



¡Titaketzakan Nawat!

¡HABLEMOS NÁHUAT!

AMATZIN

3

¡Tikishmatikan
ne tunelwayu!

¡Conozcamos nuestras raíces!

Carlos Mauricio Canjura Linares
Ministro de Educación

Francisco Humberto Castaneda Monterrosa
Viceministro de Educación

Erlinda Hándal Vega
Viceministra de Ciencia y Tecnología

Mélida Hernández de Barrera
Directora Nacional de Prevención y Programas Sociales

Óscar de Jesús Águila Chávez
Director Nacional de Educación Media
Coordinador General del Plan Nacional de Formación Docente

Xiomara Guadalupe Rodríguez Amaya
Directora Nacional de Educación Básica

Hilda Dolores Álvarez Aguilar
Jefa del Departamento de Investigación e Innovación Educativa

Responsables de la revisión

Hilda Dolores Álvarez Aguilar
Cristabel Dinorah Martínez Peña

Compiladores

Gary Steve Quintanilla Ordóñez

Diagramación

Carlos Francisco Saldaña Cáceres

Derechos reservados

ÍNDICE

Presentación.....	3
UNIDAD 1	4
Lección 1: 21 febrero, Día Internacional de la Lengua Materna.....	4
Lección 2: El chocolate: regalo de los pipiles al mundo.....	6
Lección 3: Crónica: Una Herencia que se marchita	9
Lección 3: Cómo empezamos a hacer comales en el pueblo	13
Lección 4: Izalco, historia y cultura.....	15
Lección 5: Sobre los pipiles.....	19
UNIDAD 2	21
Lección 2: La invisible herencia africana de El Salvador	21
Lección 3: La construcción de la raza en la Centroamérica de las primeras décadas del siglo XX	24
Lección 3: “Nos poníamos refajo antes”	29
Lección 4: Un sutil equilibrio de fuerzas	31
UNIDAD 3	34
Lección 1: Descripción del Indígena en El Salvador.....	34
Lección 3: Gastronomía y Cultura en la Ruta de Las Flores	38
Lección 4: La alfarería en Santo Domingo de Guzmán	45
Lección 5: Mitos de Izalco. El Interior del Cerro.....	47

Presentación

Estimados y estimadas docentes,

Con el propósito de que ustedes cuenten con más herramientas para poder impulsar la revitalización de la lengua náhuat y el fortalecimiento de la identidad como salvadoreños, se ha elaborado este documento, “Amatzin”, el cual contiene una diversidad de textos, que han sido seleccionados para reforzar y enriquecer las temáticas relacionadas con la identidad cultural que se abordan en el Módulo.

Una lengua no es solo palabras, como se dice en la presentación del Módulo, representa una manera diferente de ver el mundo y a través de ella se puede identificar quiénes somos y de dónde venimos; por ello se hace necesario complementar el estudio del náhuat con otros elementos sobre identidad cultural.

En el Amatzin, se han recopilado no solo textos históricos y académicos que permiten conocer más sobre El Salvador y el origen de sus pobladores, sino también costumbres y tradiciones que explican parte de nuestra cultura. Se incluyen, además, relatos, entrevistas, leyendas, mitos que quizá algunos llegamos a conocer a través de nuestros abuelos y abuelas, pero que, por el hecho de transmitirse de manera oral, muchos de ellos han tendido a desaparecer.

Esperamos que este documento se convierta en un complemento para su formación, y que les sea útil para que las nuevas generaciones de estudiantes puedan conocer más de nuestra historia y cultura; pero sobre todo que puedan valorar la riqueza de la población nahua pipil y la riqueza cultural que poseemos los salvadoreños.

¡Ne nawat shuchikisa! ¡El náhuat florece!

Ministerio de Educación

UNIDAD 1

Lección 1: 21 febrero, Día Internacional de la Lengua Materna

2008 – Año Internacional de los idiomas

21 febrero - Día Internacional de la Lengua Materna

Las Lenguas Cuentan

¿Por qué celebrar un Día Internacional de la Lengua Materna?

La diversidad lingüística y cultural representa valores universales que refuerzan la unidad y la cohesión de las sociedades. El reconocimiento de la importancia de esta diversidad dio origen a la decisión de la UNESCO de celebrar el Día Internacional de la Lengua Materna.

