

## NOTAS

### DEL HABLA Y EL FOLCLOR EN MANZANARES

*Nota preliminar.* — Manzanares es un municipio del Departamento de Caldas, República de Colombia, situado en las estribaciones orientales de la Cordillera Central de los Andes, con una temperatura media de 20°C. y de topografía quebrada en toda su extensión. La población fue fundada hacia 1860 por colonos antioqueños y elevada en 1864 a la categoría de distrito municipal. Se comunica por carretera con Manizales, capital del Departamento (118 kms.), con Bogotá (240 kms.) y con otras poblaciones vecinas. El municipio tiene unos 18.000 habitantes que se ocupan principalmente en el cultivo del café y de la caña de azúcar, y en la ganadería.

Las notas que ofrecemos a continuación fueron recogidas personalmente durante los últimos días de diciembre de 1957 y primeros de enero de 1958<sup>1</sup>.

#### I. CULTIVO DE LA CAÑA Y ELABORACION DE PANELA

1. *La plantación.* — Igual que el cultivo del café y de otros productos agrícolas, el cultivo de la caña se realiza principalmente en pequeñas parcelas, pues son muy escasas las propiedades de grande extensión. El terreno sembrado de caña es *cañauzal* y, más raramente, *cañaduzal*, *cañuzal*, *cañaveral* y *cañamelar*<sup>2</sup>.

El área cultivada se mide de ordinario por *puchas*, *cuartillas* y *almudes*, esto es, la extensión en que puede sembrarse una pucha, una cuartilla o un almud de maíz, respectivamente.

2. *La planta.* — *Mata de caña* es el nombre de la planta aislada. Las partes de ésta que poseen nombre definido son: la *raíz* (raís y, a

---

<sup>1</sup> En la recolección del material para estos apuntes se ha utilizado parcialmente el *Cuestionario preliminar* del Atlas Lingüístico-Etnográfico de Colombia (ALEC), cuestionario que corre publicado en *Thesaurus*, X, 146-315, y en separata (Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1954, 171 págs.). La redacción del cuestionario estuvo a cargo de los señores Tomás Buesa Oliver y Luis Flórez.

<sup>2</sup> *Cañauzal* y *cañuzal* han sido recogidos también en Antioquia. Véase Luis Flórez, *Habla y cultura popular en Antioquia*, (Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo, XIII), Bogotá, 1957, pág. 274.

veces, raís); la *cepa* 'parte del tallo que queda dentro de la tierra'; los *retoños* 'renuevos tiernos mientras están aún totalmente envueltos por las hojas'; cuando levantan un poco y muestran ya parte del tallo descubierto son *varas*; *cañuto*<sup>3</sup> o *cañuto* es el nombre de cada porción del tallo comprendida entre dos nudos o *botones*<sup>3</sup> ('yemas del tallo'); en las *hojas* se distingue la *vena* 'parte central de la hoja', y el *filo* 'borde de la hoja provisto de finos dientecillos que forman una especie de sierra y que ocasiona cortaduras leves en la piel delicada al rozarla', el *capacho* 'vainas envolvente de la hoja' y la *pelusa* que recubre la vaina o capacho y que se adhiere a la piel produciendo leve irritación. La parte superior de la caña que se separa de aquella al *cortarla* para molerla es el *cogollo* o *colino*.

3. *Siembra y cuidados varios*. — La caña se propaga generalmente por *estaca*, para lo cual se utiliza de ordinario el *colino* 'parte superior del tallo, que no se muele'; enterrando uno, dos o tres de estos colinos contiguos unos a otros se forma una *mata*; entre una mata y otra se deja un espacio de 1,50 a 2 mts. aproximadamente.

