

Ó lento sube en copos sobre copos  
Como blanco algodón escarmenado.

La llama crece; envuelve la madera  
Y se retuerce en los nudosos brazos,  
Y silba, y desigual chisporrotea,  
Lenguas de fuego por doquier lanzando.

Y el fuego envuelto en remolinos de humo,  
Por los vientos contrarios azotado  
Se alza á los cielos, ó á lo lejos prende  
Nuevas hogeras con creciente estrago.

Ensondecen los aires el traquido  
De las guaduas y troncos reventando,  
Del huracán el mugidor empuje,  
De las llamas el trueno redoblado.

Y nubes sobre nubes se amontonan  
Y se elevan, el cielo encapotando  
De un humo negro que arrebatara chispas,  
Pardas cenizas y quemados ramos.

Aves y fieras asustadas huyen,  
Pero encuentran el fuego á todos lados,  
El fuego, que se avanza lentamente,  
Estrechando su círculo incendiario.

Al ave que su prole dejar teme,  
La encierra el humo, alrededor volando,  
Y con sus alas chamuscadas cae  
Junto del nido que le fué tan caro.

Aquí y allá se vuelve la serpiente  
Buscando una salida, y en su espanto  
Se exaspera, se enrosca, se retuerce,  
Y el fuego cierra el reducido campo.

Del aire al soplo se dilata el humo

Hasta que llena el anchuroso espacio;  
Rosados se perciben los objetos;  
Redondo y rojo el sol se ve sin rayos.

Sobre el monte, la Roza y el contorno  
Tiende la noche su callado manto  
Bordado con las chispas del incendio  
Que parecen cocuyos revolando.

Y con la incierta luz de mil fogones,  
Restos aun vivos del ardiente estrago,  
Se ve de lejos la quemada Roza  
Cual vivac de un ejército acampado.

El lunes de mañana los peones  
Van, en la Roza, á improvisar un rancho (1);  
Como hormigas arrieras (2) se dispersan,  
Los materiales cada cual buscando.

Van llegando cargados con horquetas,  
Estantillos (3), soleras, encañados,  
Latas y paja y ruedas de bejuco,  
Y todo en un plancito amontonando.

En línea recta clavan tres horquetas,  
Y echan sobre ellas la cumbrera en alto  
Para formar el rancho vara en tierra (4),  
Con un pequeño altar al otro lado.

Atan los encañados con bejuco

(1) Rancho.—Casita hecha á la ligera por los agricultores para vivir en ella el tiempo que duran los trabajos. Chacra.

(2) Hormigas arrieras.—Hormigas que, en forma de recua (vulgarmente *arria*), andan siempre por un camino perfectamente trazado hasta el punto fijado para dispersarse en busca de alimento, y por el cual, en grande orden, van las unas cargadas con su provisión, y vienen las otras sin carga en busca de ella. Neuroptera.

(3) Estantillos.—Pilares delgados de madera resistente.

(4) Rancho vara en tierra.—Se llama así una especie de choza cuyas varas de armazón inclinadas descansan por el un extremo en el suelo y por el otro en la guía ó cumbrera, parte en que hay sólo un alero, quedando el resto al descubierto.

En la larga cumbrera recostados,  
Y formando sobre ellos una reja  
Acaban de enlatar (1) con ágil mano.

Empezando de abajo para arriba,  
El rancho en derredor van empajando;  
Pajas diversas confundidas mezclan,  
Palmicho (2), santainés (3) y rabihorcado (4).

Y después de formar el caballete  
Lo dividen en dos con un cercado:  
De un lado colocan la cocina,  
De habitación les servirá el contrario.

Hacen la barbacoa (5), en que colocan  
Las ollas, las cucharas y los platos;  
Ponen la vara de colgar la carne,  
Y las tres piedras de fogón debajo.

La piedra de moler en cuatro estacas  
Aseguran muy bien, y en otras cuatro  
Sientan una cuyabra (6) aparadora (7),  
Y á su lado, con agua, un calabazo (8).