¿Cómo se proclamó el Día Internacional?

En 1999, la Conferencia General de la UNESCO, en su trigésima reunión, a través de la Resolución 30C/DR35, decidió proclamar el Día Internacional de la Lengua Materna; se celebra en el mundo entero, el 21 de febrero de cada año.

¿Qué se celebra?

El Día Internacional de la Lengua Materna tiene por objeto fomentar la diversidad lingüística y la educación plurilingüe, así como la sensibilización a las tradiciones culturales y lingüísticas, basándose en el entendimiento, la tolerancia y el diálogo.

El origen de esta conmemoración data de 1952, cuando un grupo de estudiantes de la entonces República de Paquistán se manifestaron para reclamar el reconocimiento y la conservación de su lengua materna llama “bangla”. El fatal desenlace de la protesta ocurrió cuando la policía de la ciudad de Dhaka, capital del territorio que hoy se conoce como Bangladesh, abrió fuego contra los estudiantes, asesinando a tres de ellos.

La iniciativa de declarar el 21 de febrero como Día Internacional de la Lengua Materna fue de la organización “Amantes de la Lengua Materna del Mundo”, compuesta por hablantes de los idiomas inglés, kutchi, cantonés, alemán, filipino, bengalí e hindi, que durante la década de los noventa le solicitó a la UNESCO y a la Organización de las Naciones Unidas declarar este día como conmemoración de las lenguas maternas en el mundo.

El caso de El Salvador

En El Salvador solamente sobrevive una lengua indígena, el náhuat. Al considerar muchos factores, uno de los principales es que esta lengua forma parte del patrimonio cultural y es objeto de preservación, y por lo tanto, la Asamblea Legislativa de la República de El Salvador, por medio del decreto número 598, hace su resolución y declara el día veintiuno de febrero de cada año como el “Día Nacional de la Lengua Náhuat”, como una medida de reconocimiento y promoción al aporte que dicha expresión cultural brinda a la cultura salvadoreña.

A continuación, se exponen los factores que se tomaron en cuenta para tal decreto:

1. Es obligación del Estado asegurar la cultura.
2. La cultura es un derecho inherente a la persona humana, y por lo tanto es obligación y finalidad primordial del Estado su conservación, fomento y difusión.
3. Las lenguas autóctonas que se hallan en el territorio nacional forman parte del patrimonio cultural y son objetos de preservación, difusión y respeto.
4. El Salvador reconoce a los pueblos indígenas y establece políticas a fin de mantener y desarrollar su identidad étnica y cultural, cosmovisión, valores y espiritualidad.
5. El náhuat conforma el patrimonio cultural inmaterial del país.
6. El náhuat es un legado cultural de las comunidades indígenas asentadas en el occidente de El Salvador.
7. El náhuat es una forma específica de transmisión de conocimientos, valores y sentimientos sobre aquello que les rodea, las relaciones que entabla con la naturaleza y sus semejantes y es la fuente de valores y sentidos heredados, transmitidos y sustentados por las generaciones presentes a través de la tradición oral.
8. El náhuat forma parte de las identidades e historia de los pueblos originarios de la nación salvadoreña, y diversidad cultural existente en el país.

9. El náhuat es la única lengua indígena que persiste en el país, y, aunque el español es la lengua materna de casi la totalidad de la población salvadoreña, constituyó la lengua materna de muchos de los habitantes de lo que hoy se conoce como El Salvador.

Referencia

- unesdoc.unesco.org. (2008). *21 febrero, Día Internacional de la Lengua Materna*. [online] Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001568/156883s.pdf> [Accessed 29 Jun. 2017].
- Decreto N°. 598. Diario Oficial de la República de El Salvador, 10 de febrero de 2017.

Lección 2: El chocolate: regalo de los pipiles al mundo

El chocolate: regalo de los pipiles al mundo

La palabra “chocolate” tiene su origen en una bebida de la región de los Izalcos. La antropóloga Kathryn Sampeck muestra que la producción de cacao era de gran importancia para dicha región y sus pueblos, los vinculaba a redes comerciales y culturales regionales y globales. De hecho, el poder político de los Pipiles-Izalcos se basaba en una producción de cacao que no tenía igual en toda Mesoamérica.

