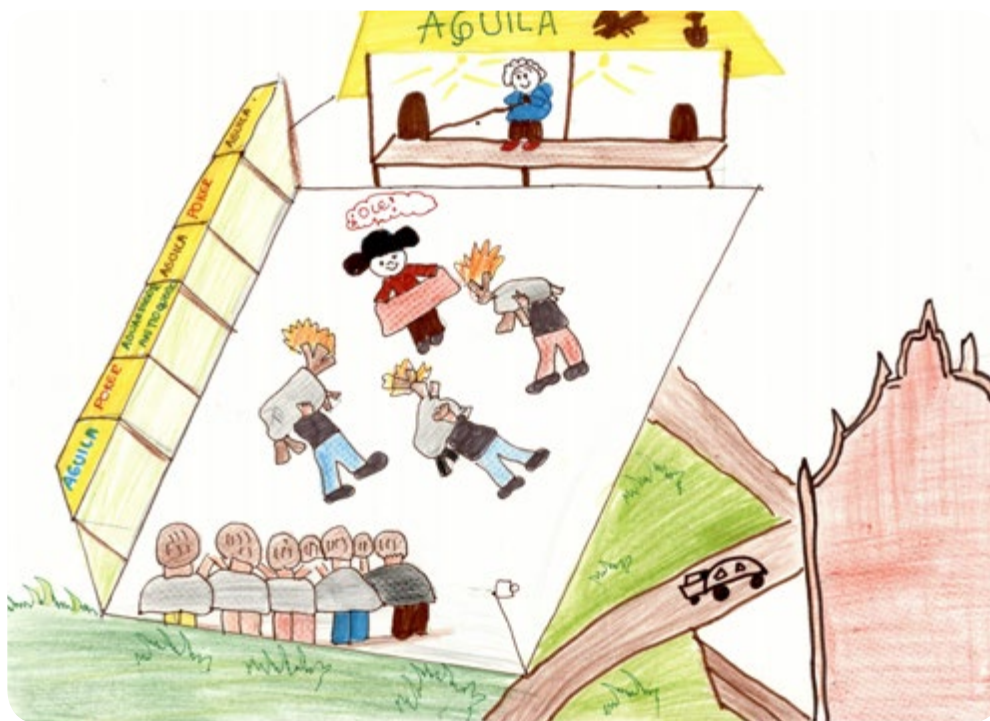
cargando con el guarapo, para tomar por el camino y repartir en Servitá, la pólvora y los matachines, acompañados por el grupo musical contratado. Durante el recorrido se realizan estaciones y en cada una de ellas se toma guarapo o aguardiente, se echa pólvora y se baila mientras descansan quienes cargan con los toros.



Recorrido toros de candela

Las estaciones son las siguientes:

- **Primera estación:** en la casa de Crescenciano Bohórquez
- **Segunda estación:** en el sitio denominado Piedra de la Galana
- **Tercera estación:** en la casa de don Marcos Díaz
- **Cuarta estación:** en la casa de Félix



- Estación a bailar, cantar coplas y tomar chicha durante el recorrido hacia Servitá -

Cuando se llega a Servitá se hace un recorrido dándole la vuelta a la plaza con los toros, la carroza, los disfraces, los matachines y la comunidad en general. A las siete de la noche se participa de la eucaristía de vísperas en honor a Jesús Nazareno en la capilla del corregimiento de Servitá. A las ocho de las noche nos reunimos en la cancha para hacer la presentación de los matachines, la carroza y la danza de los toros de candela para luego torear cada uno de los toros prendidos.

Esta presentación antes se realizaba en la plaza. Se prendían los toros en la puerta de la capilla y se torea en la plaza.



- Presentación de los toros de candela en la plaza de Servitá -

Después de todo esto, se da inicio a la verbena popular. El catorce de enero participamos todos en familia de la eucaristía en honor a Jesús Nazareno, del cual somos todos devotos. Los días quince y dieciséis de enero se celebran eucaristías y se culmina con una procesión. Las actividades de estos dos días están a cargo de los habitantes de la vereda La Ovejera y Servitá.