Es hora de sembrar. Ya los peones,

- 
- (1) Enlatar y empajar.—Cubrir la armazón del techo con latas y después con paja.  
(2) Palmicho.—Palma cuyas hojas son muy propias para cubrir los edificios pajizos, llamada en algunas partes *palmiche* y en otras *palmicha*. Género *Oreodoxa*.  
(3) Santainés.—Pequeña palma que tiene el mismo uso de la anterior. Género *Oreodoxa*.  
(4) Rabihorcado.—Planta de hojas anchas, de forma semejante á la del plátano, aunque más pequeñas, con una escotadura en forma de horquilla en su vértice, y muy propias para cubrir los techos de las habitaciones.  
(5) Barbacoa.—Aparador de cañas ó de guadua en que se colocan los utensilios de cocina. Voz procedente de las Antillas.  
(6) Cuyabra.—Utensilio hecho por los campesinos con la mitad de una calabaza, para los usos domésticos. En otras partes se le da el nombre de *coyabra*, que parece voz qu'chua. *Bangaña* en Centro América y en la costa, *chocá* en Cundinamarca.  
(7) Aparadora.—Recipiente.  
(8) Calabazo.—Una calabaza seca y hueca en que se carga el agua para los usos domésticos.

Con el catabre (1) sembrador terciado,  
Se colocan en fila al pie del monte,  
Guardando de distancia cuatro pasos;

Y con un largo recatón de punta  
Hacen los hoyos con la diestra mano,  
Donde arrojan mezclada la semilla  
(Un grano de frisol (2), de maíz cuatro).

Dan con el mismo recatón un golpe  
Sobre el terrón, para cubrir el grano,  
Y otros hoyos haciendo, en recto surco,  
Siguen de frente y avanzando un paso.

Se miran desplegados en guerrilla,  
Como haciendo ejercicio los soldados;  
Como blancas manadas de corderos,  
Sobre el obscuro fondo del quemado.

Cantando alegres siempre la guavina,  
Teñidos de carbón siguen sembrando,  
Haciendo calles paralelas, rectas...  
Y al llegar la oración vuelven al rancho.

### CAPÍTULO TERCERO.

Método sencillo de regar las sementeras, y provechosas advertencias para espantar los animales que hacen daño en los granos.

Hoy es domingo. En el vecino pueblo  
Las campanas con júbilo repican;  
Del mercado en la plaza ya hormigean  
Los campesinos al salir de misa.

- 
- (1) Catabre.—Utensilio hecho con la mitad ó las dos terceras partes de una calabaza, el cual se lleva al lado izquierdo de la cintura y en que depositan los peones las semillas de maíz y de frijol que deben sembrarse. *Catabro* en el Cauca.  
(2) Frisol.—Frisol, frijol ó fréjol. *Phaseolus vulgaris*.

Hoy han resuelto los vecinos todos  
Hacer á la patrona rogativa,  
Para pedirle que el verano cese,  
Pues lluvia ya las rozas necesitan.

De golpe (1) el gran rumor calla en la plaza,  
El sombrero, á la vez, todos se quitan.....  
Es que á la puerta de la iglesia asoma  
La procesión en prolongada fila.

Va detrás de la cruz y los ciriales  
Una imagen llevada en andas limpias,  
De la que siempre, aun en imagen tosca,  
Llena de gracia y de pureza brilla.

Todo el pueblo la sigue y en voz baja  
Sus oraciones cada cual recita,  
Suplicando á los cielos que derramen  
Fecunda lluvia que la tierra ansía.

¡Hay algo de sublime, algo de tierno  
En aquella oración pura y sencilla,  
Inocente paráfrasis del pueblo  
Del «danos hoy el pan de cada día!»

Nuestro patrón y el grupo de peones  
Mezclados en la turba se divisan  
Murmurando sus rezos, porque saben  
Que Dios su oreja á nuestro ruego inclina.

Pero no. Yo no quiero con vosotros  
Asistir á esa humilde rogativa;  
Porque todos nosotros somos sabios,  
Y no queremos asistir á misa.

Y ya la moda va quitando al pueblo  
El único tesoro que tenía.

(1) De golpe.—De repente.

(Una duda me queda solamente:  
¿Con qué le pagará lo que le quita?)

Brotaron del maíz en cada hoyo  
Tres ó cuatro maticas amarillas,  
Que con dos hojas anchas y redondas  
La tierna mata de frisol abriga.

Salpicada de estrellas de esmeralda  
Desde lejos la roza se divisa;  
Manto real de terciopelo negro  
Que las espaldas de un titán cobija,

Aborlonados (1) sus airosos pliegues,  
Formados de cañadas y colinas;  
Con el humo argentado de su rancho,  
De sus quebradas con la blanca cinta.