El terreno en que se siembra la caña tiene ya, por lo común, plantaciones de maíz, plátano, yuca, o de varias de estas especies al tiempo, y debe, por supuesto, *desyerbarse*, *aporcando* la mata para que *macolle* bien y *deshojándola*, esto es, librándola de la hoja seca que está aún adherida al tallo. Entre los doce y los dieciocho meses después de sembrar se tiene el primer *corte*, que se *corta* o cosecha generalmente con *calabozo*, desyerbando la mata y deshojando los retoños y varas, que quedan para cortar en próximos *pases*. La caña debe cortarse un poco bajo tierra, por la *cepa*, para que los *troncos* o *tocones* que quedan sobresaliendo en la superficie, si no se corta bajo tierra, no dificulten el posterior desarrollo de la mata, cosa que sucede cuando la mata se *encepa* por la mala manera de cortar. Una vez separada de la mata, la caña se *pela*, quitándole las raíces que tenga adheridas, los nudos o botones y el colino o cogollo con las hojas; se *carga* o *arrima* a la *ramada*, *enramada* o *entable*, en bestias a veces, pero más frecuentemente a espaldas del trabajador; allí se amontona en una *pila* o *montón* cerca al trapiche, lista para ser molida. *Aprontar* es 'cortar y arrimar la cantidad de caña que se ha de beneficiar en una *molienda*', y *apronte* 'el hecho de aprontar' y 'la cantidad de caña que se ha *aprontado*'.

4. *Enfermedades. Variedades de caña*. — La peor y más conocida enfermedad de la caña es el *mosaico*, causado por un virus microscópico, que debe su nombre a las rayas amarillentas que produce en las hojas y el tallo, el cual se agrieta y reseca. Para luchar contra esta enfermedad se han suplantado las variedades tradicionalmente cultivadas (*hortali*, *negra*, *morada*, *criolla*), todas más o menos susceptibles de

<sup>3</sup> Igual en Antioquia, *Habla y cultura*, pág. 274.

contraer la plaga, por nuevas variedades inmunes a ella ( *cubana, popa, pielroja, mayagüés*).

5. *El entable y la elaboración de la panela.* — *Entable* o *establecimiento* es 'el conjunto de las edificaciones y aperos necesarios para transformar la caña en panela'. La edificación, *ramada* o *enramada*<sup>3a</sup> está casi siempre dividida en dos cuerpos: la *ramada del trapiche* y la *ramada del horno*, cada una sostenida sobre gruesos *estantillos* de madera, con armazón de *guadua* y con techumbre de *paja* ('la hoja seca de la caña').

En el centro de la *ramada del trapiche* se halla éste, comúnmente de tracción animal y fabricado de hierro (véase lám. I); sus partes principales son: el *mayal*, palo de unos seis mts. de largo, colocado horizontalmente sobre la *espiga*, pieza acanalada y con un orificio por

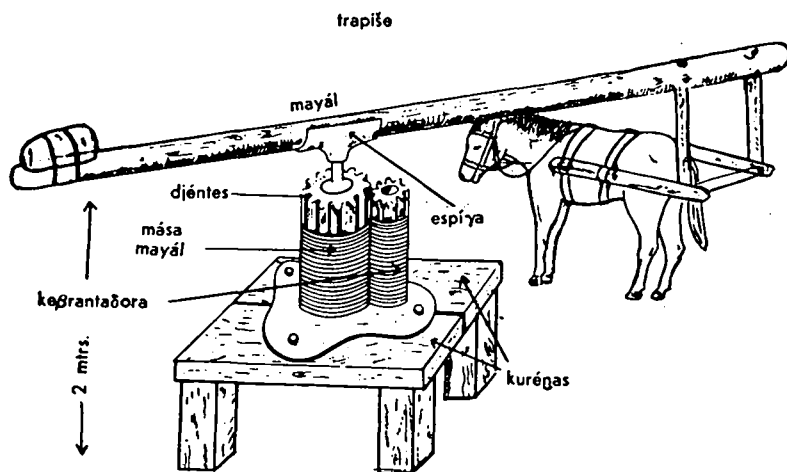


Lámina I

su parte inferior que encaja en el *cje* de la *maza mayal*<sup>4</sup>; ésta es un grueso cilindro de hierro provisto de una *corona* o rueda dentada que hace juego con las coronas de las otras dos *mazas* menores (la *quebrantadora* y la *repasadora*)<sup>5</sup>. Al moverse el *mayal* tirado por las bestias, que se *pegan* o atan con *tiros* ('soga de cuero, cabuya, etc.') en una de sus

<sup>3a</sup> *Ibid.*

<sup>4</sup> También en Antioquia, *op. cit.*, pág. 277.

