## EL LENGUAJE

Los indígenas de Totogalpa ya no conservan su idioma natural, pero reivindican y quieren rescatar el náhuatl como su propio idioma. En realidad, aunque la lengua náhuatl no se use en forma coloquial, persiste en el nombre de muchos lugares y comunidades y en el de frutas, árboles y animales.

El nombre de Totogalpa es de origen náhuatl y significa: lugar donde anidan las aves. La Mayzuta, La Muta, la chilca, Cujilica, El Cuje, El Coyolito, El Jobo, El Capulín, El Cacao, La Ceiba, Guascasonis, Mamel, Quilán, son nombres de lugares y comunidades de Totogalpa que regularmente aluden al nombre de un árbol en idioma náhuatl.

A continuación se citan los nombres en Náhuatl de algunas plantas y animales que conservan su nombre original en el habla popular y se muestra su significado:

| | |
|---|---|
| 1. Achiote | Árbol de frutas que contienen semillas coloradas. |
| 2. Aguacate | Árbol de frutas como grandes testículos. |
| 3. Camagua | Fruta blanda, que no ha sazonado. |
| 4. Camote | Fruta blanda de envoltura oscura. |
| 5. Canecho | Animal de mucha carne y con concha negra (cangrejo) |
| 6. Capulín | Árbol de frutas pequeñas con cubierta suave. |
| 7. Casampulga | Animal con el culo rojo (viuda negra) |
| 8. Caulote | Árbol de semillas redondas y negras. |
| 9. Cenzontle | Ave de melodías jugosas. |
| 10. Cegua | Mujer. |
| 11. Ciguapate | Medicamento para las enfermedades de la mujer. |
| 12. Copal | Árbol de corteza resinosa. |
| 13. Coyol | Árbol de frutas redondas cuyas semillas se mueven. |
| 14. Coyote | Animal que aúlla en la montaña. |
| 15. Cuajiniquil | Árbol de frutos largos de alimento blanco. |

| | | |
|---|---|---|
| 16. | Cusuco | Armadillo. |
| 17. | Chacalín | Animal que tiene el cuerpo envuelto en concha (camarón). |
| 18 | Chachalaca | Animal que hace mucho ruido(urraca). |
| 19 | Chagüite | Lodo húmedo y pegajoso. |
| 20 | Chapulín | Animalito largo de cabeza dura (saltamontes) |
| 21 | Chaya o Chayote | Fruta jugosa. |
| 22 | Chía | Semilla pequeña que se hincha. |
| 23 | Chicle | Cosa pegajosa que se hace hilo. |
| 24 | Chichicaste | Bejuco que produce picazón. |
| 25 | Chichigua | Que tiene cosas grandes abultadas (senos de mujer) |
| 26 | Chichiltote | Pájaro de colores encendidos. |
| 27 | Chilamate | Árbol que tiene la corteza colorada. |
| 28 | Chilca | Fruta colorada y picosa. |
| 29 | Chilcagre | Picante y agrio (variedad criolla de tabaco) |
| 30 | Chile | Fruto colorado y picante. |
| 31 | Chilincoco | Planta que produce bulbos llenos de frutitas coloradas. |
| 32 | Chiltoma | Cosa esponjosa y gorda (pimiento morrón) |
| 33 | Chinapopo | Semilla blanca y gorda(tipo de frijol blanco). |
| 34 | Chischil | Cosa abultada que suena. |
| 35 | Chocoyo | Pequeño animal que habla (perico) |
| 36 | Chumpipe | Animal inflado y con moco(pavo). |
| 37 | Chote | Brote vivo (botón de las flores). |
| 38 | Epazina | Hierba que hiede a zorrillo |
| 39 | Escumite | Frijol suave y blanco. |
| 40 | Gamalote | Planta con tallo y hojas largas. |
| 41 | Guachipilín | Árbol de pequeñas vainas secas. |
| 42 | Guailo | Platanillo. |

| | | |
|---|---|---|
| 43 | Gualiqueme | Árbol de vainas suaves de frijol que silban. |
| 44 | Guapinol | Árbol de frutas de pinol. |
| 45 | Guapote | Pez de carne pastosa y colorada. |
| 46 | Güis | Animal agorero. |
| 47 | Guate | Caña de maíz. |
| 48 | Güiligüiste | Árbol grande de frutos pequeños y colorados. |
| 49 | Hule | Cosa viva que se mueve. |
| 50 | Izote | Árbol que produce hilo blanco. |
| 51 | Jalacate | Caña florida. |
| 52 | Jelepate | Cosa pequeña hedionda(insecto chupador de sangre) |
| 53 | Jícaro | Recipiente con ombligo. |
| 54 | Jicote | Animal alado de cuerpo translúcido(abeja criolla) |
| 55 | Jiñocuabo | Árbol que parece sarnoso. |
| 56 | Jocomico | Jocote de mico. |
| 57 | Jocote | Fruto redondo y maciso. |
| 58 | Lapa | Cosa teñida. |
| 59 | Lipe | Gusano (babosa) |
| 60 | Lisupo | Nido de avispas. |
| 61 | Macuelizo | Árbol de cinco hojas. |
| 62 | Malinche | Malin-tzin, nombre propio. |
| 63 | Miligüiste | Árbol de frutitos colorados. |
| 64 | Mozote | Cosa viva que se agarra. |
| 65 | Nacascolo | Árbol con orejas retorcidas. |
| 66 | Nancite | Madre reverencial. |
| 67 | Ocote | Árbol preñado de fuego. |
| 68 | Ojoche | Flor redonda, preñada. |
| 69 | Pacón | Árbol que contiene medicamento. |

| | | |
|---|---|---|
| 70 | Papaya | Fruta blanda y cáustica. |
| 71 | Paste | Cosa seca y esponjosa. |
| 72 | Papastule | Tule de hoja ancha. |
| 73 | Pataste | Fruta blanda y redonda. |
| 74 | Pichete | Cosa larga que corre (lagartija) |
| 75 | Pijul | (voz onomatopéyica) nombre de un pájaro. |
| 76 | Pizote | Animal de cerdas punzantes. |
| 77 | Pochote | Árbol gordo y fofo. |
| 78 | Pujagua | Semilla fofa y colorada(tipo de maíz rojo) |
| 79 | Quelite | Tallo que se come. |
| 80 | Quequisque | Verdura de tallo picante. |
| 81 | Sacuanjoche | Flor pegajosa que se come. |
| 82 | Soncuán | Come cabello ( abeja brava que se enreda en el pelo) |
| 83 | Sonzapote | Zapote de semilla peluda. |
| 84 | Talalate | Árbol de semillas redondas que giran. |
| 85 | Talnete | Miel de la tierra (tipo de abeja que vive bajo tierra) |
| 86 | Tecolote | Animal alado, redondo y que hace ruido (búho). |
| 87 | Tempate | Medicina para los labios. |
| 88 | Tempisque | Que sierra los labios( fruto astringente) |
| 89 | Teocinte | Espiga de los dioses. |
| 90 | Teonosto | Tuna sagrada. |
| 91 | Tomate | Bola jugosa. |
| 92 | Totolate | Animalito de los chumpipes. |
| 93 | Tule | Tallo que se rasga. |
| 94 | Zacate | Hierba áspera. |
| 95 | Zanate | Animal alado que molesta. |
| 96 | Zapote | Fruta redonda, blanda y pegajosa. |

| | | |
|---|---|---|
| 97 | Zapoyol | Semilla amarga del zapote. |
| 98 | Zompopo | Animal que destruye con la cabeza. |
| 99 | Zopilocuao | Árbol zopilote. |
| 100 | Zopilote | Animal alado que cuelga suciedad. |

Las palabras consignadas aquí son de uso cotidiano;pero los campesinos ignoran el significado de cada nombre, usándolo únicamente para identificar a las plantas y animales que los llevan. El significado que se puso al lado de cada nombre fue consultado del "Glosario de nombres náhuatl de plantas, pájaros y algunas otras especies, con descripción de su etimología y comentarios del autor" del doctor Alejandro Dávila Bolaños; de manera que el significado de las palabras no es producto de la investigación participativa, sino de la consulta al autor, así que sólo a él debe atribuirse el mérito y la responsabilidad de la traducción.

## LA VIVIENDA

Después del paso del huracán Mitch, la solidaridad de los pueblos, a través de diferentes ONGs, entre ellos el INPRHU-Somoto, han dotado de viviendas a las familias damnificadas, que las perdieron, y entre estas, desaparecieron muchas de las últimas muestras de la vivienda indígena tradicional, que era la que habitaban las familias más pobres de la zona.

Aunque el modelo que se está utilizando en la construcción de viviendas para las familias damnificadas, es el resultado de un estudio sobre la vivienda rural de la zona de trópico seco del norte de Nicaragua, las viviendas auténticamente indígenas han desaparecido casi del todo. Las muestras que aparecen en este documento son fotografías tomadas después del paso del huracán Mitch, y en la mayoría de los casos se presentan gravemente dañadas por la furia de los elementos.