La chicha de ojo

La chicha de ojo es una bebida típica y única de la fiesta y de nuestro municipio, no puede faltar en las fiestas de mi Padre Jesús y su preparación es delegada a mujeres de nuestra comunidad, quienes se encargan de deleitarnos con ella. Doña Maruja López, una de las conocedoras de la vereda Humalá, nos cuenta:

Bueno, eso primero se lleva el maíz al molino, este es propio de aquí, de la vereda, aquí se cultiva y se escoge el más grueso y amarillo. Lo traen ya molido y se cierne y se saca bien la flor de la harina. Luego esa harina la mojan con agua de panela bien hervida y bastante dulcecita o con guarapo y queda una masa suave. Estando esta masa lista bien mojada, que no quede ni blandita ni dura, se buscan o

se apañan las hojas de breva o higo y se hacen los hayacos o sea, se envuelven pedacitos de masa en estas hojas. Luego otra muchacha, mientras se va envolviendo la masa, coloca una olla con agua a calentar en el fogón, cuando ya se ha envuelto toda la masa, se han hecho los hayacos, se echan a cocinar en la olla con bastantica agua y candela por ahí una hora y media para que no queden crudos.

Después se dejan enfriar un poco y se sacan en un canasto o en otra vasija para que escurran. Después se van empelotando o quitándoles la hoja a cada una de esos hayacos sobre una piedra, hoy en día sobre una tina o en un planchón, ahí se van desbaratando y machacando o moliendo con una panela hasta que suelta esa masa y hecha como vejiga, o sea como que se sopla y se pone blandita.

También se amasa como cuando uno hace arepas y se aporrea fuerte contra la piedra para que luego haga ojitos o suelte sustancia, como nosotros lo llamamos.

En tiempo primero como no había en todas las casas higos o brevas, entonces los hayacos se hacían con topaguitos de maíz, estas son hojas de maíz pero secas. Como cada maíz trae bastantes, se guardaban con

tiempo para cuando fuera hora de hacer la chicha.

Después de tener esa masa bien moldeada y aporreada con muchas vejiguitas se alistaba mucha agua de panela bien hervida y dulcecita, en varias vasijas u ollas, allí se echaba la masa para luego con las manos bien limpias espichar o deshacer esta masa hasta volverla como sopa, cuando ya estaba lista se buscaban el tamiz o cedazos

para colarla, que quedara bien limpia y suavcita y ahí sí ya se echaba a la moya o barril como el que tenemos aquí en nuestra casa, para que se fermente y se ponga buena para tomar.

[Maruja López]

Ingredientes necesarios para la preparación de la chicha de ojo

La chicha de ojo es una de las bebidas más tradicionales que todavía se conserva para la celebración de tan mencionada festividad.

Ingredientes

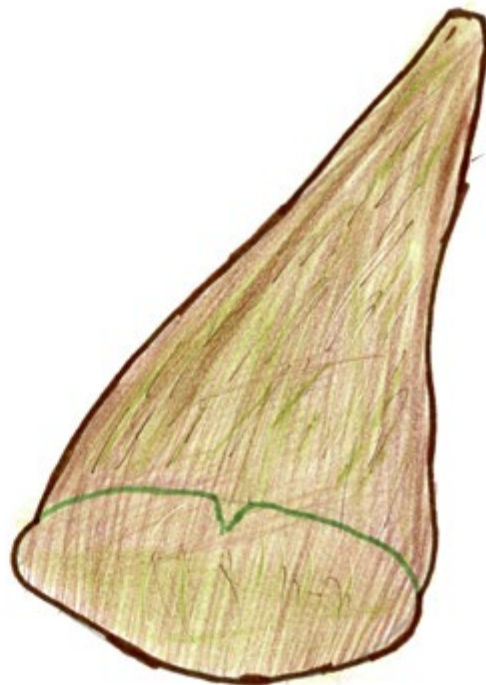
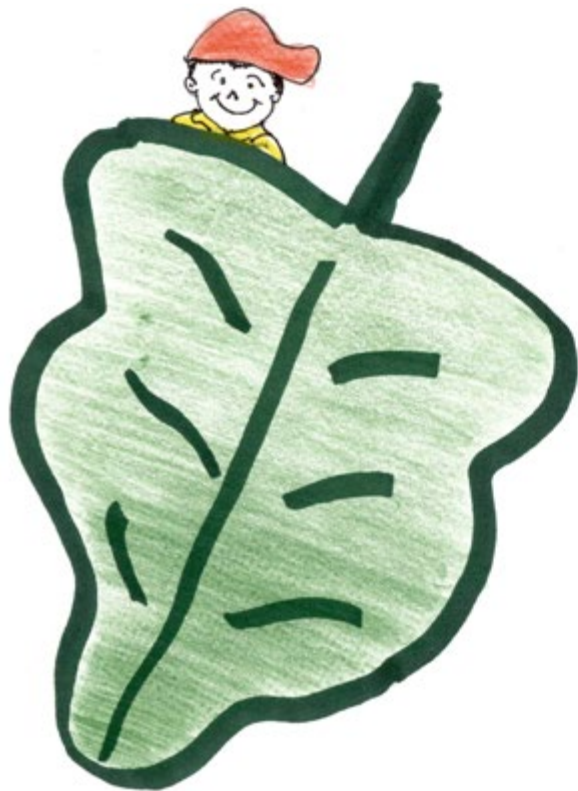
- Harina de maíz amarillo
- Panela
- Agua
- Topago (cáscara seca) del maíz
- Hojas de breva