<sup>5</sup> En Antioquia, *op. cit.*, pág. 277, los nombres de estas *mazas* varían: *quebradora, exprimidora, remoladora, etc.*

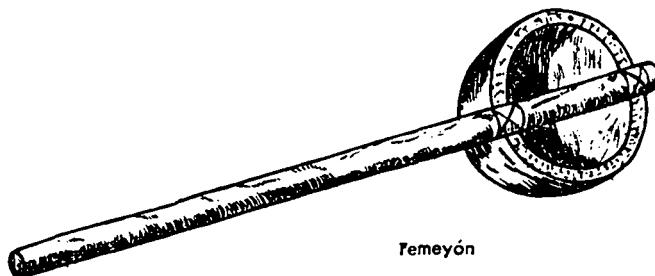
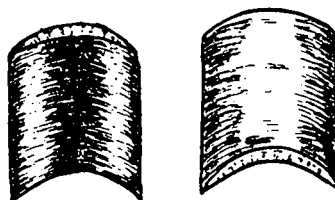
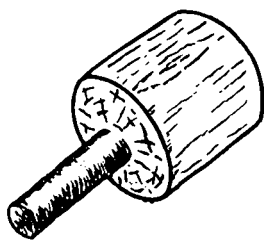
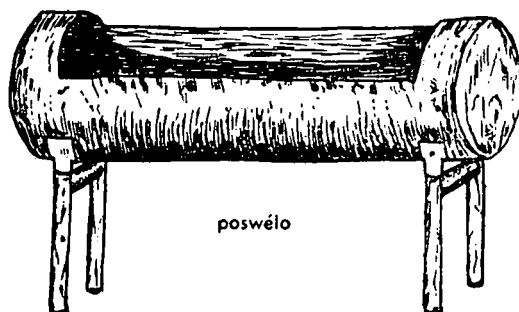


Lámina II

extremidades, este movimiento se comunica a la maza mayal que arrastra a las otras dos. La caña, que se mete por entre la mayal y la quebrantadora y que pasa luégo por entre aquella y la repasadora, destila el *guarapo*, que corre por una *canoa* o *tubo* de guadua al *pozuelo* (véase lám. II), donde se deposita. Lo que queda de la caña después de exprimido el guarapo es el *bagazo*. Comúnmente, y para que el trabajo de los animales no sea muy fuerte ni la máquina esté sometida a desgaste excesivo, la caña se *machuca* antes de meterla al trapiche con un *mazo* de madera o de hierro (lám. II).

Los dos maderos cuadrangulares y paralelos colocados horizontalmente sobre cuatro estantes verticales clavados en tierra en los que, a la altura aproximada de 1,20 mts., se asegura el trapiche son las *cureñas*. La plancha de hierro que cubre por encima las mazas es la *mesa de encima*, y la que las soporta por debajo, la *mesa de debajo*. Las láminas cóncavas de hierro colocadas verticalmente entre las dos mazas y que sirven como de paredes al trapiche son los *parales*. *Vasos* (lám. II) son unas conchas de acero o cobre (unos diez cms. de altura por unos ocho de ancho) que se ponen en el eje de las mazas para ajustarlas o aflojarlas a voluntad por medio de un *tornillo*. La mano del *maquinero*<sup>6</sup> u operario se protege de una posible cogida entre las mazas por medio de la *guardamano*<sup>7</sup>. Una *enjalma*, hecha a veces de hojas secas de plátano y del bagazo de la misma caña, protege a las bestias de *peladuras* o *maiaduras* 'desgarraduras de la piel producidas por las sogas al rozarla'. El conjunto de enjalma, tiros y demás objetos necesarios para pegar las bestias es el *aparejo*. Cuando se hace necesario acelerar la molienda puede haber un *arriero* 'muchacho encargado de arrear las bestias', y a veces también un *bagacero* que va colocando el bagazo salido del trapiche en la *bagacera* ('pila de bagazo'). *Arriar*, *maquinar* y *bagaciar* expresan las acciones del arriero, del maquinero y del bagacero respectivamente.

La molienda. — Hecho ya el apronte, el día de la molienda comienza la *molida* a las cinco o seis de la mañana cuando el maquinero *pega* (las bestias al mayal), mientras en la ramada del horno el *hornero* lava las *ollas*, *sartenes* o *fondos* de hierro y las *pailas* de cobre. En cuanto hay guarapo suficiente en el pozuelo el hornero llena las ollas y *prende* el horno con el material ('combustible') que se ha *aprontado*: guadua y leña seca y el bagazo más seco que haya. De ordinario el hornero tiene como ayudante un *contrahornero*. Al llenar las ollas con guarapo hay que agregar a éste la *baba* o resina untuosa de la cáscara del balso ('cierto árbol de la familia de las bombáceas') o la de otras plantas similares, resina esta que recoge en la superficie y facilita la extracción de la *cachaza* 'espuma en que se reúnen las suciedades del guarapo'; el guarapo se *descachaza* con un *remellón* (v. lám II) y se echa la cachaza en una *canoa cachacera*. En cuanto el guarapo ha her-

<sup>6</sup> *Metecaña* en Antioquia, *op. cit.*, pág. 278.