Kathryn Sampeck*

Miércoles, 12 de agosto de 2015

Cada día, por todo el mundo, millones de personas hablan en pipil: la palabra “chocolate” es parte del vocabulario de varios idiomas. Cuando llegaron los españoles a la región pipil de los Izalcos, al poniente de El Salvador actual, el chocolate era la receta de una bebida que se preparaba con el cacao de la zona. En la Mesoamérica precolombina las recetas de bebidas de cacao eran características de cada lugar y se distinguían por sus combinaciones de especias, el procedimiento de preparación, y el sabor particular que el terreno daba al cacao. Además, desde antes de la invasión española, las semillas de cacao se ocupaban como moneda para pagar tributo, fijar precios, y hacer compras cotidianas. El corazón político de

los Pipiles-Izalcos, uno de los estados precolombinos más importantes del sur de Mesoamérica, estaba situado en el actual departamento de Sonsonate.

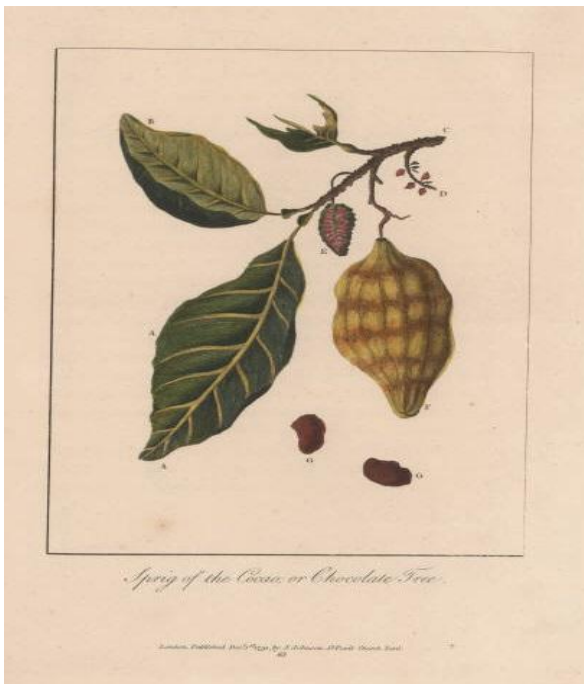
El poder político de los Pipiles-Izalcos se basaba en una producción de cacao que no tenía igual en toda Mesoamérica. La región de los Izalcos era un lugar de riquezas. Al principio de la época colonial, los europeos aceptaban con más entusiasmo el cacao en la forma de moneda que las preparaciones de dicha semilla en la forma de comida o bebida. Sin embargo, con el tiempo los colonizadores desarrollaron el gusto por el cacao, y su importancia económica aumentó durante el siglo XVI. Desde 1562 hasta 1615, se exportaron unos mil doscientos millones de semillas de cacao desde el puerto de Acajutla. Aunque durante estos años el comercio de cacao tenía una importancia central en la economía colonial, hasta 1580 la palabra “chocolate” no se mencionaba ni en el centro de México ni en Europa, solamente se hacía referencia al “cacao” o a la “bebida de cacao.”

La palabra “chocolate” se encontraba principalmente en la zona pipil para referirse a una bebida específica de cacao y achiote. “Chocolate” tiene su origen lingüístico en el Náhuatl de la periferia, que incluye la lengua pipil, y no se ve en documentos de México hasta 1580.

¿Qué pasó en 1580? El precio de cacao ascendió a más que diez veces su valor anterior—era una fuente de valor de grandes proporciones. La región de los Izalcos producía mucho más que otros lugares—era un lugar famoso para enriquecerse con rapidez. Durante el período de máxima producción de cacao izalqueño, la palabra “chocolate” comenzó a emplearse más allá de las fronteras de Guatemala.

La palabra “chocolate” se encontró cada vez con más frecuencia durante la época colonial hasta llegar a convertirse en una palabra de uso común a nivel mundial para designar productos con contenido de cacao. Esto ocurrió al mismo tiempo que su precio llegaba a un nivel sin precedentes en el comercio colonial.

Chocolate, la bebida pipil de cacao, era tan icónica que otros empezaron a ocupar su nombre. Esta jornada semántica conllevó implicaciones económicas y sociales para los habitantes de los Izalcos que se tradujeron en cambios en los asentamientos y en el uso de materiales culturales.



