

# Tradicional Navidad en Paraguay





La Navidad en Paraguay según la poeta Maria Eugenia Ayala:

*La pintoresca imagen del Paraguay de los naranjos, guayabos, jazmines y azahares, despierta de su realidad pictórica en*

*cada mes de diciembre. La peregrinación a Caacupé inicia el viaje por una geografía con aroma a flor de coco, pesebres de adornos naturales, comidas típicas: sopa paraguaya, ryguazú kaẽ, que culmina el 25 de diciembre con la celebración del nacimiento del niño Dios.*

*El día de adoración a la Virgen abre, para cada paraguayo, simbólicamente el camino a Belén. Cada 8 de diciembre, los paraguayos peregrinan desde diferentes lugares del país hasta la ciudad que alberga a Nuestra Señora de Caacupé.*

*<http://www.portalguarani.com>*

La Navidad paraguaya es única, tan colorida y fragante con el típico aroma a flor de coco, las frutas de melón mango, piñas, sandías, en nuestras neveras, nos dan la pista que ya se acerca la Navidad.

Aunque no es nuestra tradición, ya esta bastante arraigada la idea del arbolito y el famoso papa noel, eso si, con nuestro tradicional pesebre.

Normalmente el día 24 de diciembre, víspera de Navidad, se celebra la cena de nochebuena, la familia se reúne en la casa grande (de los padres o abuelos).

Comienzan los preparativos: por la mañana o unos días antes, hacemos las compras para la cena y sin ánimos de hacer apología a los petardos o bombitas, quieran o no, esto también es tradición.

Durante los días previos y el mismo día, ya se degustan pan dulce, sidras, clericó, los niños juegan y los adultos van preparando la cena.

Para la cena, lo más común es hacer mucha comida y dejarlo para el día siguiente (25 de diciembre).

En la mesa no suelen faltar la sopa, chipa guasu, carnes asadas al tatacua, pollos rellenos, y otras delicias y no puede faltar el clericó.