En Totogalpa se reconocen dos tipos de viviendas campesinas: las casas indígenas, de las familias más pobres, construídas con paredes de caña de maíz o maicillo sobre soportes de madera de quebracho, con techo de paja o palma colocada sobre morrillos rollizos de madera de bimbayán o de varas que antiguamente debieron ser de caña brava, pero que últimamente se acostumbraban hacer con varas de candelilla, sobre las cuales, el zacate (paja) o las palmas van amarradas con cáscara de palo de mozote o de capulín, o con el bejuco llamado tripa de gallina y

la casa de estilo español, habitada por pequeños ganaderos ladinos y que regularmente es construida de taquezal o de adobe, consta de una o dos habitaciones y está rodeada de corredores, el techo es de teja de barro colocada sobre un artesón de alfajillas y vigas de roble o de laurel y un enrrejillado de madera de roble al que llaman “latas”. Junto a la casa, está la cocina, en la cual se destaca un fogón modelado con tierra y al cual la mujer mantiene blanqueado con una tierra blanca y refractaria.

*Casa de teja.*

La casa indígena que se conoció antes del paso del huracán, era de una sola habitación, de planta rectangular que medía no más de 5 X 7 metros y dentro de ella se hallaba el fogón en el suelo, en una de las esquinas de la casa, rodeado por las famosas tres piedras que se mencionan en los dichos, el tapesco para dormir y los garabatos para colgar los enseres personales

Por testimonio de algunos ancianos del lugar se sabe que en los años cincuenta, todavía se miraban los llamados ”ranchos o ranchitos” que eran las viviendas de los indígenas más pobres, estas eran unas construcciones circulares que se hacían alrededor de un horcón rollizo de seis varas de alto, del cual se hacían derivar varias ramas o morrillos también rollizos, hacia un círculo de horcones cuyo centro era el horcón principal y que se unían entre sí por medio de morrillos rollizos un poco más gruesos que los primeros los cuales servían como vigas para soportar el techo, sobre los morrillos del techo se tejían las palmas que

servirían de techo a la vivienda, amarrándolos con bejucos, como en el caso anterior. Las paredes del ranchito estaban hechas de caña de maíz o maicillo y deben haber sido muy confortables en época de calor, pero cuando soplaba el viento o hacía ventisca, estas paredes no brindaban ninguna protección.

*Rancho de techo de paja.*

Parece ser éste el tipo de vivienda primitiva que describe Pablo Antonio Cuadra, en su libro "El Nicaragüense" y que es común a todos los grupos indígenas de Mesoamérica, pero que la influencia de otras culturas ha hecho desaparecer poco a poco; sin embargo no es el tipo de vivienda precolombina indígena mesoamericana, porque como se ve en "Joyas de Cerén" en El Salvador, la vivienda campesina precolombina era un rectángulo construido de mampostería, dividido en dos partes longitudinales, de las cuales una de ellas estaba a su vez dividida en otras dos partes iguales por lo que la vivienda constaba de tres ambientes: una especie de sala de estar, con su armero, o depósito de herramientas y dos poyos de mampostería adosados a la pared que dividía el rectángulo en dos, y en las otras dos partes, que servían como dormitorios, había poyos también de mampostería, pero más anchos para que sirvieran como camas, la cocina estaba aparte, era circular, construida de caña de maíz, con techo de paja, siguiendo el modelo del ranchito antes descrito. Los enseres, dejando por un lado las herramientas y las armas, eran los mismos que hasta hace unos treinta o cincuenta años utilizaban nuestros campesinos: ollas de barro cocido, tasas semiesféricas de barro cocido

para comer los alimentos, piedra de moler, jícaras y guacales para beber, higüillas de calabazo, para guardar las tortillas, calabazo para llevar el agua al trabajo, tinajas, apastes, ollas y comales de barro cocido.

En Totogalpa, para delimitar el patio de la casa se acostumbra cercarlo con matas de piñuela, entre las que se intercalan árboles de tigüilote, de Jiñocuago o madreal. Actualmente estos cercos se refuerzan con alambre de púas, sobre postes de madera dura como el quebracho, el guayacán o la mora.

El patio de la casa era, hasta hace unos cincuenta años, una especie de huerta familiar y en él se cultivaban: caña de azucar para endulzar las bebidas, guineos, papayas, guayabas, plantas medicinales y olorosas y algunas legumbres nativas como el chile, la chiltoma, el chayote, el pipián, el tomate, el culantro, la hierbabuena, la ruda, el apazote y el orégano.

## MUEBLES, UTENSILIOS Y ENSERES DE USO COTIDIANO

Los muebles utilizados por los indígenas Chorotegas de Totogalpa eran y siguen siendo pocos, en realidad, el principal es el “TAPEXCO” (que no es propiamente mueble, porque no se puede mover) sirve para dormir, aunque también los hay que sirven como estantes para colocar cosas en ellos. El tapexco es una estructura sencilla que consta de cuatro parales con una horqueta en el extremo superior y que van enterrados en el suelo formando un rectángulo de más o menos un metro con cincuenta centímetros de largo por un metro de ancho, los parales que sirven como patas, miden unos sesenta centímetros de alto y sobre ellos va colocado un tejido de cañas o de varas delgadas y fuertes de una planta llamada candelilla, sobre el tapesco se coloca un petate (estera) de palma, que ellos elaboran como una especialidad y que son parte muy representativa de su artesanía.

Otro ”mueble” infaltable en la vivienda indígena, es el “MOLENDERO”, especie de mesa fija al suelo por medio de cuatro parales fuertes que le sirven de patas, las cuales soportan un tablón de madera de cedro o de aguacate de sesenta centímetros de ancho, por un metro con veinte centímetros de largo y diez centímetros de grueso, que tiene la superficie ligeramente cóncava y es el mueble donde se prepara la masa de maíz para hacer las tortillas, sobre el molendero se coloca la piedra de moler, utensilio infaltable en la cocina indígena y ahí se fija el molino de maíz cuando se tiene la suerte de poseer uno. Hay que hacer notar que sólo poseen molendero, aquellas familias que usan fogón, pues estos dos

*Molendero.*

objetos son inseparables uno del otro, en las cocinas que no tienen fogón y que cocinan en el suelo sobre las tres piedras tradicionales, la piedra de moler se coloca en el suelo y la mujer muele el maíz poniéndose de rodillas ante la piedra. Esta manera de moler el maíz, de rodillas, no se usa en Nicaragua desde hace más de cincuenta años y por eso pocas personas lo recuerdan, de tal manera que en una visita de campesinas Chorotegas, a Guatemala les pareció chocante y muy humillante, que las mujeres cocinaran en esa posición, en realidad la postura de las mujeres mayas, al preparar el maíz de rodillas no es más que una forma ceremonial de estar en contacto con la Madre Tierra.

Como sea la verdad es que, según algunos ancianos del lugar, hace mucho tiempo se viene implementando el uso de fogones de tierra en las cocinas indígenas de Totogalpa y con ellos el molendero.

Un mueble verdadero que utilizan los indígenas de Totogalpa, es la "PATA DE GALLINA", que no es más que un asiento individual que se hace con una rodaja de madera cortada al través, a la cual se le colocan tres patas rollizas de madera rústica, perforando sendos agujeros en la rodaja de madera, las patas forman un triángulo en la parte inferior. Hermana de la pata de gallina es la "BANCA", una tabla plana de un lado y

*Pata de gallina.*

*Banca.*

convexa por el otro, como las que salen cuando se cuadra una tuca de madera en rollo; a esta tabla (costonera) se le ponen dos patas rollizas en cada extremo, quedando un asiento largo y angosto en el que pueden sentare cómodamente hasta cuatro personas dependiendo del largo de la costonera.

En algunas casas se encuentra un mueble llamado “BÚNQUE”, que es un cajón de dos a tres metros de largo, por sesenta centímetros de ancho y hasta noventa centímetros de hondo, que se construye de madera, preferiblemente de cedro, con una tapadera del mismo material y que sirve para almacenar granos básicos. Algunos búnques tienen varias divisiones permitiendo el almacenaje de maíz, sorgo y frijoles, en el mismo mueble.

Últimamente, pero no se sabe exactamente desde cuando, se ha sumado al mobiliario tradicional, una “MESA” común y corriente de noventa centímetros de alto, un metro de largo y ochenta centímetros de ancho, que se coloca junto a la pared, frente a la puerta de entrada de la casa. Sobre esta mesa se colocan las imágenes de la devoción de la familia y siempre se encuentra adornada con flores e iluminada con una vela, todas las familias campesinas, indígenas o no, tienen esta mesa en su hogar, de manera que se deduce que ella es la sustitución del lugar sagrado que los indígenas han tenido siempre en su casa.

Hay un utensilio llamado “PILÓN” que no es común en todas las casas, pero que se usa mucho en la zona, es un tronco rollizo en el cual, en uno de los extremos se ha perforado con fuego, un agujero de fondo redondo que sirve para pilar (quitar la casulla al café) con ayuda de otro instrumento llamado “PIZÓN ”que es un madero con uno de los extremos grueso y redondo como una maza, con el cual se golpea el grano hasta que quede totalmente libre de casulla.

*Pilón y Pizón.*

No hay cocina campesina en la que no se encuentre un ”GARABATO”, este es un utensilio muy sencillo y útil consiste en un pequeño tallo de laurel de unos treinta centímetros de largo, al que se le dejan de las ramas que son radiales, unos quince centímetros a cada una, de tal forma que parezca la estructura de una sombrilla invertida. Este aparato se cuelga con las ramitas hacia arriba, sujetándose del tallo principal por medio de una cuerda que atraviesa un agujero practicado en el extremo superior de tallo y sirve para colocar en él, las jícaras o cumbas que se utilizan para beber, poniéndolas boca abajo, una en cada ramita.