El maíz con las lluvias va creciendo  
Henchido de verdor y lozanía,  
Y en torno dél, entapizando el suelo,  
Va naciendo la hierba entretejida.

Por doquiera se prenden los bejucos  
Que la silvestre enredadera estira;  
Y en florida espiral trepando, envuelve  
Las cañas del maíz la batatilla (2).

Sobre esa alfombra de amarillo y verde  
Los primeros retoños se divisan,  
Que en grupos brotan del cortado tronco,  
A quien su savia exuberante quitan.

Ya llegó la deshierba (3); la ancha roza  
De peones invade la cuadrilla,

(1) Aborlonados.—Acanillados.

(2) Batatilla.—Convólculo.

(3) Deshierba.—Desyerba ó escarda.

Y armados de azadón y calabozo  
La hierba toda y la maleza limpian.

Queda el maíz en toda su belleza,  
Mostrando su verdor en largas filas,  
En las cuales se ve la frisolera (1)  
Con lujo tropical entretejida.

¡Qué bello es el maíz! Mas la costumbre  
No nos deja admirar su bizarría,  
Ni agradecer al cielo ese presente,  
Sólo porque lo da todos los días.

El don primero que «con mano larga»  
Al Nuevo Mundo el Hacedor destina;  
El más vistoso pabellón que ondula  
De la virgen América en las cimas.

Contemplad una mata. Á cada lado  
De su caña robusta y amarilla  
Penden sus tiernas hojas arqueadas,  
Por el ambiente jugueteón mecidas.

Su pie desnudo los anillos muestra  
Que á trecho igual sobre sus nudos brillan,  
Y racimos de dedos elegantes,  
En los cuales parece que se empina.

Más distantes las hojas hacia abajo,  
Más rectas y agrupadas hacia arriba,  
Donde empieza á mostrar tímidamente  
Sus blancos tilos (2) la primera espiga,

Semejante á una joven de quince años,  
De esbeltas formas y de frente erguida,

(1) Frisolera.—Mata de frisol.

(2) Tilo.—Yema floral.

Rodeada de alegres compañeras  
Rebosando salud y ansiando dicha.

Forma el viento, al mover sus largas hojas,  
El rumor de dulzura indefinida  
De los trajes de seda que se rozan  
En el baile de bodas de una niña.

Se despliegan al sol y se levantan  
Ya doradas, temblando, las espigas,  
Que sobresalen cual penachos jaldes  
De un escuadrón en las revueltas filas.

Brota el blondo cabello del filote (1),  
Que muellemente al despertar se inclina;  
El manso viento con sus hebras juega  
Y cariñoso el sol las tuesta y riza.

La mata el seno suavemente abulta  
Donde la tusa (2) aprisionada cría,  
Y allí los granos, como blancas perlas,  
Cuajan envueltos en sus hojas finas.

Los chócolos (3) se ven á cada lado,  
Como rubios gemelos que reclinan  
En los costados de su joven madre  
Sus doradas y tiernas cabecitas.

El pajarero (4), niño de diez años,  
Desde su andamio sin cesar vigila

(1) Filote.—El fruto del maíz en la primera época de su desarrollo y cuando apenas comienza á presentar en su vértice las blancas fibras que luego han de constituir su cabellera. Parece voz mejicana.

(2) Tusa.—El eje esponjoso y ligeramente leñoso de la mazorca, en donde se forman los granos de maíz.

(3) Chócolos.—La mazorca en su estado tierno, pero con los granos ya formados. *Choclo*, voz quichua, en varios países.

(4) Pajarero.—Es el nombre que se da á cualquiera persona encargada de espantar bandadas de pájaros para que no devoren el fruto de las sementeras. Por lo regular son muchachos de poca edad los encargados de esta tarea.

Las bandadas de pájaros diversos,  
Que hambrientos vienen á ese mar de espigas.

En el extremo de una vara larga  
Coloca su sombrero y su camisa,  
Y silbando, y cantando, y dando gritos,  
Días enteros el sembrado cuida.

Con su churreta (1) de flexibles guascas (2),  
Que fuertemente al agitar rechina,  
Desbandadas las aves se dispersan,  
Y fugitivas corren las ardillas.

Los pericos en círculo volando  
En caprichosas espirales giran,  
Dando al sol su plumaje de esmeralda  
Y al aire su salvaje algarabía.