Rama de cacao. John Gabriel Stedman, *Narrative, of a five years' expedition; against the revolted negroes of Surinam in Guiana, on the wild coast of South America; from the year 1772, to 1777, Vol. 2*, (London: 1796). Imagen cortesía de la John Carter Brown Library en Brown University.

Por ejemplo, aunque por orden oficial el programa de congregaciones (reasentamientos de indígenas en pueblos) en la zona de los Izalcos debía de haber comenzado alrededor de 1550, los restos arqueológicos en Caluco, un pueblo de congregación, indican que la población se estableció más tarde, alrededor de 1580. Esta era una estrategia para dejar a los productores de cacao en su lugar de origen para no interrumpir sus labores. Hay poca evidencia de asentamientos precolombinos en las zonas contiguas a los pueblos de los Izalcos, pero encontramos gran cantidad de artefactos que pertenecen a los siglos XVI y XVII.

Los artefactos de la fase entre 1580 y 1615 se distinguen por la frecuencia con la que se encuentran artículos de contrabando como porcelana china de la época Ming. Esta cerámica es evidencia arqueológica del intercambio comercial con el Oriente a través los galeones de Manila. No importa si los objetos se encuentran en casas o sitios de trabajo, grandes o pequeños, todos muestran evidencias de intercambios por el océano Pacífico. El comercio intercolonial estaba prohibido, pero a todos los niveles de la sociedad de los Izalcos se encuentra evidencia del comercio marítimo. Está claro que la riqueza rápida del comercio del cacao era tan seductora que muchos no resistieron la tentación de participar en intercambios prohibidos por la ley.

Además, la región participaba en las redes de comercio legal por tierra, esta participación se manifiesta materialmente con la presencia de artefactos como cerámica mayólica de Guatemala. En todos los asentamientos de este periodo la mayólica de Guatemala era la cerámica vidriada más común. Es decir, el comercio de los izalqueños no quedaba completamente afuera de la ley, ni tampoco totalmente adentro de ella.

La población de los Izalcos creció en el siglo XVIII, pero los habitantes de Sonsonate no tenían mucho interés en inversiones agrícolas alternativas. La principal producción de cacao ya se había trasladado a Ecuador y Venezuela, donde se basaba en mano de obra de esclavos africanos en lugar del conocimiento y habilidades de indígenas. Después de la época de máxima producción en los Izalcos, los izalqueños mantuvieron sus enlaces con las redes de comercio mundial. La exportación de la zona de los Izalcos no se recuperó hasta finales del siglo XVIII, cuando bajó sustancialmente el precio de cacao. Al mismo tiempo, el cacao entró a la cocina europea como “chocolate”, que pasó a ser un alimento común. El paisaje cultural de los Izalcos se transformó en un espacio donde dominaban las haciendas. Este cambio a tierras de propiedad privada marginaba a los indígenas que permitían y propagaban la producción de cacao. Sin embargo, todavía sobrevive la industria pipil del cacao, y cada vez que se pide “chocolate” es un recuerdo de su pasado colonial.

*Kathryn Sampeck es profesora asistente en el Departamento de Sociología y Antropología de la Universidad de Illinois. Este artículo es un resumen de [“El Paisaje Cultural de Chocolate: Un Análisis Arqueológico de Los Pipiles Izalcos y Cambios Semánticos en el Mundo Atlántico, Siglos XVI-XIX.”](#) *La Universidad* 22-24 (2014): 39-54. Editor responsable de esta entrega: Erik Ching.

Referencia

elfaro.net. (2017). *El chocolate: regalo de los pipiles al mundo*. [online] Available at: <https://elfaro.net/es/201508/academico/17264/El-chocolate-regalo-de-los-pipiles-al-mundo.htm> [Accessed 29 Jun. 2017].

Lección 3: Crónica: Una Herencia que se marchita

Los petates, esos tejidos rígidos y amarillentos que una vez fueron indispensables a la hora del descanso, han sido sustituidos casi en su totalidad por colchones y frazadas. El tule, la planta fibrosa de la que se hacen, es cada día más escaso y su precio es cada vez más elevado. Los artesanos de petates no reciben una retribución justa por dedicar horas de trabajo en la confección de cada pieza, y quienes se llevan la tajada más grande en su comercialización son los revendedores. Los artesanos envejecidos no encuentran en sus descendientes quien los supla. Y todo indica que esta tradición está por fallecer.