*Garabato.*

*Matayagual.*

El “MATAYAGUAL” es otro utensilio común en la cocina indígena de Totogalpa, consiste en un aro de bejuco forrado de tela de unos treinta centímetros de diámetro, que cuelga del techo de la cocina por medio de tres cuerdas equidistantes atadas al aro formando un triángulo equilátero y que se unen unos treinta y cinco centímetros más arriba para formar una sola cuerda que es la que se sujeta al techo. Este utensilio sirve para colocar en él la higüilla con las tortillas para evitar que se las coman los ratones.

El “CHINCHORRO” es un utensilio muy útil a las madres que tienen hijos pequeños, es una hamaca pequeña, tejida con fibra de henequén, para que los niños duerman en él, es el equivalente a una cuna y las madres lo mecen suavemente para adormecer a la criatura.

*Chinchorro.*

En la cocina indígena mesoamericana, el principal instrumentoes el metate o “PIEDRA DE MOLER”, pues sin ella no se pueden elaborar los alimentos. Se utiliza principalmente para moler la masa de maíz que sirve para hacer las tortillas, principal alimento de los indígenas mesoamericanos; pero también sirve para preparar recados pues en ella se muelen las semillas y otros vegetales utilizados en la preparación de los alimentos. Actualmente se han instalado molinos eléctricos en algunas comunidades y las mujeres caminan largas distancias para llevar a moler su maíz, porque la tarea de moler el maíz en la piedra es una de las más pesadas del quehacer de la mujer campesina. En muchas casas hay también molinos de tornillo sin fin, que son de fácil adquisición y ayudan mucho en las tareas de preparación de alimentos, sin embargo no se ha abandonado la piedra de moler, porque la masa, para que tenga una textura fina y maleable debe “repasarse” en la piedra antes de hacer las tortillas, y porque para la preparación de los recados no se puede usar otro objeto que no sea la piedra de moler.

*Piedra de moler.*

Los utensilios y recipientes para cocinar y preparar los alimentos, son piezas de cerámica que ellos mismos elaboran y dependiendo del uso a que se destinen, depende su forma y su tamaño. Aquí enumeramos los de uso corriente, aunque

ahora hacen algunos cuyo diseño y utilidad no es original y para ellos no forman parte de su utillaje.

Según Guillermo Carrasco, ceramista y antropólogo somoteño, las formas de los recipientes y vasijas de cerámica se derivan de la forma del calabazo cortado horizontalmente, de manera que para facilitar la comprensión, usaremos esa descripción.

EL COMAL es quizás el utensilio de barro cocido más característico de la cocina indígena de Mesoamérica pues en el se cocinan las tortillas que son el principal e infaltable alimento en toda comida. El comal es un disco de barro cocido, ligeramente cóncavo, (su forma equivaldría a la base inferior del calabazo) de treinta o cuarenta centímetros de diámetro y de un centímetro de grueso, es rustico en su superficie convexa que es la que hace contacto con el fuego y pulido en su cara cóncava, que es donde se coloca la masa de maíz para que se cocine con el calor.

*Olla, Comal y Jarro.*

Para la preparación del maíz antes de hacer la masa, se utilizan al menos dos vasijas de barro cocido, que son: el apaste y el pascón. “EL APASTE” es una olla semiesférica (como un calabazo cortado por la mitad de la parte inferior) de barro cocido de un centímetro de grueso, con el borde reforzado para que tenga mayor resistencia y de cuarenta a sesenta centímetros de diámetro, según sea la cantidad de maíz que haya que moler, esto dependerá del número de miembros que tenga la familia.

*Apaste.*

En el apaste se cuece el maíz con agua y ceniza para que se suavice y la

masa tenga la textura adecuada, a esta práctica se le llama nezquesar y al producto de esa práctica, que es el maíz cocido con ceniza, se le llama nixtamal.

El nixtamal, antes de pasar al molino o la piedra debe de lavarse para quitarle los residuos de ceniza, para eso se utiliza “EL PASCÓN”, que es igual que el apaste en su tamaño y su forma pero con muchos agujeros en toda su superficie, para que pueda escurrir el agua con la ceniza y que el maíz quede limpio dentro del pascón.

Los alimentos que se comen cocidos se cocinan en una “OLLA” de barro cocido, que es una vasija de forma, redonda con la forma de una esfera achatada, ( como un calabazo cortado por la cintura). La olla es rústica en su interior (lo que transfiere a los frijoles cocidos en olla de barro un inigualable bouquet), pero pulida en la mitad superior de la superficie externa, la mitad inferior de la olla se deja sin pulir pues es la expuesta al fuego. A la olla se le hacen en el bode superior, junto a la boca, un par de asas para facilitar su manipulación.

Hay un utensilio de cocina que cada día se usa menos pues está siendo sustituido por recipientes importados hechos de metal, es el “SARTÉN” de barro cocido, de la misma forma del comal, pero un poco más profundo y con asas para su manipulación, es pulido en su superficie interna y en la mitad superior de su superficie externa, la parte inferior de la superficie externa, que es la que hace contacto con el fuego, es rústica. El sartén se utiliza para cocinar alimentos fritos o guisados.

EL “JARRO” es un recipiente de cocina que tiene la forma de un calabazo estrecho y alargado que hubiera sido cortado por encima de la cintura, tiene un asa grande que va desde la boca hasta la mitad de la parte inferior, al lado opuesto del asa, la boca se estira y se levanta formando un pico para verter por él, los líquidos de su contenido. El jarro se utiliza para calentar agua y para preparar el café y otras infusiones. Algunos jarros tienen una tapadera plana, hecha del mismo material, con una pequeña asa para su manipulación.

Para beber el café u otras bebidas calientes se utiliza otro recipiente de barro que se llama ”JARRITO”, que no es propiamente un jarro pequeño pues tiene una forma diferente: el jarrito es un recipiente que tiene la forma de un pequeño barril pero que en la boca tiene un reborde que se proyecta hacia fuera como un centímetro, el jarrito mide unos once centímetros de alto y unos siete centímetros de ancho, el barro con el que está hecho es de un grosor de tres milímetros y tiene en uno de sus lados un asa que va desde el borde superior hasta la mitad del recipiente. En el jarrito, tanto la superficie interior como la exterior son pulidas.

LA “TINAJA” era hasta hace poco, una parte del atavió de la muchacha campesina, pues se utilizaba para llevar el agua a la casa desde la fuente, pozo o quebrada.

La tinaja es un recipiente cuyo tamaño puede variar un poco, tiene la forma de un calabazo cortado más arriba de la cintura y tiene dos pequeñas asas a los costados de la parte superior del cuerpo de la tinaja, es hecha de barro cocido de cinco a seis milímetros de grueso, mide cerca de treinta o treinta y cinco centímetros de diámetro y de treinta a treinta y cinco o cuarenta centímetros de alto, es pulida en toda su superficie exterior.

Además de ser el recipiente para el acarreo del agua, es la refrigeradora de la casa, una tinaja llena de agua se mantiene siempre en un lugar fresco de la casa y el agua esta siempre a la temperatura adecuada para calmar la sed a pesar del calor que esté haciendo en el exterior de la vivienda. Desgraciadamente debido a su fragilidad, la tinaja está siendo sustituida por los bidones de plástico, menos frágiles, más fáciles de transportar y más livianos, además de que por ser materiales de deshecho, son más baratos: pero a pesar de sus ventajas los recipientes de plástico no mantienen la frescura del agua como la tradicional tinaja.

Para beber la sopa o atoles calientes, se utiliza un recipiente de barro cocido, pulido por dentro y por fuera, tiene una forma semiesférica, mide quince centímetros. de alto veinte de diámetro, este utensilio se conoce como “TAZÓN”.

En los hogares indígenas se encuentran otros utensilios que tienen relación con el consumo, preparación y protección de los alimentos, describiremos los que según los participantes, son de origen indígena obviando aquellos que aunque sean de uso común, son productos importados y adquiridos en el comercio, como platos, cuchillos, radiograbadoras, etc.

El “CALABAZO” es la cantimplora del campesino mesoamericano, es una cucurbitácea que se cultiva especialmente para ser utilizado como recipiente de viaje o para llevar agua al trabajo. Se cosecha completamente maduro, se deja secar y ya seco se vacía de la pulpa y las semillas, se lava y está listo para ser usado, el tapón que se usa para proteger el agua es un trozo de olote, (parte que queda de la mazorca cuando se ha desgranado el maíz). Los recipientes de deshechos de plástico están desalojando a los calabazos de su importante lugar en la utilería del campesino, privándolo de la frescura del agua que el calabazo conserva mucho mejor que cualquier pichinga de plástico.

Hay una cucurbitácea muy parecida al calabazo cuyo fruto tampoco es comestible pero que tiene una cáscara muy resistente, esta fruta se

llama ”Higüilla” y con ella se hace un recipiente que lleva el mismo nombre que la fruta, tiene la forma de una toronja y mide entre treinta y cuarenta centímetros de diámetro por treinta o treinta y cinco centímetros de alto. Para ser utilizado se cosecha completamente maduro, se deja secar se le corta con una sierra, la parte superior procurando que el corte sea nítido para que la pieza que quede pueda servir de tapadera, se saca la pulpa seca y las semillas y está lista.

