

# La Noche de Rábanos

Season 4, episode 9

El veinticuatro (24) de diciembre es la Nochebuena y el veinticinco (25) de diciembre es la Navidad. Son días religiosos en toda la nación de México. Pero el veintitrés (23) de diciembre es un día importante también, en la ciudad de Oaxaca. Es la Noche de Rábanos.

El rábano es un vegetal. Típicamente es pequeño y circular. Es rojo afuera y blanco adentro. Es un poco picante. Es una adición excelente a una ensalada o un taco. El rábano no es nativo a México. El rábano originó en China. Los españoles llevaron el rábano a México con otros vegetales y frutas como la cebolla, el limón y la naranja. Documentos históricos dicen que los frailes españoles explicaron a los nativos cómo cultivar los nuevos vegetales. Cultivaron el rábano y otros vegetales y frutas en la tierra fértil en la región de Oaxaca.

En adición a comida, los frailes también explicaron la religión cristiana a los nativos. Explicaron la importancia de Jesucristo y sus celebraciones. Una celebración grande de Jesucristo es la Navidad el veinticinco (25) de diciembre.

Después de tiempo, parte de la tradición de Navidad en México era tener una comida grande. Típicamente comían esta comida grande la noche antes de la Navidad, el veinticuatro (24) de diciembre o la Nochebuena.

En preparación para la comida grande, la gente iba al mercado. Los agricultores estaban en el mercado con puestos de sus frutas y vegetales, incluyendo el rábano. Pero había muchos agricultores y todos tenían los mismo productos en sus puestos. Entonces, para atraer a personas a su puesto en particular, los agricultores hacían decoraciones con sus vegetales.

Al principio, los agricultores ponían sus vegetales y frutas en diseños de colores. Eran diseños sencillos con lechuga, cebolla, coliflor, rábano y flores de muchos colores. Pero con el tiempo, sus diseños eran más intrincados. El rábano en particular era perfecto para hacer decoraciones. Los agricultores cortaron los rábanos para formar flores, animales y personas.

La gente estaba enamorada del arte del rábano. Además de comprar vegetales para su comida grande de Nochebuena, también compraban las decoraciones de rábanos para decorar sus mesas.

En el año mil ochocientos noventa y siete (1897), la práctica de decorar los puestos con rábanos se convirtió en una celebración oficial. El Presidente Municipal,

Don Francisco Vasconcelos Flores, organizó la primera exposición oficial de arte vegetal. La ciudad de Oaxaca declaró el veintitrés (23) de diciembre como La Noche de Rábanos. El veintitrés (23) de diciembre, el rábano es más que un vegetal. Es más que comida. Para la Noche de Rábanos, el rábano es arte.

Hay un espacio especial en Oaxaca dedicado a la cultivación de rábanos para usar en la Noche de Rábanos. Los rábanos especiales no son para comer - solo para decoración. Los rábanos son más grandes que normal. ¡Pueden ser tres (3) kilogramos y cincuenta (50) centímetros)!

Artistas profesionales y amateurs trabajan por cuatro días en sus presentaciones para la Noche de Rábanos. Es una competencia con muchos participantes. El ganador de la competencia recibe doce mil (12,000) pesos.

Como la Noche de Rábanos es tan cerca de la Navidad, es muy común ver escenas religiosas de María, José y el bebé Jesús o los Reyes Magos. Más recientemente es común ver escenas indígenas de dioses, guerreros o arquitectura zapotecas y ropa tradicional. Unos presentadores hacen escenas de bailes u honran artistas como Frida Kahlo. También es popular honrar otra celebración de Oaxaca: El Día de Muertos.

La exposición de rábanos está en el zócalo o plaza central. Hay mucha gente. Todos quieren ver las presentaciones de rábanos y sus diseños intrincados, pero los rábanos son vegetales y cuando están cortados no pueden estar en el sol caliente de Oaxaca por mucho tiempo.

Después de unas horas en el sol, el blanco del rábano cambia a café. Entonces, es recomendado que vean las presentaciones inmediatamente. Personas hacen fila por horas para ver los rábanos. Unas filas son muy largas y pueden ser una milla o más.

Además de las presentaciones de rábanos, hay puestos con esculturas de totomoxtle. El totomoxtle es la hoja de maíz. Es la parte de la planta que da protección al maíz. El totomoxtle es especial porque hay una variedad de colores naturales de amarillo a púrpura. Artistas usan el totomoxtle para hacer figuras de personas.

Otro elemento en el arte de los rábanos y el totomoxtle es la flor inmortal. La flor inmortal es una flor especial de varios colores. La flor es inmortal porque mantiene su color para siempre. Cuando cortan la flor, todavía tiene su color después de varios días. La flor inmortal es perfecta para usar en presentaciones o como una decoración en su casa.

Mientras caminas por los puestos de arte vegetal, hay muchas comidas para probar. Una especialidad de Oaxaca es esquites. Esquites es maíz preparado con mayonesa o mantequilla, chiles, limón y queso fresco. Sirven esquites en un vaso y es perfecto para comer mientras caminas y observas los puestos de presentaciones.

Otra especialidad durante de la temporada de la Navidad es buñuelos. Los buñuelos son un tipo de dona dulce.

La Noche de Rábanos es un evento único en México - no hay nada similar en toda América Latina. Es una celebración para los ojos, y para el estómago.



You can find this and more stories at [smalltownspanishteacher.com](http://smalltownspanishteacher.com) *This story is an original work by Camilla Given. Any resemblance to stories by other authors is purely coincidental, unless otherwise noted.*