Preparación

Para obtener una deliciosa chicha de ojo se necesita de tiempo, esfuerzo, dedicación y sobre todo mucho amor. Primero se revuelve la harina de maíz con miel de panela, previamente hervida hasta obtener una masa que no quede muy seca.



- Panela, maíz amarillo y harina de maíz para la preparación de la chicha de ojo -



- Hoja y fruto de la breva -



- Preparación de la masa y los hayacos para la chicha de ojo -

Luego de tener la masa se hacen los hayacos en las hojas de breva y el topago de maíz. Cuando se tengan los hayacos listos, se echan a hervir en una olla con bastante agua durante hora y media aproximadamente, el agua debe estar hirviendo antes de echar los hayacos. Después de que hayan

hervido bastante se bajan del fogón y se escurren, se sacan de las hojas para molerlos en una piedra con una panela, se soba la masa, golpeándola varias veces para que suelte y quede suave.





Cuando tengamos la masa suave se echa en una vasija grande, con agua de panela para desmoronarla con las manos hasta obtener una sopa.

- Preparación final de la chicha de ojo, disolviendo los hayacos en la olla y pasando la masa por el tamiz -



- Envase la sopa en una moya por ocho días -

Después de que está colada la sopa, la echamos en una moya de barro o barril, se deja enfriar por unos ocho días aproximadamente, dependiendo de qué tan fuerte esté la moya o barril.

Trece de enero: homenaje al Padre Jesús Nazareno y Danza de los toros de candela



Preparación de la fiesta y la danza

El señor Epimenio Ortiz de la vereda Humalá y su familia cuentan, que para organizar la fiesta, la gente de las veredas se divide el trabajo por cuadrillas, después de pegar la lista se reúne la gente de la vereda y se ponen de acuerdo las personas que quedaron en cada cuadrilla para hacer el trabajo que les corresponde. Unos van a pedir plata a la casas, otros van por la trementina para untarles en los cachos a los toros de candela. Las mujeres son las encargadas de preparar

la chicha de ojo, cocinar y arreglar la carne que se tiene. Para esos trabajos, matan una res; los hombres colaboran en buscarla, comprarla y sacrificarla, con esa carne hacemos morcilla, mute, carne cocinada con papas y el guarapo que no puede faltar.

Para el grupo que le correspondió ir a traer la trementina al filo del Boquerón, las mujeres deben madrugar a hacerles el desayuno de caldo con papas y arepa, cuando hay harina, y hacerles el almuerzo para

que lo lleven porque eso queda muy lejos. Años atrás nos tocaba dejar listas las bestias porque tocaba a caballo, el caballo se ensillaba y cogía uno el camino real pasando por Corral de Peña hasta salir al filo y luego bajar a llegar a la laguna de la Boquerona, donde se encuentran las matas de frailejón y se empiezan a buscar los eucaliptos que tengan trementina. En unos (los frailejones) se encuentra en la pata del frailejón, en otros (los eucaliptos) se ven los velos que escurren.