*Higüilla y Tinaja.*

LA HIGÜILLA sirve para depositar las tortillas, y que se mantengan calientes y suaves, es una especie de termo natural muy usado en las comunidades indígenas. En el comercio se encuentran a la venta, tortilleras de espuma de plástico que tratan de sustituir a la higüilla, sin embargo hasta hoy no le ha quitado su lugar en la cocina campesina

Entre las plantas de la zona seca hay una de la que dos variedades son de mucha utilidad para la elaboración de diferentes útiles, desde vasos para beber hasta juguetes e instrumentos musicales. Esta planta es el “JÍCARO” y da su nombre a uno de los utensilios llamados “JÍCARAS O CUMBAS” que sirven para beber líquidos fríos como el pinol, el tiste, y el posol. Son estas unos vasos en forma de huso que se elaboran con la variedad de jícaro cuyo fruto tiene precisamente esa forma. Para ser utilizado se cosecha el jícaro completamente maduro, se deja secar, se le corta uno de los extremos con una sierra fina, se le extraen la pulpa y las semillas, se lava y ya está listo un vaso muy apreciado dentro de la artesanía indígena, pues se acostumbra decorar estas cumbas con dibujos muy finos gravados con una cuchilla. Las semillas del jícaro tostadas y molidas sirven para hacer una bebida parecida al chocolate, que se bebe en jícara precisamente, de la pulpa del jícaro se elabora un jarabe muy eficaz para la tos.

Con esta misma variedad de jícaro se elaboran “CUCHARONES” para servir la comida, estos utensilios son frutos de jícaro cortados de forma vertical, desde el pedúnculo hasta la base y el tratamiento que se da a la fruta para su elaboración es el mismo que para hacer las cumbas o jícaras.

Otra variedad de jícaro produce frutos redondos. Siguiendo el mismo procedimiento que para hacer las jícaras, se elaboran guacales, que

*Cucharas de Jícaro.*

*Guacal de Jícaro.*

son frutos de jícaro cortados a la mitad en forma vertical, desde el pedúnculo a la base. Los “GUACALES” son unos utensilios semiesféricos que tienen muchos usos: sirven para beber chicha (bebida fermentada hecha a base de maíz) para preparar algunas mezclas de alimentos, para echar agua en la ropa que está siendo lavada, para guardar pequeñas cantidades de granos y para un sinnúmero de utilidades que sería prolijo enumerar.

Para la cocina, el indígena elabora diferente utensilios de madera, como ”LAS PALETAS” que sirven para menear los alimentos cuando se están cocinando, las hay de todos tamaños según sea el tipo y la cantidad de comida que se cocina, también se elaboran cucharas de diferentes tamaños para menear y probar sopas o alimentos líquidos que se están cocinando.

Con la fibra del henequén se elaboran diferentes artículos de uso cotidiano, de los cuales los principales son el “MECATE Y LA CABUYA”. El mecate es una cuerda de un centímetro de mena que tiene múltiples usos, sirve para tender ropa, para atar bultos o animales y hasta para tomar medidas. La cabuya es una cuerda delgada, de dos o tres milímetros de mena que se utiliza para colgar objetos pequeños, para amarrar a las aves y para muchos usos más.

Otros utensilios de uso común que los mismos indígenas elaboran son las “ALFORJAS”, que hasta hace muy poco tiempo, junto al calabazo identificaban al indígena, cuando llegaba a la ciudad. Son estas una par de bolsas tejidas con fibra de henequén, de una sola pieza, de tal manera que queden unidas entre sí por un fajón del mismo material y que se cuelgan del hombro, actualmente estos utensilios están siendo sustituidos por las mochilas adquiridas en el mercado.

De la misma forma que las alforjas, pero más grandes y elaboradas de cuero crudo de vaca, son los “ZURRONES” que se colocan sobre el

lomo de los burros para transportar el maíz cuando no ha sido desgranado.

En Totogalpa, la cestería es una de las artesanías más importantes y no hay familia que no utilice el CANASTO, la CANASTA y la CANASTITA, que son los útiles que resultan de este oficio. El "canasto" es un cesto grande cilíndrico de sesenta a ochenta centímetros de diámetro por treinta o cuarenta centímetros de alto, está hecho de caña brava o de bambú y se usa para el empaque de productos que se llevan al mercado, sean estos: verduras, frutas o productos elaborados, como rosquillas o pan.

La "CANASTA" es un cesto pequeño, portátil, personal, con un asa diagonal n la parte superior para facilitar su transporte, corrientemente se lleva pendiente del brazo. Las hay de varios tamaños pero las más usadas miden unos treinta centímetros de diámetro por veinticinco centímetros de alto. Se usa cuando se va de compras al mercado.

*Canasto para corte de café.*

La "CANASTITA" es un cesto pequeño tejido con hojas de palma y en algunos casos con hebras de pino, hay canastitas de diferentes tamaños, desde diez hasta veinticinco centímetros de diámetro. Se usan para guardar huevos u otros enseres pequeños como botones e hilos.

*Diferentes tipos de canastos.*

En muchas de las comunidades no existe el servicio de energía eléctrica, entonces los habitantes tienen que recurrir al “CANDIL” que es un recipiente de hojalata, cilíndrico de cinco centímetros de alto por cinco de diámetro, cerrado por ambos extremos, pero del centro de la superficie superior se proyecta un cono del mismo material, de tres centímetros de alto, por donde se asoma una mecha de algodón, que es la que hace la llama para alumbrar, este utensilio usa keroseno o diesel como combustible.

Las herramientas que utilizan los campesinos para la realización de sus labores, son en su mayoría productos industriales que se compran en el mercado y por lo mismo no tienen ninguna relevancia como factor cultural propio, solamente el “ARADO EGIPCIO” que es el instrumento tradicional para la labranza en tierras de poca pendiente, ( y por lo mismo de muy poco uso en la zona poblada por indígenas) es elaborado por ellos mismos aunque obviamente, no es original de su cultura sino que fue traído por los españoles .

Las herramientas de más uso son: el machete cuma, el machete de vuelta que se usa para desherbar, la cutacha que es un machete recto, el hacha, el espeque para sembrar, la coba para hacer los hoyos en los que se siembran los postes, el azadón, la barra, la piocha, la pala, el martillo y diferentes tipos de cuchillos.

Como los indígenas de Totogalpa por lo general caminan a pie, (muy pocos tienen caballo, burro u otra bestia de carga) no existe ni la tradición ni los aperos del jinete.

*Herramientas.*

## COSMOVISIÓN

Los indígenas de Totogalpa conservan aún una baga reminiscencia de la cosmovisión indígena precolombina; pero con una confusión de ideas, debido a la influencia de la religión católica y a la ideología, vigente hasta nuestros días, que fue propugnada por la revolución Sandinista.

El indígena considera que el ser humano, los animales y las plantas como parte de la naturaleza, por ser creación de Dios deben ser respetados y protegidos, consideran que Dios castiga a quienes atentan contra la naturaleza (como los madereros y los cazadores) y que por eso es que los inviernos son malos por falta de lluvia o porque son tan copiosos que causan inundaciones, deslaves, derrumbes, destrucción y muerte.

Los astros, principalmente el sol la luna y el lucero de la mañana y de la tarde, (que ellos no saben que es el planeta venus) son guías para que la gente al observarlos pueda hacer las cosas de manera correcta y que el resultado de sus acciones sea mejor, siguiendo esta línea:

La mujer embarazada debe cuidarse de los eclipses (señales del cielo) pues al salir de su casa puede poner en peligro la salud del niño, por ejemplo: puede nacer con labio leporino.

Cuando se corta un árbol debe ser durante la luna tierna.

La siembra de algunas plantas debe hacerse durante la luna llena.

Los árboles y los animales nos dan señales sobre cómo será al invierno y también sobre el aparecimiento de plagas en los cultivos.

Los antiguos consideraban que los árboles y los animales tenían su propio espíritu y que de alguna manera estaban conscientes de que fueron creados para el servicio del ser humano, por eso los indígenas les pedían permiso a los hermanos árboles, para cortarlos o utilizar sus frutos, ramas, hojas y flores.

Los más viejos aún conservan ese respeto por la naturaleza, considerando que hay una relación directa entre las cosas, las plantas, los animales y la gente de manera que lo que le pasa a uno de ellos influye en todos los demás, incluyendo al ser humano.

Díos le dio al ser humano, la tierra y todas sus criaturas para convivir con ellas, aprovechar sus productos y cuidarlas como parte de la creación de Dios. Le dio ciertas plantas para comer, otras para curar sus enfermedades y otras para que se protegiera de los elementos, pero no para tratar de hacerse rico explotando los recursos que Él le entregó en administración.

Es bueno y agradable a Dios compartir los frutos de la tierra, los del agua o los del aire con las visitas, con los parientes y amigos y es bueno vender una parte de lo que se produce para cubrir las necesidades de la familia, pero es muy malo y desagradable a Dios, producir sólo para la venta.

No se debe engañar al amigo ni al pariente, la palabra empeñada vale más que cualquier documento, porque faltar a la palabra es algo así como estar fuera de armonía con la creación.