De esta casa de paredes curtidas por el humo de la leña mana un suave olor a hierba. Es una mezcla entre el aroma del césped recién cortado y el de las palmas del Domingo de Ramos. Sale de un rollo de hebras, algunas amarillentas y otras verduscas, con forma de zacate, y tan delgadas como una hoja de papel, conocido como tule.

Celia Paiz, la matriarca de este hogar ubicado en el cantón El Almendro, Sonzacate, agarra el manojo y lo pone en una silla plástica. Está por fabricar un petate. [...]

Los petates han estado en la familia de Celia desde hace varias generaciones. “A mí y a mi hermana nos enseñó mi mamá, y a ella le enseñó mi abuela, y así viene de bien atrás. Solo que yo creo que aquí con nosotras va a quedar, porque nuestros bichos no quieren aprender”, asegura sin despegar la mirada del petate que está tejiendo. El tule se hace más escaso y adquirirlo se vuelve cada vez más costoso para quienes lo trabajan. Confeccionar cada petate lleva, cuando poco, 12 horas, pero la mayor parte de la ganancia termina en manos de revendedores, y los artesanos se quedan sin una retribución digna de su trabajo. Como cada vez son menos los que quieren seguir este oficio, el futuro de los petates parece difuso. [...]

Celia recuerda cuando su madre les enseñó a ella y a su hermana mayor a fabricarlos, hace más de 20 años. Mientras su madre trenzaba tule, las ponía a practicar con hojas de huerta, de las que se usan para envolver tamales. Celia hizo su primer petate a los ocho años. Ahora que tiene 28, es la única actividad de subsistencia que sabe hacer. Pero no quiere que sus hijos sigan con esa tradición.

—Yo no puedo obligar a mis hijos a que aprendan esto. Imagínese si les quito el estudio, tras que la venta de esto se está cayendo, solo les voy a hacer un mal —reflexiona, y se vuelve a

encorvar para trenzar las fibras amarillentas y verduscas. [...]

Hace seis meses, en este cantón de Sonzacate se instaló una tercera artesana. Blanca Paiz, la hermana mayor de Celia, también decidió dejar el cantón Sabana San Juan Abajo. Se vino junto a su esposo y sus tres hijos porque su cantón se volvió más violento de lo que pudo soportar. Esta mañana se acerca a Celia y le pregunta si necesita ayuda. Celia le pide que le ayude a rajar tule. [...]

Blanca sostiene que antes de 2001 ser artesano de petates era mejor retribuido. Recuerda cuando se trasladaba hasta los mercados de Nahuizalco y Sonsonate a promover sus tejidos. Llevaba una docena o más de petates enrollados y lo vendía todo antes de media tarde. Pero después de que los dos terremotos sacudieron el país —el 13 de enero y el 13 de febrero— sus ventas disminuyeron. “Como a un montón se nos cayeron las casas, vinieron a regalarnos sábanas y colchonetas. Y a la gente como que le gustó más porque dejó de comprar”, asegura. [...]

Blanca dice que le gustaría que su hija de nueve años aprenda la tradición de la familia. Ya le dio las primeras lecciones, pero todavía no ha adquirido la destreza de tejer los petates. “Cuando mi mamá se nos adelante, solo vamos a quedar Celia y yo con el oficio. Quiero que al menos uno de mis hijos aprenda, no para que viva de esto, porque no le deseo un mal, solo para que se acuerde de nosotros”, dice. Pero ninguno de los miembros de la última camada de la familia Paiz se muestra emocionado en aprender el oficio familiar.

Son casi las 11 de la mañana y las hermanas Paiz hacen una pausa. Celia desenvaina un manojo de frijoles recién cortados y Blanca se va a preparar masa para tortillas. Van a continuar trenzando tule cuando todos hayan comido. Las dos están casi convencidas de que la tradición de confeccionar petates, al menos en su familia, morirá con ellas.

Una anciana de piel trigueña sale del río con un guacal lleno de ropa mojada. Se llama Patrocinia Cruz y es una de las artesanas de petates más longevas del cantón. Mientras recorre el camino hacia su casa, Patrocinia asegura que lleva dos meses de no hacer petates. “No he tenido pisto para comprar tule. Esta escaso y caro”, comenta con vos cansina. Llega

a su casa de concreto y tiende las prendas que fue a lavar.