<sup>7</sup> Masculino en Antioquia, *op. cit.*, pág. 277.

vido un rato y está más o menos limpio de cachaza se pone a *mermar* una porción de él en una o varias *ollas mermadoras*, que por estar más próximas a la boca del horno *trabajan* mejor, es decir, evaporan el agua con mayor rapidez, y estas ollas se ceban pasádoles guarapo de otras a medida que van mermando. El remellón se hace ordinariamente de una *coyabra* 'mitad de una calabaza' con un *cabo* o mango de madera (lám. II). En cuanto las ollas mermadoras tienen ya cantidad suficiente de *miel* para una *saca* ('cantidad de miel que se saca y se convierte en panela de una vez'), se *junta* la miel en la *olla saquera*, se le echa *cortadera* (manteca, mantequilla u otro ingrediente que *corta* la espuma) y se le *da punto*, con frecuencia sacando con el dedo una pequeña cantidad de miel que se introduce inmediatamente en agua fría; si al sacar del agua este *punto* o *conejo* quiebra fácilmente, la *saca* está de *punto* y puede echarse a la *batea* (lám. III). Luégo se *bate* con el *mecedor* (lám. III), para que evapore un poco más del agua que aún le queda, se recogen en seguida raspando los lados de la *batea* con la *espátula* (lám. III) y se va echando la *panela* en el *coco*<sup>8</sup> o *librera* (lám. III), y poniendo cada *libra* sobre una tabla para que seque o enfríe. A veces una *saca* se demora mucho para dar *punto*, y a veces no se logra que el *conejo* ('porcioncita de miel que se introduce en agua fría') llegue a quebrar, sino que conserva siempre su consistencia viscosa; se dice entonces que la *saca* está *bajita* de *punto*; lo contrario, es decir, que la *saca* dé *punto* muy pronto, se expresa diciendo que está *alta* de *punto*. Estos fenómenos se atribuyen a la calidad de la caña (que esté *niñita* 'tierna' o *jecha* 'hecha, madura'), al régimen de lluvias, y aun a las fases de la luna en la época de cortar la caña. La *saca* puede *quemarse* 'cocinarse demasiado' y dar una *melcocha* 'panela de mala calidad, de color casi negro'.

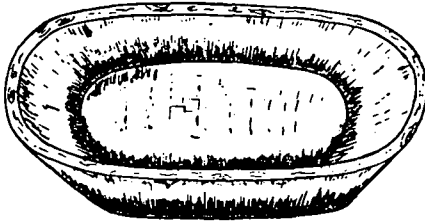
Batiendo de diversas maneras la miel antes de echar la *saca* se hacen dulces diferentes a la *panela*: *alfandoque*, *bobo*, *batido*, *blanquiao*, etc.

Cuando las libras de *panela* se han enfriado suficientemente, se envuelven en hojas secas de plátano, juntando dos para hacer un *atao*. Una *arroba* de *panela* consta de doce *ataos*, o sea 24 libras, y una *carga* la componen ocho *arrobas*. La *libra* de *panela* pesa ordinariamente más de 500 gramos, y por tanto la *arroba* de 24 libras puede pesar más de 25.

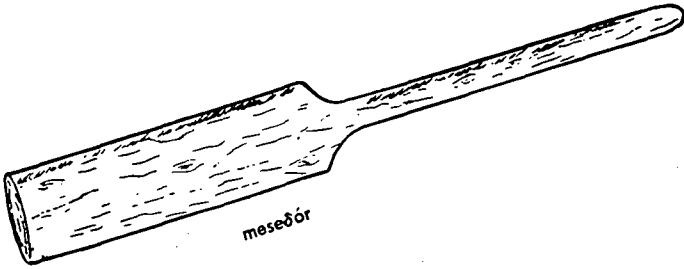
La *cachaza* y los *cunchos* o residuos que quedan en las ollas después de la molienda se utilizan para alimentar cerdos.