También hay otras matas más pequeñas que se llaman carricoches. En esas se ve la trementina en velas blancas y tiene un olor bueno, se parece al olor del eucalipto. Esa trementina se saca con cuchillo porque es pegajosa y otra dura, además mancha y se pega a la piel y toca, después de haberla recogido, lavarse con agua caliente para quitársela si se untó.

Don Epimenio Ortiz nos relata el proceso de traída de la trementina.



- Recolección de la trementina -

Bueno, esta se trae del otro lado del filo que se llama el Boquerón, allá hay una laguna muy hermosa, allá van unos cuatro o cinco obreros o los que quieran ir, unos por traer la trementina y otros por paseo o por acompañarlos. Se van madrugados, porque en carro echan como dos horas de ahí del pueblo, luego desde donde dejan los carros hasta la laguna del Boquerón echan como tres horas largas a pie, eso el camino es largo, aunque hay dos o tres caminos para ir allá. Entonces ellos buscan el más corto, o el que mejor les parezca, cada quien tiene sus preferencias. Eso los que van es porque les gusta y porque no quieren perder la tradición de estas fiestas; se traen unas quince libras. La trementina

se encuentra en los frailejones o carricoches, que son unos arbolitos más pequeños que los frailejones, eso uno la ve en forma de velitas pegadas al tronquito, esa escurre y cae al piso formándose como una costra. Luego como los obreros tienen que llevar cuchillo, con este la levanta del suelo y se limpia, se le quita la tierra y se va almacenando en una mochila o en una bolsa donde se echa, porque es muy pegachenta, se le pega a uno en los dedos. Eso mancha y se vuelve la piel como negra, toca lavarse las manos con gasolina y jabón para que caiga.

Otros hacen una canasticas con los mismos frailejones, pero secos. Ahí la van echando de a poquita y luego sí la juntan y la echan en una fibra para

cargársela a maleta y traerla hasta la vereda, para elaborar los toros de candela. Bueno, para esta salida hay que llevar avío o mecate, que son bocadillos, cuajada, pan, sardinas, pero ahora llevan salchichas. ¡Y qué no falte el aguardientico para celebrar la recogida de la trementina o mejor dicho, para el frío ya que en ese filo ventea mucho y la temperatura es tremenda! Mientras ellos van, en la vereda los esperan las mujeres quienes les tienen una buena comida que les sirve de almuerzo y cena a la vez. Esta salida se suele realizar el seis de enero, como abre bocas y tradición o inicio, de las fiestas de Servitá. O sea ocho días antes de la fiesta.

[Epiménio Ortiz]



- Recolección de la trementina -

Otro integrante de la familia e hijo de don Epimenio, Carlos Ortiz, es uno de los encargados de hacer el toro y también de llevarlo cargado a la espalda y bailar. Él cuenta sobre la búsqueda de las cuatro varas y una horqueta y dos más para reforzarlo. Junto con otros compañeros del grupo: Mabilio, Miguel, Luis Alberto, Edgar, Dubán y otros, hacen el toro, lo arman con cabuya, las varas y las horquetas, se les envuelve en la puntas

pedazos de trapo grueso, amarrado con cabuya de fique y se amarran también los manojos de ramas de vira-vira, con las que adornan al toro, porque van amarradas a las varas.

La trementina que se trae del filo de la laguna del Boquerón son como quince libras, se echan a derretir en un perol que esté caliente y se le unta ya con los trapos amarrados, don Epimenio Ortiz nos cuenta sobre la elaboración de los toros:

Eso se reúnen a armar esos toros desde temprano el mismo trece en la mañana. Entonces los encargados prenden un fogón y allí se monta un perol grueso que aguante y se hecha la trementina que se trajo del Boquerón, con un poquito de agua, para que vaya soltando o derritiéndose esa melcocha y no se pegue al perol. Mientras, otros van arreglando los trapos, que deben ser de esos de pantalones gruesos como overoles y se van envolviendo en un palo hasta formar un rollo, que va a ser el

cacho del toro y eso hay que tener mucho cuidado, porque se pueden quemar y eso quema reduro, quita el pedazo donde cae. Otros obreros amarran unos palos formando una horqueta o la moda de un ranchito de un torito y se le amarran los manojitos de la vira-vira blanca. Ya estando listos los toros, los obreros almuerzan, beben guarapo o aguardiente y así siguen alistándose o preparándose para ir a la fiesta. Ese mismo día otros se encargan de arreglar las negras o las



- Varas, horqueta y cabuya -

disfrazadas o mejor dicho los disfraces, estos los hacen ellos mismos. Ahí entre todos, para formar parejas los hombres se disfrazan de mujeres, aunque hoy en día, hay algunas mujeres que también van con ellos.

Una vez se tiene todo esto listo para el día tan esperado; la chicha de ojo que doña Maruja, Esther, Alba, Leticia, Omaira y otras mujeres ya han preparado, se echa en pimpinas, también aguardiente. Mientras preparamos lo que hay que llevar y toda la comunidad se

presenta, almorzamos. Ya a eso de las tres de la tarde nos vamos por el camino real, los hombres llevan cargando en los hombros los toros y otros llevamos el guarapo, chicha, aguardiente, pólvora y vamos llamando a las demás personas con el cacho, este hace un ruido muy duro. Durante el recorrido hacemos estaciones, por eso hacemos sonar el cacho, para que las personas donde vamos a parar estén ya listas, y nos tienen guarapo y tomamos y bailamos y cuando nos vamos

para la otra estación o parada, echamos pólvora.

Iniciamos donde Chano Bohórquez, luego sigue donde llamamos el punto de la Piedra de la Galana, después sigue la Ovejerita y así, hasta llegar al corregimiento de Servitá, donde está llena esa plaza de gente, esperándonos.

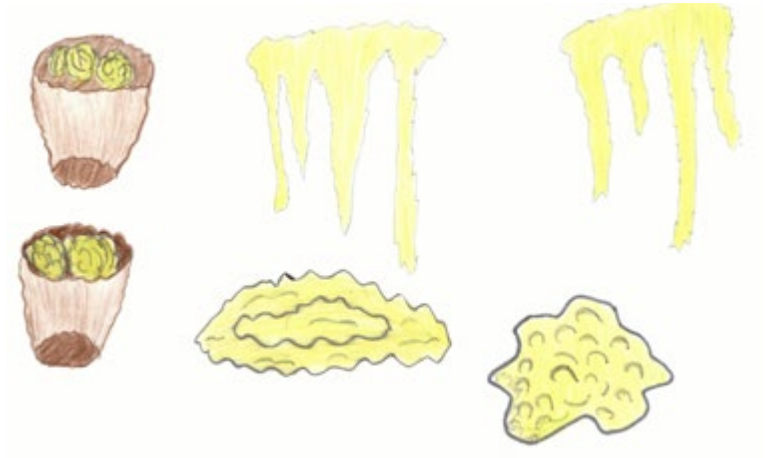
En ese recorrido también van las negras, ellas son hombres vestidos de mujeres que bailan y echan coplas y son las que ponen la picardía al evento de los toros de candela. ¡Ah, se me

olvidaba contarles! Que antes cuando íbamos a coger el camino para Servitá esperábamos a la comunidad de Barsalí, que también traían toros de candela y venían a caballo, llegaban aquí y almorzábamos todos y luego nos íbamos.

[Epimenio Ortiz]



- Mata de vira-vira -



- Canastas de frailejón y copas de trementina -

vira-vira y trementina. Estos toros de candela estaban hechos de palo, cuatro palos y un palo que tenía horqueta, de ese palo de la horqueta salían los cachos.

También traían para beber guarapo de panela negra, llegaban al parque y se ponían a bailar y toreaban los toros en la plaza, también hacían quemas de pólvora y sacaban la imagen de mi Padre Jesús. Los arbolitos cuando venía la quema de pólvora, los hacían en caña brava, esta varas para

hacer el árbol de pólvora la traían de Chiscas, de Boyacá. Mientras realizaban la quema de pólvora el señor Juan Agustín Chivatá, que venía de la vereda La Ovejera, en su caballo de silla y enrollando un rejo de cuero, decía coplas y lo acompañaban el señor Napoleón Chuzcano y Samuel Pacheco de Servitá, ellos eran los organizadores de las fiestas, después de la quema de pólvora se ponían a bailar en la plaza.