Como antes se mencionó, muchas de estas maneras de pensar se conservan entre los más ancianos, pero la corriente materialista ha invadido el pensamiento de los jóvenes, haciéndoles pensar que esas cosas son tonteras inventadas para mantener a la gente dominada, sin embargo muchas personas, incluso jóvenes, están sintiendo los efectos negativos del alejamiento de sus valores tradicionales y han expresado la necesidad de rescatar esos rasgos tan valiosos de su cultura.

## LA VIDA Y LA MUERTE

La vida es un don de Dios y se la ha dado a todos los seres de la naturaleza, por lo tanto es necesario respetarla en todos sus aspectos, pero también es parte de un ciclo en el que la contrapartida es la muerte, de tal manera que es necesario que unos mueran para que otros puedan vivir. Visto desde otro punto de vista esto quiere decir que quitar la vida inútilmente a otro ser vivo o quitársela para enriquecerse es salirse del equilibrio natural que Dios instituyó.

Matar a un ser vivo (incluidas las personas) puede ser una falta gravísima o puede ser una necesidad, por eso los indígenas siguen siendo bravísimos guerreros, cuando consideran que la causa por la que luchan es justa, o cuando se han comprometido con el líder.

Como todas las cosas tienen su espíritu, no hay que destruirlas, pero si es necesario utilizarlas se puede hacer siempre que sea dentro de las normas establecidas por la tradición.

Así como la vida es un estado pasajero que se tiene que terminar cuando la persona, animal o planta ya no sea útil, o cuando su muerte sea necesaria, la muerte tampoco es algo que deba temerse, no tiene nada de malo morirse. Al principio da la idea de que esa falta de temor a la muerte es una expresión de machismo, pero no es así, porque si así fuera, considerarían una tragedia la muerte de los más tiernos, por el

contrario celebran su muerte con una danza especial, pues es la creencia que se los lleva la virgen María y si se identifica a María con la Madre Tierra, hay un sincretismo en tal creencia.

El día que nace, la persona ya viene con las habilidades de que se va a valer en la vida eso no se puede cambiar (el que nació para tamal, del cielo le caen las hojas) pero la naturaleza le va enseñando como vivir mejor su vida, aprovechando los dones que Dios le dio, así también, trae su muerte ya predestinada, por eso le envía señales para que no sea sorprendido (cuando el tecolote canta, el indio muere).

Los muertos son sujetos de un culto especial: al morir un niño o niña se celebra una ceremonia en la cual se ejecuta una danza que se llama "la palma", durante esa ceremonia, para la cual se prepara un altar especial cubierto de flores y hojas de pacaya, el padrino y la madrina, que son los ejecutores llevan al niño en sus brazos, lo bañan con agua de flores y cuentan los ancianos, que hasta hace poco tiempo, el agua con la que bañaban el cadáver del niño o niña se daba de beber a los presentes. Actualmente por influencia de los programas de salud e higiene, el agua se esparce devotamente en el suelo, mientras los asistentes cantan y repiten las oraciones que dirigen los padrinos.

Cuando muere un adulto, se le viste con su mejor ropa, se coloca en el centro de una cruz formada por cuatro velas de cera, cada vela en un punto cardinal, una en el norte, otra en el sur, otra en el oriente y una más en el poniente, se le rodea de flores, se coloca junto a él un vaso con agua y se le "vela" (acompaña) con cantos y rezos durante una noche completa y hasta el medio día siguiente, durante el cual se le entierra. En la vela se acostumbra a contar chistes para alegrar al difunto, fumar, tomar café con pan y en algunos casos jugar naipes y beber guaro. Para enterrar al difunto se cava una fosa de dos metros de profundidad en la cual se introduce el ataúd, se bendice la tierra que lo ha de cubrir se rellena la fosa y se cubre con todas las flores que adornaron su "vela".

Durante nueve días se reza cada noche por el ánima del difunto manteniendo el altar con flores, candelas y un vaso con agua y a los nueve días se repite la ceremonia de la "vela" como si el difunto estuviera presente, contando chistes, tomando café con pan, jugando cartas, cantando y rezando.

El día de los muertos se celebra el dos de noviembre y ese día la gente se reúne en el cementerio para limpiar y adornar con flores y adornos de papel de china de colores alegres, las tumbas de sus seres queridos, en las que se colocan candelas encendidas, un vaso con agua y la comida que más le gustaba al difunto. Es la costumbre que la familia pase todo el día en el cementerio, acompañando a los muertos durante su día.

El día del cumpleaños del muerto y el día de su muerte, se celebra adornando con coronas de flores (coronando) y colocando un vaso con agua en las tumbas de los muertos, lo cual significa que el día de la muerte es el día del nacimiento a una vida nueva y diferente pues es el día en que el alma del difunto se une al gran espíritu de Dios, que lo contiene todo.

Los muertos no se alejan de sus familias, están siempre pendientes de ellas para ayudarlas en sus dificultades, por eso es necesario mantenerlos contentos y demostrarles el respeto y cariño que se les tiene. Los antepasados alientan e infunden valor o paciencia a sus descendientes y en algunos casos les previenen de catástrofes o dificultades.

## EL CALENDARIO

El calendario indígena está muy influenciado por el calendario cristiano y por la cosmovisión que los españoles nos inculcaron, sin embargo hay fechas del calendario occidental que no tienen ninguna importancia para los indígenas de Totogalpa. Por otra parte siguen celebrando algunas fechas que ya eran ceremoniales antes de la llegada de los españoles pero que han perdido su sentido original y ahora se enmarcan en fechas del calendario cristiano.

Por otra parte, para "santificar las fiestas" la iglesia católica oficializó algunas fechas de la tradición indígena mesoamericana y con eso le quitó su sentido original, como es el caso del 13 de diciembre día de Guadalupe, que era una fiesta de los aztecas, dedicada a la madre tierra y que los católicos la convirtieron en una festividad dedicada a María la madre de Jesucristo, esto ha producido un sincretismo que no se manifiesta concientemente, pero que siempre se manifiesta.

El primero de enero, primer día del año no es motivo de ninguna ceremonia especial, excepto porque se ha convertido en una fiesta más en el año, sin embargo, a partir del primero hasta el día seis de enero, los indígenas observan con cuidado cómo es el estado del tiempo durante cada día, porque según ellos estos días denominados cabañuelas(nombre muy español) marcan el comportamiento del tiempo durante la época lluviosa del año que comienza.

El seis se celebra la llegada de los "Reyes Magos" a visitar al niño Jesús, pero sin ninguna ceremonia especial.

El dos de febrero se celebra a la “Virgen de Candelaria” esa festividad es importante porque para esa fecha ya deben de estar recogidos los residuos de las rozas y ese día se producen las “quemas” después de las cuales se acostumbra tomar colectivamente una sopa de res que sirve para “sacarse el calor”. Debido a la influencia de los organismos de desarrollo que han estado luchando contra la costumbre de quemar los rastrojos (por el daño que las quemas ocasionan al suelo) esta costumbre de quemar está siendo abandonada y la festividad perdiendo su sentido dentro de la cultura agrícola de los Chorotegas.

Durante todo el mes de febrero los indígenas tratan de interpretar, mediante la observación de la conducta de las aves, insectos, animales silvestres y plantas, las señales que indiquen cómo será el próximo invierno: la dirección de los nidos de las corchas, los caminos de las hormigas, las actividades de los roedores y la floración de algunas plantas, son indicadores de la conducta del tiempo de lluvias llamado invierno en estas latitudes.

Durante la “semana santa” se celebra la bendición de las semillas que se habrán de sembrar en la próxima época lluviosa y por supuesto las celebraciones católicas tienen mucha importancia. Una curiosa creencia de los indígenas es que si alguien se baña durante los días de la “semana santa” se convierte en pez, la sirena es un ejemplo de ello.

El tres de mayo se celebra el “día de la cruz” la cual representa los cuatro puntos cardinales y los cuatro vientos, se supone que se celebra la caída de la primera lluvia, aunque hace ya mucho tiempo que las primeras lluvias no caen en mayo, como coincidencia la iglesia Católica celebra ese4 día la cruz en la que Jesús fue sacrificado y a la que en algunos casos para diferenciarla de la cruz indígena, los religiosos llaman la Vera Cruz, o sea la Verdadera Cruz.

El quince de mayo se celebra el día de “San Isidro Labrador” patrono de los agricultores y que controla la regularidad de las lluvias, los campesinos le piden cuando está lloviendo demasiado “San Isidro Labrador, quita el agua y pon el sol” o por el contrario, si está lloviendo muy poco, le piden”San Isidro Labrador pon el agua y quita el sol”.

El veinticuatro de junio se celebra el día de “San Juan” y la entrada de la canícula, que es un tiempo sin lluvias que dura hasta el quince de agosto.

El dieciséis de julio celebran el “Día del Carmen”, festividad que se celebra comiendo elotes asados o cocidos, tamalitos de elote, güirilas, montucas y Atole de elote, esta es la celebración de la primera cosecha del maíz tierno, el que debe ser compartido con la familia, amigos y vi-

sitantes, durante esta festividad se intercambian como regalo, elotes y alimentos elaborados con maíz tierno.

Julio y agosto son los meses de los cuadritos que se caracterizan por la falta de alimentos, pues el maíz de la cosecha anterior ya se ha terminado y aún no puede recogerse la cosecha del que se sembró en mayo, porque está todavía tierno.

El quince de agosto se celebra la "Asunción de María" que los campesinos no saben que significa, pero que coincide con la recolección de la cosecha y el final de la canícula.