Y sobre el verde manto de la Roza  
El amarillo de los toches (3) brilla,  
Cual onzas de oro en la carpeta verde  
De una mesa de juego repartidas.

Meciéndose galán y enamorado  
Gentil turpial (4) en la flexible espiga,

---

(1) Churreta.—Se llama así una cuerda medianamente gruesa, tejida en trenza y terminada en una especie de fleco ó pincel fibroso. El encargado de ella, cuando ve ó siente venir la bandada de aves que amenazan el fruto, le imprime un movimiento rápido y circular de derecha á izquierda, de repente contiene el movimiento como para hacerlo en sentido inverso, obteniendo de esta manera un sonido brusco, que se extiende á gran distancia y que espanta y hace huir las aves cuando intentan detenerse en la sementera. El sonido obtenido es semejante al del látigo de los cocheros, pero mucho más intenso.

(2) Guasca.—Corteza filamentosa de algunos árboles.

(3) Toche.—Bellísima ave de color amarillo y negro, muy común en los campos cultivados de Colombia, principalmente en los que tienen temperatura ardiente ó por lo menos media. Género *Ictenus*, familia conirrostrós.

(4) Turpial.—Pájaro de color amarillo claro y negro, y de cantar brillante y apasionado. Género *Ictenus*, familia conirrostrós.

Rubí con alas de azabache, ostenta  
Su bella pluma y su canción divina.

El duro pico del chamón (1) desgarrá  
De las hojas del chócolo las fibras,  
Dejando ver sus granos cual los dientes  
De una bella al través de su sonrisa.

Su nido conoidal cuelga el gulungo (2)  
De un árbol en las ramas extendidas,  
Y se columpia blandamente al viento,  
Incensario de rústica capilla.

La boba (3), el carriquí (4), la guacamaya (5),  
El afrechero (6), el diostedé (7), la mirla,  
Con sus pulmones de metal que aturden,  
Cantan, gritan, gorjean, silban, chillan.

---

(1) Chamón.—Pájaro negro, de sólido pico y sumamente voraz, que tiene debajo de las alas una mancha roja de forma circular. Género *Chrotophaga* major, familia Scansores.

(2) Gulungo.—Pájaro notable por la gracia con que fabrica su nido colgante y en forma de saco. El mismo *rabiamarillo* ó *mochilero* de otras partes. Inglés, *hang-nest*. *Cassinus cristatus*.

(3) Boba.—Especie de loro de color azul tornasolado, y llamado así entre los campesinos porque no es susceptible de articular palabras, como no lo son muchos de sus congéneres. Género *Psittacus*, familia Scansores.

(4) Carriquí.—Pájaro de regular tamaño, de color verde pálido y amarillo. Se le da también el nombre onomatópico de (*querques querre-querre* en Venezuela), porque parece pronunciarlo en su canto. Familia conirrostrós.

(5) Guacamaya.—Guamayo, según el Diccionario de la Academia. Género *Ara*, familia Scansores.

(6) Afrechero.—Gorrión, género *Fringilla*.

(7) Diostedé.—Tucán, de la familia de los Scansores: ave de enorme pico, que al cantar sobre el ramaje de los árboles pronuncia distintamente el nombre onomatópico de *dios-te-de*. En algunas partes se llama *yátaro*, y en otras *coli amarillo*.

CAPÍTULO CUARTO.

De la recolección de los frutos y de cómo deben alimentarse los trabajadores.

Es un alegre amanecer de Junio ;  
El sol no asoma, pero ya blanquea  
Por el Oriente el aplomado cielo  
Con la sonrisa de su luz primera.

Ya dió el gurrí (1) su fúnebre chillido  
Largo y agudo, en la vecina selva ;  
Ya la Roza se va cubriendo en partes  
Con los jirones de su chal de nieblas.

Lanza la choza cual penacho blanco  
La vara de humo que se eleva recta ;  
Es que antes que el sol y que las aves  
Se levantó, al fogón, la cocinera.

Ya tiene preparado el desayuno  
Cuando el peón más listo se despierta ;  
Chocolate de harina (2) en coco negro (3)  
Recibe cada cual, con media arepa (4).

Van á coger frisoles ; por la Roza  
Los peones sin orden se dispersan  
Cogiendo á manotadas (5) los racimos  
Que de las matas enredados cuelgan.