La familia de Patrocinia cultivaba esa fibra natural. La parcela a la que hacía parir cientos de tule amarillento y verduusco les proveía lo suficiente como para sacar dos docenas de petates cada semana. Pero a finales de los noventa, cuando no pudieron pagar una hipoteca, perdieron la propiedad. Desde entonces ese terreno, que está a 200 metros de la casa actual de Patrocinia, no volvió a producir tule.

Esta anciana de 65 años presume que cuando era una veinteañera, se hacía hasta dos petates grandes en el día. “Eso sí, me ponía desde antes de las 7 (de la mañana) y solo me levantaba para ir al baño. Comía y bebía tirada en el suelo”, menciona cuando ha terminado de tender sus prendas. De los 10 hijos que Patrocinia tuvo, cinco aprendieron a tejer petates, pero ninguno quiso seguir el oficio. Ahora tiene 40 nietos y ninguno está dispuesto a aprender de su abuela.

A Patrocinia la atacan repentinos dolores cervicales que a veces la obligan a ir a pasar consulta a Sonsonate. Cree que es por haber pasado encorvada para hacer petates desde los siete años. Aun así, hoy está esperando a que llegue el día de pago. Espera que alguno de sus ocho hijos que aún tiene con vida le regale unos cuantos dólares. Los acumulará y cuando reúna lo suficiente para comprar un tercio de tule, seguirá enlazando hebras hasta formar todos los petates que le salgan. Luego, aunque está consciente de lo mal pagado que es este producto, irá con sus petates enrollados a venderlos a Nahuizalco. [...]

“Estoy afligida. Hay gente que no sabe cuidar los tulares y se marchitan como si les echaran guacaladas de agua hirviendo. También están lotificando y botan los tulares. Ya casi no hay, y me han dicho que el tercio de esta cosecha va a valer \$55. Así menos va a tener cuenta”, lamenta Santos mientras enrolla el que dice que es su petate favorito, sobre el que todavía confecciona otros que después va a vender. Está esperando que los productores de tule le den el precio definitivo de la cosecha que harán este diciembre. [...]

Esta cadena de desventuras hace pensar que la extinción de los artesanos de petates podría suceder pronto. Esta tarde, en el cantón Sabana San Juan Abajo descansa en una silla plástica Juliana Pérez, la artesana de petates más longeva. Juliana —blanca, delgada y con la piel abarrotada de arrugas— descansa después de haber almorzado sopa de arroz aguado

con chipilín. La anciana que está por cumplir 80 años todavía se tira al suelo y se encorva para trenzar el tule. “Solo que cuando ya no aguanto, mis nietas me ayudan a levantarme porque yo ya no tengo fuerzas”, dice con un poco de humor negro.

A veces Juliana se desorienta. Por eso, cada vez que termina media docena de petates se acompaña de una de sus nietas para ir a venderlos al mercado de Sonsonate. “Mis hijos me regañan, porque dicen que me puede pasar algo, pero yo no les hago caso porque ya lo hago para pasar entretenida y acordarme de mi mamá”, menciona. Las manos le tiemblan.

Está esperando el tule que se cosechará este diciembre. Ya tiene ahorrados unos cuantos dólares para hacerse de un poco de esta fibra y tirarse al suelo a seguir tejiendo.

—Yo voy a seguir con los petates hasta que me muera. Y como ya solo viejas quedamos, esto ya se va a morir con nosotras. Lástima, porque esto se va a perder.

Referencia

- Portillo, Ronald. (24 de noviembre de 2003). Una herencia que se marchita. La Prensa Gráfica. Vínculo: <http://www.laprensagrafica.com/2013/11/24/una-herencia-que-se-marchita>.

Lección 3: Cómo empezamos a hacer comales en el pueblo

Narraciones por la nahuahablante Fidelina Cortez, de Santo Domingo de Guzmán

Cómo empezamos a hacer comales en el pueblo

Pues yo te diré lo que mi mamá me ha dicho. Ella dice que se aprendió a hacer comales porque un hombre aprendió a hacer comales, y él solo hizo un comal pequeño, pero no le puso arena, lo quemó, y el comal se rajó. De nuevo, el hombre hizo otro, le puso arena, lo quemó, y salió bien. Entonces agarró otro poquito de barro, hizo una olla, le puso arena, la quemó y salió bien.