El quince de septiembre es la fecha de la siembra de postrera.

El cuatro de octubre se celebra el día de "San Francisco de Asís" patrono protector de los animales, ese día es tradicional la caída de una lluvia tormentosa llamada "el cordonazo de San Francisco".

Noviembre es un mes dedicado a los muertos: el día primero se dedica a " Todos los Santos" y el segundo a los "fieles Difuntos", que para los indígenas son todos sus antepasados.

El día primero se preparan flores candelas y adornos de papel de china para llevar al cementerio al día siguiente.

El dos de noviembre se visita el cementerio desde muy temprano, se limpian y adornan las tumbas de los parientes fallecidos, se les lleva su comida favorita, un vaso con agua y se les acompaña durante todo el día comiendo y bebiendo con alegría.

En noviembre se comienzan las socolas, que son las rozas que se hacen como preparación de las tierras que se habrán de sembrar el año siguiente. Los ganaderos chapodan sus potreros en noviembre y riegan semilla de zacate, para que se entierre y esté lista para germinar cuando lleguen las primeras lluvias del próximo año.

Diciembre es el mes de la alegría, se inicia con la celebración del día de "San Nicolás de Bari" patrono y abogado de los niños, el día seis. El siete se celebra la gritería que es una fiesta en la víspera del día de concepción, en la cual se canta, se reza y se queman cohetes en honor a la Virgen y se reparten frutas y dulces entre los asistentes. Un dulce en especia llama mucho la atención, es el "gofio" hecho de maíz tostado y molido al que se le agrega panela rayada y agua, para hacer una masa con la cual se hace una gran tortilla que se deja secar y luego se corta en forma de pequeños rombos, que son los que se reparten a los que asisten a la gritería. Esta fiesta tiene su mayor expresión entre los ladinos de las ciudades de León y Granada, pero se ha extendido a todo el territorio de Nicaragua, adquiriendo carta de naturaleza entre los indígenas Chorotegas.

El día ocho, día de la “Purísima Concepción de María” se celebra con rezos cantos y quema de cohetes.

El doce, se celebra el día de “Guadalupe”, fiesta que coincide con la celebración precolombina dedicada a la madre tierra, pero que actualmente se celebra dedicada a la patrona de América, La Virgen de Guadalupe. En el Terrero, comunidad indígena de la comarca de Terrero Grande esta es la fiesta patronal y se celebra con gran pompa, incluyendo rezos, misa solemne, quema de cohetes, baile y comida comunitaria.

El veinticuatro de diciembre se celebra la “Noche Buena” y el veinticinco, “La Navidad del Niño Jesús”, el veintiocho, el “Día de los Inocentes” y el treinta y uno “El Año Nuevo” que aunque ya se sabe que es el día primero de enero, se espera festejando desde el día anterior. Para la Noche Buena y el Año Nuevo, se acostumbra comer nacatamales, beber chicha y bailar toda la noche con música popular, es de hacer notar que estas fiestas no tienen carácter sagrado dentro de a cosmovisión indígena.

A estas fiestas debe agregarse la del Santo Patrono de cada comunidad, que se celebra con rezos cantos, música y bailes populares,

El significado de algunas de las celebraciones católicas no está claro en el pensamiento de los indígenas, por ejemplo: ellos no entienden que es la concepción, y asocian el término únicamente a un icono de la Virgen María, tampoco saben que quiere decir Asunción, y también refieren el término a un icono, de la misma manera muchos términos de la nomenclatura católica no les son lo suficientemente claros, pero celebran las fiestas por tradición, por devoción y por la fé que les fue inculcada por los religiosos que llegaron a catequizarlos.

## LA TIERRA

LA TIERRA, en indudablemente la madre de todo lo creado, la naturaleza misma no podría existir si la tierra no existiera, de la tierra brota el agua y corre sobre ella con ternura y suavidad, los árboles, los cultivos, las plantas alimenticias, las frutas que sirven como alimento, las plantas medicinales con las que se recupera la salud, las flores que alegran los campos, el pasto, las frutas y los granos que alimentan a los animales domésticos y silvestres, todos salen de la Madre Tierra. La Madre Tierra da refugio a muchos animales como las hormigas, los cusucos, las culebras, los guardabarrancos, los conejos y los chocollos, y proporciona

a los seres humanos, los materiales para hacer sus viviendas y utensilios de cocina, como el adobe, la teja, las ollas y los comales, pero además, de ella brotan árboles que proporcionan madera y leña, para la construcción, para hacer muebles y enseres de madera y para cocinar los alimentos y quemar las tejas y piezas de cerámica que se utilizan en la vida diaria.

Los indígenas como hijos de LA TIERRA le deben respeto y consideración, por eso deben alimentarla, para que ella pueda nutrir a las plantas que se cultivan, debe dársele agua para que se mantenga fresca cerca de la casa, cuando se bebe algún líquido, fresco o chicha, se echa un poquito en el suelo para compartirlo con ella esta costumbre de tirar al suelo un poquito del líquido que se bebe, se mantiene entre los indígenas pero hasta ahora se ha vuelto a reconocer su significado.

La TIERRA debe ser trabajada con amor, para satisfacer las necesidades de la familia, pero nunca con la ambición de hacerse rico. Los que sacan los minerales de La TIERRA para enriquecerse, cometen una falta gravísima, como si la cometieran con su propia madre, por eso las riquezas adquiridas con el saqueo a la tierra, no se consideran bien habidas, los minerales como la piedra, la arena, la cal y la tierra que sirven para la construcción de viviendas, son un regalo que la tierra nos hace de su propio cuerpo para darnos abrigo y los metales como el oro y la plata son para fabricar objetos de culto que nos recuerden siempre que debemos estar en comunión con nuestro creador.

Al final de la vida la Tierra bendita recibe al ser humano como una madre amorosa y lo cobija para siempre.

## EL CIELO

El CIELO es la casa de Dios y desde él, envía señales a través de sus luminarias o de los fenómenos que en él ocurren: (señales en el Cielo, sucesos en la tierra) desde el Cielo llega la luz del Sol, la lluvia y el viento, todas las cosas buenas vienen del cielo, pero también las desgracias.

Desde el Cielo los antepasados cuidan de los indígenas y les ayudan cuando tienen dificultades.

Los seres humanos no pueden hacer nada por el Cielo, no es como con la tierra a la que se le puede devolver algo de lo que se recibe de ella, el Cielo es poderoso y nada de lo que se haga puede cambiar sus designios.

El Cielo dispone de la vida y decide la hora de la muerte.

El Cielo se comunica con los seres humanos por medio de sus astros, los rayos y relámpagos, los vientos y huracanes, las nubes, el arco iris y otras señales, así por ejemplo:

Cuando la luna llena aparece rodeada de un halo de luz cuyos bordes ostentan los colores del arco iris, dicen “casa en la luna, seca la laguna” con lo cual predicen escasez de lluvias.

Cuando el viento sopla del norte hará buen invierno, pero si sopla del sur, el invierno será seco y si sopla descontroladamente, es posible que halla huracanes. Lloviznas antes de tiempo pueden significar el ataque de plagas en los cultivos.

Los eclipses pueden dañar a los niños que están por nacer hendiéndoles el paladar, pero también pueden anunciar otras desgracias.

El paso de un cometa puede anunciar terremotos. Y las nubes pueden anunciar lluvias o sequías pero también terremotos, plagas y enfermedades.

Contra el Cielo no se debe protestar ( el que escupe al cielo, a la cara le cae) sus designios deben ser aceptados.

## EL AGUA

El agua es la vida, es como la sangre de la tierra y es también el elemento más frágil de la naturaleza, los manantiales se secan cuando se pelea por el agua, pero también cuando se cortan demasiados árboles y la tierra se queda desnuda.

El agua es el elemento purificador por excelencia, no solamente limpia el cuerpo y la ropa, sino que purifica el alma, el agua es el símbolo de la pureza y la salud.

El agua también cura muchas enfermedades ya sea ella sola o como elemento para preparar medicinas.

El agua hace crecer las plantas y da vida a los animales, devuelve el vigor a la persona cuando está cansada por el trabajo o por caminar.

Cuando el agua se pierde es muy difícil de recuperar y es tan viva que es difícil de almacenar por mucho tiempo porque se llena de lama o de larvas de zancudo.

El agua es la vida para el agricultor, pero cuando las lluvias son demasiado copiosas, también puede causar la muerte, ya sea porque

la persona muera ahogada cuando lo arrastre una corriente y la golpee contra las piedras, o porque arrastra el suelo causando deslaves y derrumbes. También puede causar la muerte lenta al arrastrar poco a poco el suelo fértil dejando la tierra desnuda y sin capacidad de producir, como ha pasado en las tierras de los Chorotegas de Totogalpa.

El agua es una dádiva de Dios y cae o brota igual para todos, nunca se le debe negar el agua a una persona que tiene sed, los manantiales no deben de tener dueño porque el agua no es propiedad de nadie. Cuando los seres humanos riñen por un pozo o manantial este se seca y no vuelve a tener agua jamás.

El agua debe ser un factor de unión en las comunidades y los pueblos y nunca una razón de discordia o desunión.