(1) Gurrí.—Especie de pavo silvestre, llamado en otras partes *pava-gurrí*. Género *Penelope-aburri*, orden de las gallináceas.

(2) Chocolate de harina.—El chocolate ordinario con el agregado de un poco de harina de maíz para hacerlo más económico. Se cree generalmente que es de más fácil digestión.

(3) Coco negro.—Vasija hecha con la cáscara interior resistente y sólida del fruto del cocotero. Se usa entre campesinos para tomar diversos líquidos alimenticios.

(4) Arepa.—Pan de maíz.

(5) Manotadas.—Puñados.

Los chócolos picados por las aves  
Cogen también, y los que están en tierra  
Echan en el costal, y los revuelven  
De los frisoles con las vainas secas.

El que llena su tercio, á vaciarlo  
Va en el rancho, y vuelve á la faena ;  
Y llenando y vaciando sus costales  
Siguen sin descansar hasta que almuerzan.

Mientras que van y vuelven los peones  
Que han almorzado ya, la cocinera,  
Infatigable y siempre con buen modo,  
Se ocupa sin cesar en sus tareas.

En la misma cuyabra aparadora  
Pone el maíz á remojar, y deja  
La mitad para hacer la mazamorra (1),  
La otra mitad para moler la arepa.

Era la cocinera una muchacha  
Ágil, arrutanada (2), alta y morena,  
Con su saya de fula (3), con el chumbe (4)  
En su cintura arregazada lleva.

Descubiertos los brazos musculares  
Y la redonda pantorrilla muestra  
Con inocente libertad, pues sabe  
Que sólo para andar sirven las piernas.

(1) Mazamorra.—Alimento que se prepara poniendo en cocimiento el maíz quebrantado, después de quitarle el hollejo, en agua con harina de maíz y una pequeña cantidad de ceniza, hasta que está blando. Es uno de los alimentos más generales del Estado de Antioquía.

(2) Arrutanada.—Rolliza, arrogante y graciosa.

(3) Fula.—Tela delgada de algodón teñida de añil.

(4) Chumbe.—Cordón, ordinariamente de lana, con que se recogen las mujeres la saya en la cintura. Se usa también en el Cauca por faja, del quichua *chumpi*.

Su seno prominente á medias cubre  
La camisa de tela de arandela,  
En donde se sepulta su rosario  
Con sus cuentas de oro y su pajuela (1).

Un tanto cortas, negras y brillantes,  
De su negro cabello las dos trenzas,  
Rematando sus puntas en cachumbos (2)  
Graciosamente por la espalda cuelgan.

Pero vedla cascando mazamorra,  
Ó moliendo en su trono, que es la piedra;  
Á su vaivén cachumbos y mejillas,  
Arandelas y seno, todo tiembla.

Arreglado el fogón, alza dos ollas,  
Y los frisoles echa en la pequeña;  
Va en la grande á poner la mazamorra,  
De su quehacer la operación más seria.

Se moja en agua-masa (3) las dos manos,  
Las pone encima de ceniza fresca,  
Las sacude muy bien, y en la agua-masa  
Las lava luego y la ceniza deja.

De agua-masa y arroz (4) llena la olla,  
Le echa la bendición, y la menea  
Con el ahumado mecedor (5) de palo;  
Sopla el fogón y aviva la candela.

Acaba de moler, y con la masa

(1) Pajuela.—Laminilla de oro ó de plata. Comúnmente se usan dos, la una para el aseo de la dentadura, y la otra para el de los oídos.

(2) Cachumbos.—Tirabuzones.

(3) Agua-masa.—Agua con la harina que resulta al lavar el maíz quebrantado.

(4) Arroz.—El maíz cascado y lavado.

(5) Mecedor.—Paleta de madera.

Va extendiendo en las manos las arepas,  
Colócalas después en la cayana (1)  
Y tostadas de un lado las volteas.

Y luego las entierra en el rescoldo,  
Y brasas amontona encima de ellas,  
Y chócolos encima de las brasas  
Pone á asar recostados á las piedras;

Éstos se van dorando poco á poco;  
Los granos al calor se caponean (2)  
¡Y exhalan un olor!..... que aun los peones,  
Cuando vienen, un chócolo se llevan.

Á las dos de la tarde suena el cacho (3)  
Para que todos hacia el rancho vengan,  
Pues ya está la comida. Van llegando  
Y en el suelo sentados forman rueda.