Y empezó a hacer los comales grandes y las ollas, los quemaba para cocinar frijoles y uno grande para poner agua, tomó agua helada y así aprendió. Y vieron que él podía hacer comales y ollas, así que empezaron a decirle: - Andá a mi casa, vamos a pagarte para que nos enseñés. Por eso el hombre empezó a ir donde lo llevaran, le pagaban, y a tres reales hacía el comal y le enseñó a hacer comales y a quemarlos.

A la olla le echaban achote para que no se cale el agua, y de esa manera dice mi mamá que aprendió, le pagaban al hombre para hacer comales y ollas, por eso mi mamá aprendió porque el hombre iba a mostrarle cómo se hacía.

Por eso no sabían quién los hacía, quién les enseñara, sino que el hombre les enseñaba a todas las mujeres a hacer comales y ollas, y por eso, mi mamá aprendió, y así crió a sus hijos. Ella nos decía: vos no vas a escribir un libro, no vas a comer del papel ni el pedazo de leña en tus manos, ¡hacé comales! ¡Hacé ollas! Para criar a tus hijos para que coman y no tengan hambre. Por eso empecé a hacer comales cuando tenía cuatro años.

Mi mamá empezó a darme qué hacer: que alisara un comal y una olla, y empezó a darme a que haga comales pequeñitos. Antes bien barato, a tres centavos (cuartillo), valía el comal chiquito. Pero así aprendí a hacer, hasta ahora, hago comales, ollas, para criar a mis hijos y a mis nietos que tengo aquí conmigo. Toman café dulce y compro frijoles, maíz para que ellos coman. Por eso no olvido mi barro, hasta que ya no pueda, ya no voy a trabajar. Si es así, voy a pedirles a mis hijos que me den de comer.

Versión náhuat

Ken pejket kichiwat kumal tik ne techan

Pues naja niu nimetzilwia tay nunan nechilwijtuk. Ina yaja mumachtij kichiwa kumal, se takat mumachtij kichiwa kumal, yaja isel kichiwki se kumalchin pero te kimakak ashal, un kitatij, tzayanik ne kumal.

Uksenpa ne takat kichiwki ukseyuk, kimakak ashal un kitatij, kiski yek.

Kunij kikwij ukchupi sukut, kichiwiki se kumit, kimakak ashal un kitatik kiski yek. Un pejki kichiwa ne kumal ojombrom wan ne kumit, kitatia katka pal kimumanat ne et un se ombrom pal kitaliat at, kiunik at sesek wan yaja mumachtij.

Wan kitaket ka yaja weli kichiwa ne kumal un ne kumit, pejket kilwiat: shu ka nuchan tiut timetzstashtawiat pal titechmachtiat, jika ne takat pejki yawi kan kwikat, kitashtawiat, katka tres reales kichiwa ne kumal un kimachtijket kichiwat kumit un kitatit.

Ne kumit kimakat achiyut pal te panu ne at, jika ina nunan yaja mumachtij; kitashtawiat katka ne takat pal kichiwat ne kumal, yaja mumachtij kichiwa kumal, kumit un kitatit yaja ne takat yaw katka kinilwitia

Yajika tesu kinmatit katka kaj kichiwa, kaj kinmachtij no ke ne takat kinmachtij muchi ne sijsiwatket kichiwat ne kumal un ne kumit, yajika nunan yaja mumachtij un yaja kiskalij ipalawan. Yaja techilwia katka: – taja tesu tiu tikwawasua se amat, tesu tiu tikwa ne amat nan ne pedazoj kwawit tik mumey, shikchiwa kumal!!, shikchiwa kumit!! pal tikiskalia ne mupilawan pal takwa te mayana, yajika naja pejki nikchiwa kumal nikpiatuya nawi shiwit nikpiatuya.

Pejki nechmaka nunan ma nikchiwa, ma nikpetztilij se kumal un se kumit, un pejki nechmaka nunan ma nikchiwa kumal chijchikitikchichin pero katka naj barato a kwartioj ne kumal chijchikitik. Pero kiané nimumachtij nikchiwa, asta la vez, naja nikchiwa kumal, kumit, pal nikiskalia nupilawan un nikiskalia nuijishwiyuan tay nikpia nin nuwan, kunit kafe supelek un nikua et un nikua ne tawiyal pal yejemet takwat, yajika naja tesu nikelkawa ne nusukiw, hasta kwak teya niweli teya niu nitekiti. Kunij, niu niktajtani nupilawan ma nechmakakan pal nitakwa.