[Amanda Picón]

Doña Maruja López, la esposa de don Epimenio Ortiz dice que ella se acuerda que la gente de Barsalí, también participaba y la gente de los alrededores, los del sector Banco de la vereda Humalá, ella dice:



- Las negras de los toros de candela -

Los de La Ovejera, ellos eran los más alegres, le ponían rejos y cintas de colores a los caballos y eso era una fiesta muy elegante. La gente de Barsalí se venía a las cuatro de la mañana y se reunían en la casa de don Epimenio, él se acuerda es que se hace y no nos cuenta (se ríe mucho la señora). Los de allá de La Ovejera que eran los Chivatá, tenían tres caballos grandes muy hermosos y eso encintaban esos caballos y se subían en ellos y corrían por todo lado echando coplas. Me acuerdo mucho del difunto Juan Chivatá, paraba ese caballo y

entraba a las tiendas y una copla que él echaba decía así:

Buenas tardes Servitá, vengo aquí de forastero,
si tienen vacas parías,
véndame un cuartico e suero.
Pero sí, pero ligero, pero no traigo dinero,
pero empeño mi sombrero.

Y salían corriendo en esos caballos alrededor del pueblo y como era chiquito, eso iba diciendo coplas y echando chistes por todas las casitas, eso sí eran fiestas buenas, de pura tradición.

[Maruja López]

A veces, con anticipación o el mismo día de la comparsa y danza, terminan de hacer las coplas y los chistes que van a decir abajo en la presentación. Sobre la comparsa y la fiesta en Servitá, don Epiménio nos cuenta:

Cuando ya están listos los toros, las negras y los demás disfraces como a eso de las tres de la tarde nos íbamos; porque ahora yo no voy, pues estoy muy malo de una pierna, ya no tengo alientos, las enfermedades me llegaron. Pero bueno, ellos sí se van. Antiguamente se cargaban los toros a maleta, por la loma abajo, ahora los llevan en carro junto con los matachines. Principalmente en una zorra se monta un toro, que hacen con un barril o una caneca grande que va llena de guarapo para

repartirle a la gente, abajo a la hora de la fiesta. También en una carretilla se llevan pimpinas con chicha también para darle a la gente. Ellos se van de aquí para abajo echando chistes, coplas, pólvora y tomando aguardiente para animar la fiesta, los acompañaba un grupo musical que venía de Servitá, porque aquí en la vereda no hay músicos, nunca ha habido, solo copleros. Por el camino se van haciendo estaciones, esto es entrar en las casas que hay de aquí para abajo; una de ellas

es donde Chano Bohórquez, ahí se baila y se recibe lo que le tengan a uno para brindarle. Luego bajando donde se ve para Cerrito en la otra loma, allá echan la otra bailada donde era de Marcos Díaz, donde llaman la Galana, ahí toman aguardiente, cuentan chistes y coplas, de eso pregúntele a Chano Bohórquez, que es experto en eso. Estas estaciones se hacen para ir demorando un poco y bajar pardeando la noche o la tarde a Servitá, antecitos de la misa de las vísperas.

Antiguamente bajábamos y filiábamos los toros en la puerta de la iglesia en homenaje a Nuestro Padre Jesús Nazareno y en el atrio del templo echaban una tocada y una bailada. Después se daban a guardar los toros en una casa mientras íbamos a la misa de vísperas. Ahora se dejan los toros en la cancha de la escuela. Bueno, saliendo de misa por ahí a eso de las siete de la noche se empezaba la fiesta, se prendían esos toros uno por uno y los toreaban y luego salían

corriendo por toda la plaza hasta que se quemaba la trementina, esta duraba por hay unos quince minutos y se echaba pólvora, la gente se metía a torear también y corrían, para que no los fueran a quemar.