El muchacho que ayuda en la cocina  
Reparte á los peones las arepas;  
De frisoles con carne de marrano  
Un plato lleno á cada par entrega.

En seguida les da la mazamorra,  
Que algunos de ellos con la leche mezclan;  
Otros se bogan (4) el caliente claro,  
Y se toman la leche con la arepa.

(1) Cayana.—Vasija redonda de barro, más grande y más panda que la cazuela, que sirve para la preparación del pan de maíz. Esta voz, quichua (*callana*), se usa también en el Cauca.

(2) Caponearse.—Abrirse los granos en forma de flor por la influencia del calor.

(3) Cacho.—Cuerno de res en cuya extremidad delgada y abierta se sopla con vigor para producir un sonido que se transmite á gran distancia para llamar á los peones. Bocina.

(4) Bogan.—Tiempo del verbo provincial antioqueño *bogar*, por beber un líquido con rapidez y sin detenerse.

Medio cuarto (1) de dulce (2) melcochudo (3)  
Les sirve para hacer la sobremesa,  
Y una totuma rebosando de agua  
Su comida magnífica completa.

¡Salve, segunda trinidad bendita,  
Salve, frisoles, mazamorra, arepa!  
Con nombraros no más se siente hambre.  
«¡No muera yo sin que otra vez os vea!» (4).

Pero hay ¡gran Dios! algunos petulantes  
Que sólo porque han ido á tierra ajena  
Y han comido jamón y carnes crudas,  
De su comida y su niñez reniegan,

Y escritores parciales y vendidos (5)  
De las papas pregonan la excelencia,  
Pretendiendo amenguar la mazamorra,  
Con la calumnia vil, sin conocerla.

Yo quisiera mirarlos en Antioquia  
Y presentarles la totuma llena  
De mazamorra de esponjados granos,  
Más blancos que la leche en que se mezclan;

Que metieran en ella la cuchara,  
Y que de granos la sacaran llena,  
Cual isla de marfil que en leche flota,  
Como mazorca de nevadas perlas;

Y que dejando chorrear el claro  
La comieran después, y que dijeran,

(1) Medio cuarto.—La octava parte de una libra.

(2) Dulce.—Sustancia concreta que se saca del jugo de la caña de azúcar. *Rapadura* en Cuba, *papelón* en Venezuela, *chancaca* en Chile, y *panela* en otras partes.

(3) Melcochudo.—Blando, elástico y de consistencia correosa.

(4) J. E. Caro.

(5) Marroquín y Carrasquilla.

Si es que tienen pudor, si con las papas  
Alguno habrá que compararla pueda.

¡Oh! ¡comparar con el maíz las papas,  
Es una atrocidad, una blasfemia!  
¡Comparar con el rey que se levanta  
La ridícula chiza (1) que se entierra!

Y ¿qué dirían si frisoles verdes  
Con el mote (2) de chócolo comieran  
Y con una tajada de aguacate  
Blanda, amarilla, mantecosa, tierna?.....

¿Si una postrera (3) de espumosa leche  
Con arepa de chócolo bebieran,  
Una arepa dorada envuelta en hojas,  
Que hay que soplar porque al partirla humea?

¿Y la natilla?..... ¡Oh! la más sabrosa  
De todas las comidas de la tierra,  
Con aquella dureza tentadora  
Con que sus flancos ruborosos tiemblan.....

¡ Y tú también, la fermentada en tarros,  
Remedio del calor, chicha antioqueña!  
¡Y el mote, los tamales (4), los masatos (5),  
El guarrus (6), los buñuelos, la conserva!.....

¡Y mil y mil manjares deliciosos

(1) Chiza.—Gusano de tierra que ataca con preferencia la raíz de la papa.

(2) Mote.—Maíz cocido y condimentado. *Mute* en otras partes.

(3) Postrera.—La leche postrera que se ordeña de la vaca. Es más espesa y más apreciada que la otra.

(4) Tamales.—Pastel hecho con masa de maíz y carne de cerdo, condimentado de varios modos. *Hayacas* en Venezuela.

(5) Masatos.—Preparaciones hechas con masa de maíz, dulce y agua. Pueden ser más ó menos sólidos y más ó menos fermentados.

(6) Guarrus.—Bebida preparada con maíz (y á veces con arroz), agua y azúcar, y en ocasiones aromatizada con el jugo de alguna fruta.