En todas las ceremonias católicas o no, se usa el agua como elemento vital que representa la unión del ser humano con Dios y con la Naturaleza: en el nacimiento, en el bautizo, en el sacrificio de la eucaristía, en el matrimonio y en las ceremonias de los muertos, se utiliza el agua, para bendecir la casa, para la bendición de las semillas y de los animales, para preparar los alimentos y las medicinas, para todas las actividades de la vida el agua es el elemento indispensable y después de muertos, en la vela debe haber un vaso con agua.

Muchos indígenas mantienen un vaso con agua sobre la mesa de los santos, pero no ha sido posible conocer ni el origen ni el significado de esa costumbre.

## LA PRODUCCIÓN

La producción agropecuaria de los indígenas de Totogalpa, está basada en el cultivo del maíz, frijoles y sorgo, como medida de subsistencia, pero los suelos degradados, los malos inviernos y las técnicas inadecuadas de cultivo reducido el rendimiento de los cultivos de tal forma que ya no se produce lo suficiente para el sustento diario.

La escasez de alimentos que se hace sentir es causada en parte por el abandono de los sistemas tradicionales de producción y el olvido de los saberes ancestrales del pueblo Chorotega, a partir de la introducción del los agroquímicos, el monocultivo y los métodos de producción basados en los principios de la revolución verde, pero aplicados en suelos frágiles de laderas, con grave riesgo de erosión, pobres en materia orgánica e imposibles de mecanizar.

El INPRHU-Somoto, organismo que atiende la zona, entre sus acciones, desarrolla una labor de rescate cultural que incluye la recuperación de los sistemas sostenibles de producción que se practicaban hasta hace cincuenta años. En este sentido se está recuperando el cultivo de los patios.

Los patios de los indígenas Chorotegas eran una despensa y una farmacia que las amas de casa tenían a la mano para solventar las necesidades alimenticias y medicinales de la familia.

Con los proyectos de desarrollo endógeno, los patios están repoblándose de árboles frutales, legumbres y plantas medicinales.

El mérito de los proyectos antes mencionados es que no se está introduciendo ningún elemento que no sea parte de la cultura de los indígenas de la zona, se ha reconstruido el sistema cuyos elementos son los tradicionales, cultivos de legumbres, frutales, plantas medicinales y aromáticas, gallinas productoras de huevos y carne y el tradicional cerdo que es la alcancía de la familia.

El maíz del que existen siete variedades nativas en la zona, no ha dejado de cultivarse, sino más bién, se está promoviendo su cultivo ante la amenaza de la invasión de semillas transgénicas, con la certeza de que sólo la defensa del patrimonio biológico de las comunidades y pueblos indígenas puede garantizar la sostenibilidad de su seguridad y soberanía alimentarias.

De frijol existen cuatro variedades nativas que son cultivadas por los Chorotegas de Totogalpa y al igual que con las semillas de maíz, se está tratando de proteger y mantener su cultivo.

Existen dos clases: de sorgo: el maicillo de año y el sorgo tortillero que es una especie modificad del cual se han introducido distintas variedades y que produce dos cosechas al año, una pequeña en Julio y la principal en Enero.

Las frutas tradicionales de la zona y que se cultivan en los patios son: el mango, el aguacate, la papaya, el mamón, la pitahaya, la naranja, la mandarina y el limón, los guineos (bananos) la granadilla, el maracuyá, el ayote, el pipián y el chayote, cucurbitáceas originarias de la zona que se utilizan como verduras. A estas habrá que adicionar algunas frutas originarias del lugar y que se aprovechan porque nacen en los potreros, en los campos de cultivo y hasta en los cerros, como el nancite, la anona y la guanábana, la guayaba, la jagua y el guapinol.

Como verduras se cultivan en los patios: el tomate, el chiltoma (pimiento) la cebolla, la zanahoria, el repollo, la yuca, el camote y el chile.

Las plantas aromáticas y medicinales que se encuentran más a menudo en los patios son: La hierba buena, el culantro, el orégano, la ruda, la sábila, el zacate de limón, la valeriana, el sandiego, el eneldo y la manzanilla.

En algunas áreas de la zona se cultiva café en pequeña escala y se ha introducido el cultivo de la piña, que ha resultado promisorio.

## EL MAÍZ

El maíz no es sólo un cultivo. Entre los Chorotegas de Totogalpa, como entre todos los indígenas de Mesoamérica, es una planta sagrada que debe ser cultivada con devoción y respeto.

Según la religión de los Mayas, los seres humanos fueron hechos de maíz y aunque actualmente los Chorotegas ya no lo creen así. persiste en ellos el sentido de que el maíz es una planta sagrada que cada campesino debe cultivar para el consumo de la familia, –el maíz comprado no rinde–, dicen y consideran que todos los productos del maíz deben compartirse con los familiares amigos y visitantes,

Al área en que se cultiva el maíz se le llama “la milpa” y es una hortaliza completa pues en ella se cultiva frijol que además de consumirse como grano, las vainas tiernas son un exquisito alimento; también en la milpa se producen ayotes que son los frutos de una cucurbitácea, se consumen tiernos, como verdura y ya sazones se consumen tanto como verdura como en dulce. La planta del maíz da varios productos: los xilotes que son unas mazorcas pequeñas que se cortan de la planta cuando comienza a echar mazorcas, dejando sólo dos o tres para que desarrollen bién, estos xilotes se consumen como verdura. Cuando las mazorcas ya están desarrolladas, pero aún están tiernas se llaman “elotes” y se comen asados o cocidos, con ellos se prepara atole de elote, tamalitos de elote (yoltamales) que se envuelven en la tuza tierna del elote, güirilas(tortillas de maíz tierno) y montucas( tamales de maíz tierno con carne de cerdo o de pollo con recado de tomate). Además con los granos del maíz tierno se hacen tortitas fritas, tortitas horneadas y el elote se come como verdura en la sopa, mientras que los granos sirven para agregar al arroz y a otros platillos.

El maíz ya maduro y seco es un alimento que se consume en muchas formas, la principal de las cuales es la tortilla, que en Mesoamérica es como el pan para los europeos. Se elaboran con la masa del maíz varios tipos de tamales: el tamal pisque, que es la masa simple del maíz envuelta en hoja de guineo y cocida después, el tamal relleno, parecido al

pisque pero con frijoles molidos adentro, el nacatamal que es una comida completa, lleva carne arroz, papa y tomate.

Con harina de maíz se hace pan, rosquillas, quesadillas y cosa de horno.

La masa de maíz sirve para darle cuerpo a varias comidas, como la chanfaina, las albóndigas de carne de gallina y el indio viejo.

En fin, como alimento humano el maíz tiene innumerables usos, pero además sirve de alimento para aves, cerdos y caballos, por eso es el alimento universal de los indígenas.

El olote, que es la mazorca despojada de sus granos es utilizado como el tapón de corcho, en el calabazo, molido es alimento para cerdos, en el fuego arde como leña y sirve en lugar de papel higiénico.

La tuza, hoja que cubre la mazorca, sirve como alimento para vacas y caballos, es la cubierta de algunos tipos de tamal, se usa para encender el fuego, los huevos se forran de tuza para transportarlos con seguridad, también para servir en ella algunos dulces como la melcocha de caña de azucar y las mermeladas y por último es un excelente material para elaborar preciosas artesanías.

La caña del maíz sirve para hacer las paredes de los ranchos, para hacer divisiones, gallineros y cercos y para hacer tapescos, pero también es alimento para el ganado.

Las hojas verdes del maíz se utilizan para envolver los tamales pisques y los rellenos y ya sean verdes o secas (huate) son un buen alimento para el ganado.

El pelo de elote, preparado como infusión es medicina para las afecciones renales y la flor seca se utiliza para preparar tizanas. De tal manera que existen muchísimas razones para considerar que el maíz es el alimento de los dioses y que la carne de los indígenas mesoamericanos está hecha de maíz.

## SERES MÍTICOS

El universo de los indígenas de Totogalpa está poblado de seres míticos y de creencias acerca de animales, plantas y objetos con poderes sobrenaturales de los que no se excluyen ni a los diablos ni a los ángeles.

Aquí haremos referencia únicamente a aquellos que forman parte de la tradición del pueblo indígena sin tomar en cuenta los fantasmas de la mitología española como el hombre sin cabeza, la llorona y otros que tienen su principal lugar en la superstisión no indígena.

LA CEGUA, es un ser con apariencia femenina (cegua en náhuatl significa mujer) que se aparece a los hombres muy mujeriegos o a los borrachos en los lugares donde hay agua como en los pozos o manantiales, ríos, quebradas y lagunas o a la orilla de los barrancos. Cuando se la ve está de espaldas y parece una mujer peinándose su larga cabellera después bañarse, al acercarse y hablarle ella se voltea hacia su víctima y le dice: -mirá mis dientíos-, mientras le muestra una horrible cara parecida a la calavera de un caballo, haciendo que el hombre sufra un desmayo. Después del encuentro con la cegua, el hombre aparece en un barranco con todo el cuerpo arañado y con la mente perdida, dicen que quien ha sido "jugado de cegua" queda para toda la vida como distraído, con la mirada perdida, falto de concentración y sin voluntad de hacer nada.