Antiguamente a don Gustavo Arias le gustaba llevar un baile muy bonito que se llama la trenza y se presentaba ese día, ahora ninguno se preocupa por hacer estas danzas. Las alcaldías no colaboran, no hay quien, mejor dicho. Esta danza la bailaban todos los

chinos jóvenes de la vereda, eran como doce. Eso tejen y vuelven y destejen unas cintas de colores muy bonitas, eso se hizo durante varios años hace aproximadamente unos dieciocho o veinte años atrás.

[Epiménio Ortiz]

La Danza de los toros de candela

Esta danza cuenta todo el proceso de la elaboración de los toros de candela y al final hace un homenaje a Jesús Nazareno.

Pasos de la Danza de los toros de candela

1. En círculo alrededor de la mata de frailejón los bailarines hombres van hacia el frailejón a sacar la trementina con el cuchillo, mientras que las mujeres bailan alcanzando la copa de frailejón para que el parejo eche la trementina en la copa.



- Bailarines alrededor del frailejón -

2. Luego los bailarines van en pareja, los hombres sacan cada uno un trapo, las mujeres llevan la copa con la trementina para echarla a derretir en un perol que está en el fogón, para echar, en la trementina derretida, los trapos que llevan los hombres.



3. Nos dirigimos hacia una de las esquinas bailando y tomamos las varas, arquetas, cabuyas para armar el toro y la vira-vira, vamos bailando y mostrando los materiales.

4. Luego nos organizamos en media luna bailando para mostrar el toro de candela ya armado.

44



- Proceso de armado de los toros de candela -



- Toro de candela armado -

5. Luego bailando en parejas, la mujer va bailando y brindando chicha al parejo en totuma que saca ella de una mochila que lleva cargada.



- La mujer ofrece la chicha de ojo a su pareja -

6. Después de tomar la chicha los hombres cargan con el anda de la imagen de Jesús Nazareno y las mujeres lo acompañan.



Coplas de la Danza de los toros de candela

Les queremos presentar
esta danza con amor,
esperamos la disfruten
que es de todo corazón.

En estas fiestas bonitas
sí se divierte la gente,
tomando chicha y cerveza
y de vez en cuando aguardiente.

Yo quiero darle las gracias
en esta celebración,
a nuestro Padre Jesús
que nos dé Su protección.

Ya con esta me despido
poniendo punto final,
espero que nos disculpen
si algo nos salió mal.

Estos toros de candela
le bailan a todo son,
porque traen trementina
del filo del Boquerón.

Son ejemplares muy finos
que toda la gente admira,
porque el pelaje que traen
nos toca con vira-vira.

Los traemos desde Humalá
pero son toros muy buenos,
pa brindarle un homenaje
a nuestro Padre Nazareno.

Están muy bien preparados
porque quieren disfrutar,
con la gente de este pueblo
que les gusta celebrar.

Les queremos ofrecer
una corrida espectacular
ábranos un buen espacio,
no nos vayamos a quemar.

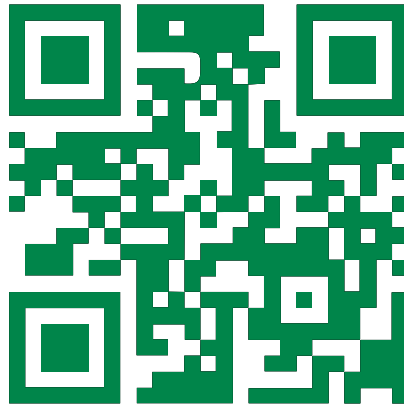
Las fiestas de Servitá,
iqué tradición tan hermosa!
Por su excelente cultura
y la parte religiosa.

De muy lejos he venido
mirando todas las flores
solo por verte a ver,
Servitá de mis amores.

Ya con esta procesión
nos damos por bien servidos,
ahora danos Tu bendición
querido Jesús Nazareno.

¡Que hermosa que está la fiesta!
¡Qué bonita procesión!
Por favor mi padrecito,
échenos la bendición.

¡Que mujeres tan hermosas!
¡Qué hombres en sano juicio!
Lo malo es que en esta tarde,
estamos lejos del edificio.



www.pcilocal.com