5. *Algunas coplas y dichos relacionados con la industria de la caña*. — Bastante populares son las siguientes coplas referentes a la caña y a la molienda:

<sup>8</sup> Las *gaveras* usadas en Antioquia (*op. cit.*, pág. 281) fueron introducidas hace algunos años en Manzanera por disposición gubernamental, pero en cuanto tal disposición dejó de hacerse efectiva, los *paneleros* volvieron a su antiguo método de pesar la *panela* en *cocos* y *libreras*.



batéa



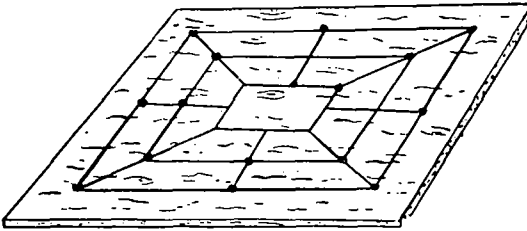
meseðór



espátula



kóko o libréra



trike

Lámina III

En mi trapiche molí<sup>9</sup>,  
Molí mi caña morada,  
Molila a la media noche,  
Molila a la madrugada.

La caña, con ser la caña<sup>10</sup>,  
También siente su dolor,  
Pues la meten al trapiche  
Y se le oprime el corazón.

Santa Bárbara bendita  
Y abogada de los truenos<sup>11</sup>.  
Cuando la chicha se acaba,  
Los cunchos también son buenos.

“Estar moliendo con yeguas” es un modismo bastante extendido con el sentido de ‘tener colaboradores, discípulos o subordinados perezosos o inútiles’.

“Parece una hormiga pegada de una libra de panela” se dice de alguien que está empeñado en una obra o trabajo desproporcionado a sus fuerzas.

“Se le quemó la saca” dicese a veces jocosamente de alguien, particularmente de un hombre, cuando un hijo le resulta más moreno de lo que era de esperarse.

6. *Algunas observaciones sobre el vocabulario.*

a) Son relativamente abundantes los términos de nueva formación en los que es notable en primer lugar la vitalidad de los sufijos *-ero*, *-era*, *-dora* como denotativos de oficio, función o conjunto de cosas: *cortadera*, *librera*, *maquinero*, *quebrantadora*, *repasadora*, *saquera*, *bagacera*, *cachacera*.

Los nuevos verbos se forman con el sufijo *-iár* (*-ear*) o *-ar*: *bagaciar*, *maquiniar*, *descachazar*. Hay algunas formaciones con el prefijo *des-* (de gran vitalidad también): *deshojar*, *descachazar*; un compuesto de verbo + sust., *guardamano*, y otro de prep. + sust., *contrahornero*.

b) Abundan los postverbiales sustantivados: *apronte*, *atao* (< *atado*)

<sup>9</sup> Ligeramente diferente a esta copla es la recogida en Boyacá por LEANDRO M. QUEVEDO y transcrita en *Una molienda en el Valle de Lengupá* en *Revista de Folklore*, núm. 5 (1949), págs. 81-93:

Trapiche, molé, molé,  
Molé tu caña morada,  
Guarapo a la media noche,  
Guarapo a la madrugada.

<sup>10</sup> También en Boyacá, con una forma un poco diferente:

La caña, con ser la caña,  
También siente su dolor...  
La meten en el trapiche,  
Le rompen el corazón.

<sup>11</sup> Alude a la costumbre popular de santiguarse al tiempo que se dice: “Santa Bárbara bendita” cada vez que se oye un trueno o se ve un relámpago.



< *atar*), *batido*, *blanquiao* (< *blanqueado* < *blanquear*, porque la miel se bate hasta que adquiere color más o menos blanco), *corte*, *molida*, *pase*.