LOS DUENDES son seres que habitan en cuevas y barrancos, son juguetones y les gusta asustar y hacer bromas a la gente, montan a caballo y le hacen trenzas en las crines a las bestias. Hay uno en especial al que llaman simplemente "EL DUENDE" que tiene su hato de venados y los pastorea en los cultivos de frijol, estos venados no pueden ser cazados pues el duende los protege y si el campesino insiste en hacerles daño, el duende le destruye su plantío de frijoles. El Duende tiene un corral para sus venados, en la cumbre de los cerros y a ese corral no se debe acercar nadie porque correría el peligro de quedar encantado. De hecho que los llamados "corrales del duende" son altares indígenas abandonados desde épocas ya olvidadas y que para protegerlos de los extraños, se les inventó la leyenda de que son sitios encantados.

EL CADEJO es un ser mítico que tiene la apariencia de un perro grande con brasas en los ojos, algunos dicen que hay dos cadejos, uno blanco y uno negro, según esta versión el cadejo negro persigue a los borrachos y los lleva por los barrancos para que caigan en ellos y mueran, mientras que el cadejo blanco los protege y los guía hacia su casa, sin permitir que les suceda nada malo en el camino.

EL DIABLO, DEMONIO O SATANÁS, nombres con los que se conoce al mismo personage, personificación del mal, definitivamente no es de origen indígena sino que forma parte de la iconografía cristiana; pero ha logrado tanto arraigo entre los indígenas que ya forma parte de su mitología, su cultura, sus creencias y su vida misma.

Este personaje, enemigo de Dios, siempre está tratando de llevarse al infierno, lugar de suplicio eterno, a todas las personas que pueda y para

lograrlo recurre a las más increibles tretas entre las que se destacan las multíples tentaciones que ofrecen realizar las más extraordinarias ambiciones.

De la actuación del diablo para "ganarse" a las personas se cuentan muchísimas anécdotas, algunas de las cuales han producido duelos no superados en algunas familias indígenas, como es el caso siguiente, del que se ommiten los nombres propios de las victimas para evitar mayores daños.

Un rico ganadero de quien se dice que tiene pacto con el diablo y que tiene por tarea conseguir almas para entregarlas a Satanás, tenía un empleado que quería ser tan rico como su patrón, ofreció no bautizar a sus hijos para entregarlos al demonio a cambio de riquezas, por supuesto que el demonio, nada tonto, no estaba dispuest a entregale riquezas al hombre antes de saber si su promesa era sincera. Se llegó la fecha del bautizo de su primogénita; peeero por más que el hombre se opuso a celebrar el sacramento, la famila llevó a la niña a la iglesia y la bautizó. Al oro día con el ánimo abatido porque sus esperanzas de enriquecerse se habían esfumado, salió de su casa hacia el trabajo, que apenas distaba unas pocas cuadras y aunque en el camino había casas y gente, nadie lo vió pasar, no llegó a trabajar, no regresó a su casa y a pesar de que se le ha buscado durante cinco años por todas partes, en los barrancos, en otros pueblos, en la cercana Honduras y que la policía está tratando de averiguar su paradero, jamás se supo nada de él. Según los decires de la gente, el demonio se lo llevó por no haber cumplido con su promes de no bautizar a la niña, sin importar que no le había dado nada todavía,

Se dice que cuando el diablo le concede a un persona un deseo expresado por ella, eso significa que el demonio quiere hacer un pacto con él y el pacto debe ser firmado con la sangre del "empautado" como ellos dicen, por esa razón los indígenas miran con temor a quienes les solicitan aunque sea una gota de sangre para un examen de laboratorio. Por suerte entre los jóvenes se está perdiendo ese temor y ya muchos permiten que se les hagan examenes de sangre, para detectar algunas enfermedades.

Según los indígenas todos los ganaderos son "empautados" y por eso tienen tanto dinero sin trabajar,- "ellos bebiendo y las vacas pariendo, ellos chupando (bebiendo licor) y los terneros engordando"- dicen.

Esta leyenda viene de la época colonial en la que los españoles hicieron esclavos a los indígenas y los marcaban con su fierro, como ahora hacen con el ganado. Esa costumbre de herrar a otros seres no puede

ser más que una obra del demonio, pues un hijo de Dios no es capaz de causar tant dolor a otro ser viviente. A pesar de esa creencia muchos indígenas por la necesidad han tenido que trabajar como peones en las haciendas ganaderas y aunque antiguamente se les estigmatizaba, ahora es aceptable,aunque el pecado de marcar el ganado recae en el patrón y no en el peón que sólo obedece órdenes – "El que es mandado no es culpado" – repiten.

Según las creencias de los indígenas y de muchos ladinos también, hay mujeres que teniendo relaciones con las fuerzas del mal, por medio de un ritual un poco complicado en el que dejan su propia carne tirada en el suelo de su vivienda, se transforman ya sea en "LA MONABRUJA" o en "LA CHANCHABRUJA" y que bajo la forma de mona o de chancha (cerda) van a la casa de las personas que no les simpatizan a causarles perjuicios. Hay oraciones y amuletos llamados "contras" que sirven para defenderse de tales seres, pero lo mejor es sorprender a las brujas antes de que vuelvan a convertirse en mujeres y robarles la carne de su cuerpo, con eso la bruja se queda convertida en mona o en chancha para siempre y muere o es castigada por su ineptitud, por las fuerzas del mal.

Hay un ente que no ha quedado claro si es un animal o es un ser sobrenatural pues unas personas afirman una cosa y otros otra, pero lo que si no queda duda es en que todos creen en su existencia, es "EL SISIMIQUE" un ser muy pequeño, semejante a un ser humano, pero de treinta centímetros según unos y de cincuenta centímetros de alto, según otros, es un ser vestido de harapos, que habita en las profundidades de los bosques y se alimenta de ceniza, por eso es que los cazadores y leñadores que se adentran en el bosque y acampan en él, saben de su existencia, pues se acerca a las fogatas apagadas para comer ceniza. La característica más notable del sisimique, es que tiene los pies al revez, es decir con los talones por delante y con los dedos hacia atrás. Es un ser inofensivo y no hace ni bién ni mal a nadie.

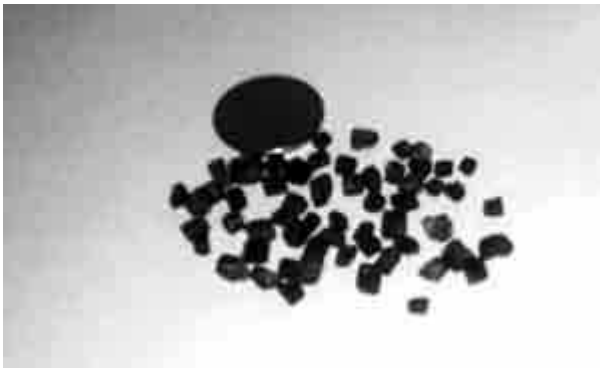
LA SIRENA es un ser mitad pez y mitad gente, que era una persona común y corriente, pero se transformo en sirena por haberse bañado en el mar un día de Semana Santa. Esta leyenda no parece ser originaria de los indígenas de Totogalpa que ni siquiera conocen el mar, pero se decidió consignarla porque forma parte de las creencias de la gente.

LA GUAYMUCA es un animal mitológico de cuya existencia existen dos versiones: la primera nos cuenta que esta es un animalito extraño al que muy pocos han podido ver, posiblemente es una especie de reptil pequeño y escurridizo. Cuentan que se deja agarrar por quien tiene la suerte de verla y que le concede riquezas a quien la tiene prisionera pero con la condición de que nadie debe darse cuenta de su existencia; pues

en el momento de que otra persona se de cuenta de la razón de la fortuna de quien la tiene prisionera, la guaymuca desaparece al igual que las riquezas que ella había concedido a su poseedora.

La otra versión tiene relación con el duende, al que hemos mencionado antes, según esta versión el ser sobrenatural se llama GUAYMULA y no Guaymuca y es una mula pequeñita, negra, ataviada con aperos de oro y plata, que pertenece y es la montura personal del duende. Dicen que si alguien la ve y la captura el duende le dará una fortuna por su rescate, pero si por ambición esta persona pide más de lo que el duende le quiere dar, el duende en castigo lo vuelve loco, pobre y condenado a vagar por el bosque durante el resto de su vida.

Al lado del camino que conduce de Cayantú a El Cuje, hay un cerro que es un cono perfecto y al que la gente le llama cerro de la Guaymula, porque dicen que ahí es donde tiene su corral este mítico animal, que como se esplica más adelante parece ser un antiguo altar abandonado. Pues en el paso del camino por ese cerro se encuentran tiradas en el suelo, cientos o quizas miles de pequeños cubos de un mineral que a veces parece acerina y otras veces parece obsidiana y que la gente dice que es estiércol de la guaymula. Lo curioso es que en ningún otro lugar de Totogalpa se encuentran esas diminutas piedras que los nativos utilizan como amuleto.



*Estiércol de Guaymula.*

EL GALLO CANTOR O GALLO DE LA PASIÓN. Durante los días de la Semana Santa, los borrachos que caminan por las veredas y que no han asistido a los oficios religiosos propios de la liturgia cuaresmal al pasar por los lugares más despoblados, oyen cantar a un gallo, al acercarse al lugar de donde proviene el canto, este parece aún más cerca de manera que el borracho cree que está a punto de darle caza, se adentra más en el monte y lo oye cada vez más cerca hasta que en un momento pierde pie y cae hasta el fondo de uno de los muchos barrancos que hay en la zona. Otra versión dice que si una mujer va sola en el camino acompañada de su hijo y el niño escucha cantar al gallo en la noche es seguro que tendrá fiebre.