c) Se manifiestan numerosos fenómenos semánticos: *capacho* 'vaina envolvente de la hoja de la caña' debe su nombre a la similitud que tiene con el *capacho* o envoltura de la mazorca de maíz; *colino* 'cogollo, parte superior de la caña' recibe tal denominación por usarse generalmente para propagar la caña, pues *colino* ha evolucionado de 'plantío de coles pequeñas' (sentido que parece no conocerse hoy en Manzanares), primero, posiblemente, a 'col pequeña' > 'renuevo de col que se usa para sembrar' y, por fin, a 'renuevo de cualquier planta que se utiliza para la siembra' (*colino* de café, de plátano, de yuca, etc.), que es el sentido más general que hoy tiene tal voz en el habla de Manzanares, por donde se explica también fácilmente la aplicación del término *colino* a los hijos de familia, pero particularmente a las muchachas en la flor de la edad. *Filo* 'borde de la hoja' es evidente traslación del *filo* de las herramientas cortantes, con el cual tiene de común no sólo la forma sino también los efectos, aunque en grado mucho menor. Semejanzas de forma determinan también los nombres de *vaso* 'cierta pieza pequeña del trapiche', y *vara* 'caña tierna', y similitud de materia y propiedades, el de *alfandoque* 'cierto dulce de miel batida'. En *pozuelo* es sin duda el oficio de contener líquidos lo que ha determinado su nombre. *Cubana*, *mayagüés* 'variedades de caña' parecen recibir tales nombres por razón de procedencia, real o supuesta. *Pielroja* 'variedad de caña' se explica fácilmente por el color rojizo de la cutícula que recubre la corteza. *Popa* 'clase de caña' quizás provenga del hecho de que tal caña por ser muy blanda puede dar la impresión de que es hueca ('popa'). *Bobo* 'dulce de miel batida' podría deber su nombre a su color blanco pálido, color este que con frecuencia se atribuye a los bobos o idiotas (esta conjetura es muy incierta). Aunque no parece posible desligar *conejo* 'porcioncita de miel que se introduce en agua fría' del roedor comúnmente llamado con el mismo nombre, no podemos aventurar conjetura alguna sobre el proceso que ha conducido a tal denominación. No imaginamos tampoco la procedencia de la voz *ortali* u *hortali* 'variedad de caña'.

## II. ALGUNOS ROMANCES

### DELGADINA

El rey tenía tres hijas  
Más bonitas que la plata.  
De las tres la más chiquita  
Delgadina se llamaba.

Un día estaba comiendo  
Y dijo al rey que la miraba:  
No me mires, padre mío,  
Porque estoy enamorada.

Pronto, pronto por sus criados  
Delgadina fue encerrada  
En una torre muy alta  
Donde nadie la miraba.

Si pidiese de comer,  
Dadle la carne salada;  
Si pidiese de beber,  
Dadle el agua de retama.

A la semana siguiente,  
Delgadina en la ventana  
Alcanzó a ver a su madre  
Tomándose un vaso de agua.

Madrecita, si eres mía,  
Dadme un poquito de agua;  
Ei corazón lo tengo seco  
Y a mi Dios le entrego el alma.

Pronto, pronto por sus criados  
Dadle el agua a Delgadina,  
Unos en jarros de oro,  
Y otros en jarros de plata.

Cuando subieron con l'agua  
Delgadina ya en la sala;  
De la corona salía  
Una fuente de agua clara.

La Verónica a los pies  
Cosiéndole la mortaja,  
Su dedal era de oro,  
Y su aguja era de plata.

Los ángeles en el cielo  
Por su alma repicaban;  
Los aceros en el infierno  
Por el mal padre doblaban.

Esta versión, lo mismo que la recogida en Santander<sup>12</sup>, excluye la mención directa del amor incestuoso del padre por la hija, pero mientras en la versión santandereana es la madre perversa quien dice a su hija:

Quítate de ahí, Sildana,  
No te puedo dar el agua,  
Porque sos negra traidora,  
Y por ti estoy en la cama,

y el padre se compadece de Sildana, en la versión manzanareña se invierten los papeles. Las versiones argentinas, citadas por Carpena<sup>13</sup> y Bayo<sup>14</sup> conservan, en cambio, la mención directa e inequívoca del amor incestuoso.

#### LA MAGDALENA

La Magdalena tenía una niña  
tan pura y bella como el jazmín;  
La pobre niña se mantenía  
Cogiendo flores para Madrid.

A los quince años la pobre niña  
Sin padre y madre sola quedó;  
Bajo el amparo de un cruel hermano,  
Vino el infame y la enamoró.

Y le decía, y le decía:  
¡Ay! hermanita del corazón,  
Que tu hermosura me tiene loco,  
Y que el esposo de ti soy yo.

¡Ay hermanito! no te lo otorgo,  
Dadme la muerte sin vacilar;  
¿Tú no comprendes que soy tu hermana  
y que no puedo darte mi amor?

<sup>12</sup> JUAN DE DIOS ARIAS, *El romance en la tradición santandereana*, en la revista *Bolívar*, núm 16 (1953), págs. 145-146.

<sup>13</sup> ELÍAS CARPENA, *Dos nuevas versiones del romance de Delgadina*, en *Boletín de la Academia Argentina de Letras*, XIV (1945), págs. 685-698.

<sup>14</sup> CIRO BAYO, *Romancerillo del Plata*, Madrid, 1913, págs. 28-32.

Al mismo tiempo sacó un cuchillo  
El cruel hermano sin compasión,  
Tres puñaladas le dio a su hermana  
Y de las cuales ella murió.

Un ancianito que allí vivía  
Fue el que dio cuenta a la autoridad;  
Vinieron gentes de muchas partes  
A ver la nueva de aquel hogar.

Unos a otros se preguntaban:  
¿Cuál fue el infame que la mató?  
Y él contestaba con voz ufana:  
Yo fui el infame que la maté.

En la espesura de aquellos bosques  
Aquel infame la sepultó;  
Vinieron fieras y la sacaron  
Porque ya daba muy mal olor.

En el presidio de Santa Elena  
El pobre preso allí fue a parar,  
Con barras, grillos y con cadenas  
Allí la tuvo que ir a pagar.

Ven, hermanita del alma mía,  
Ven, hermanita del corazón;  
Pedile a Dios que te dé la gloria  
Que yo en la otra le pagaré.

En los estudios y colecciones que me fue dable consultar no pude hallar este bello romance, ni ninguno del que éste pueda considerarse variante. Nótese cómo el tema del amor incestuoso que ha desaparecido totalmente de las versiones colombianas de Delgadina, lo trata en forma delicada y prudente la versión de Manzanares.

#### LA MARISOLA

Estando la Marisola  
Sentada en el Vergel,  
Abriendo la rosa  
Y cerrando el clavel.

¿Quién es esta gente  
Que pasa por aquí?  
Que ni de día ni de noche  
Nos dejan dormir.

Somos los estudiantes  
Que vamos a estudiar  
A la capillita  
De la Virgen del Pilar.

Plato de oro,  
Orilla de cristal;  
Que se quiten, que se quiten  
De la puerta principal.

Este romancillo infantil lo cantan, sobre todo, las niñas en sus rondas. Esta versión es casi idéntica a la recogida en Santander por Juan de Dios Arias en el trabajo atrás citado; sólo que la versión santandereana prefiere los diminutivos *gentecita*, *platico*; desecha el artículo *los* ("Somos estudiantes") y tiene *quite* en vez de *quiten* en el penúltimo verso.

#### EL MATRIMONIO DE LA REINA

Mañana domingo  
De San Garabito  
Se casa la reina  
Con un borriquito.

¿Quién es la madrina?  
—Misiá Catalina.  
¿Quién es el padrino?  
—Don Juan Barrigón.

¿De qué fue la fiesta?  
—De carne de capón.  
¿Con qué la revuelven?  
—Con un recatón.  
¿Con qué se la comen?  
—Con un azadón.

Los últimos cuatro versos de esta versión parecen representar una clara adaptación al ambiente local, pues mencionan dos herramientas de mucho uso entre los campesinos de Manzanares.

### III. ALGUNOS JUEGOS, CREENCIAS Y SUPERSTICIONES

*La pijaraña.* — Se juega entre niños, que se colocan en fila con la palma de las manos apoyada sobre las rodillas o sobre una mesa o banco. El director del juego va pasando por frente de ellos y pellizcando levemente las manos de cada niño, al tiempo que recita la siguiente fórmula:

“Pijaraña, pijaraña, jugaremos a la araña. ¿Con cuál mano? — Con la cortada — ¿Quién la cortó? — El hacha — ¿Dónde está el hacha? — Rajando la leña — ¿Dónde está la leña? — La quemó la candela — ¿Dónde está la candela? — La apagó el agua — ¿Dónde está el agua? — Se la bebió la gallina — ¿Dónde está la gallina? — Poniendo el huevo — ¿Dónde está el huevo? — Se lo comió el padrecito — ¿Dónde está el padrecito? — Detrás de la puerta diciendo tilín tilín; corre, niño, que te pica ese gallo fino con orejas de caballo”.

El niño cuya mano se pellizca en el momento de decir la última palabra de la fórmula (*caballo*) saca la mano. Se repite la misma operación hasta que uno de los jugadores haya sacado las dos manos. Entonces éste se retira donde no pueda oír los nombres que a todos los jugadores incluso al que se ha retirado y a sí mismo, pone el director. Luego éste pregunta dirigiéndose al que se ha apartado: “En qué caballito te querés venir: en el ...” (aquí los nombres que se han puesto). El interpelado responde dando un nombre cualquiera de los que se le han mencionado, y el jugador cuyo nombre corresponda al que aquél da, debe ir a traerlo, ordinariamente a la espalda, o de la mano cuando se trata de un niño y una niña. Si el que se ha retirado da el nombre que corresponde a él mismo, el director le dice: “Véngase en sus paticas”, y aquél tiene que regresar solo, caminando.

*La sortijita.* — Se juega entre niños y también entre adultos. Los participantes se ponen en fila, sentados, con las manos unidas por las palmas en actitud de orar. Uno de los jugadores inicia el juego tomando la sortijita (un anillo, una moneda u otro objeto pequeño) y simulando que la suelta en las manos de cada uno de los jugadores por frente de los cuales pasa, al tiempo que dice: “guárdeme esta sortijita bien guardáita, con llave y candao”. Luego designa a uno de los participantes para que adivine quién tiene realmente la sortijita; si éste acierta, le toca *echarla* y el juego continúa; si no, es decir, si se *pela*, debe pagar una *pena* que impone el director y que consiste ordinariamente en cantar o recitar, pero que puede ser también dar un beso a una dama, andar a gatas, etc.

*Trique.* — El *trique* o juego de tres en raya se juega sobre una tabla cuadrangular sobre cuya superficie se pinta un cuadrado mayor y dos más concéntricos (lám. III). Todos los ángulos y los puntos medios de los lados de los cuatro cuadrados se unen por medio de cuatro diagonales y cuatro perpendiculares. En los ángulos y en los lugares donde se cortan dos líneas se puede colocar un grano (de maíz para un jugador, de frisol para otro). Pero como son 24 los puntos en donde pueden ponerse granos, y cada jugador inicia el juego con 10, al terminar de colocarlos (alternativamente, primero un jugador, después el otro) quedan cuatro puntos para *mover* los granos de un punto a otro, siempre en línea recta. Cuando un jugador logra colocar tres de sus granos en tres puntos consecutivos en línea recta, *hace trique* y tiene derecho a *robar* uno de los granos de su contrario, ordinariamente el grano cuya ausencia va a desbaratar o *dañar el trique* que el otro tenía *armado* para realizarlo en próxima jugada. Gana el jugador que primero saque del juego todos los granos de su contendor.

Es muy posible que la expresión *dañar el trique* con el sentido de 'desbaratar una componenda, artimaña o plan' provenga de este juego.

*Los carbones de la verbena.* — La verbena blanca es una pequeña planta muy apreciada en medicina popular como febrífugo, para las dolencias del hígado, etc. Se cree que si el viernes santo a las tres de la tarde se arranca una mata de tal verbena, se encuentran adheridos a las raíces algunos pequeños carbones que poseen grandes virtudes curativas contra los dolores de muela, de oído, etc.

*Método para curar verrugas.* — Las verrugas desaparecen si quien las sufre las cuenta cuidadosamente, toma tantos granos de maíz cuantas sean aquellas, los echa en un bolso y, marchando por un camino cualquiera, arroja hacia atrás el bolso con los granos de maíz sin volver a mirar. Si alguien recoge el bolso adquirirá las verrugas que han desaparecido del paciente anterior.

*La laguna encantada.* — Cerrando por el oriente la perspectiva de la población de Manzanares está el cerro de Guadalupe, alto y escarpado. Se refiere que en lo más intrincado de tal cerro hay una laguna en la cual puede verse flotar una totuma de oro que no es posible traer a la orilla ni sacar en forma alguna. Se asegura también que en dicha laguna se encuentra una gallina con su pollada, y que gallina y pollos son de oro puro, pero es imposible aprehenderlos, pues, lo mismo que la totuma, están encantados, y para desencantarlos es preciso lanzar sobre ellos una prenda personal usada (un pañuelo, una camisa, etc.).

JOSÉ JOAQUÍN MONTES.

Instituto Caro y Cuervo, Bogotá.