Lección 4: Izalco, historia y cultura

Izalco en el paisaje prehispánico

Los primeros pobladores que ocuparon la región del actual El Salvador, se supone que habitaron ésta hace más o menos unos 10.000 años; sin embargo, todavía no existe

evidencia física que confirme este hecho (Fowler, 1995:51). Considerando la ubicación de El Salvador, respecto al istmo centroamericano y la riqueza de sus recursos naturales, parece improbable que no haya sido habitado, o por lo menos transitado, por grupos humanos en este período (ídem).

La región de los Izalcos (Izalco, Caluco, Nahulingo y Tacuscalco), ha desempeñado un papel importante en la historia, la cultura, la economía y la sociedad desde los tiempos prehispánicos hasta la actualidad (ídem). Sus ricos suelos agrícolas, su paisaje natural y cultural ha sido fundamental para que el ser humano se asiente en esta tierra de abundancia.

Pocos trabajos se han enfocado en los asentamientos más antiguos de El Salvador, sin embargo, en el caso del departamento de Sonsonate, se conoce el conchero de la playa El Huizcoyol. Este sitio se ubica a 100 m de la playa entre los ríos Chichihua y Las Cañas en terrenos de la hacienda Miralvalle, Sonsonate. Perla investigó el sitio describiendo varios montículos, tres de los cuales tienen tamaño y altura significativa; este sitio está adscrito al período preclásico temprano 1200 a 900 antes de Cristo (Arroyo, 2005).

Uno de los sitios prehispánicos más importantes del municipio de Izalco es Tapalshucut, el cual se ubica en el cantón y caserío Tapalshucut. Este consta de tres montículos, una plaza (Escamilla, 2002). Además de contar con uno de los hallazgos fortuitos más excepcionales de esculturas líticas con la aparición de varias figuras que representan cabezas de jaguar estilizadas. Este sitio fue ocupado durante el período preclásico tardío de 400 a.C. a 200 d.C. Otro de los sitios de gran importancia es Huiscoyolate, el cual se ubica en el cantón Huiscoyolate, caserío Los Estrada, del municipio de Izalco.

En su mayoría, los habitantes de la zona occidental del actual territorio salvadoreño, al momento de la Conquista, eran pipiles de habla náhuat cuyos antepasados habían emigrado del altiplano central y la costa del golfo de México a Centroamérica durante el período postclásico 900-1200 d.C. (Fowler, 1995a:19). Los pipiles de Izalco, al establecerse en el actual territorio que ocupan los departamentos de Ahuachapán y Sonsonate, formaron uno de los estados prehispánicos más dinámicos del sureste de Mesoamérica. Dicho espacio alcanzaba quince establecimientos de gran importancia con una superficie de 2.500 km²; además de contar con unas de las tierras más productivas en la vertiente del Pacífico

centroamericano (ídem). Así, cuando la conquista de Cuscatlán comenzaba, "...el primer contacto entre españoles y pipiles ocurrió en junio de 1524 cuando Alvarado y su hueste entraron en la provincia de los izalcos y libró batalla contra las tropas pipiles en la planicie costera de Acajutla, donde bate la mar del sur..." (Fowler 1995: 4), cinco días más tarde, en la batalla de Tacuscalco, los pipiles habían preparado un ejército más grande y más fuerte en espera de los conquistadores españoles: "... al cabo de (cinco días) partí para otro pueblo llamado Tacuscalco, adonde envié corredores de campo... los cuales prendieron dos espías, que dijeron como adelante estaba mucha gente de guerra de dicho pueblo y de otros sus comarcas esperándonos; y para más certificar llegaron hasta ver la dicha gente, y vieron mucha multitud de ella" (Alvarado 1996:24).

Izalco colonial hasta los inicios del siglo XX: de la provincia cacaotera a la república cafetalera

Una de las razones principales por la que se hizo muy conocida la zona de los Izalcos, fue por su extraordinaria producción de cacao, como lo menciona el oidor Diego García de Palacio en una de sus cartas dirigida al rey Felipe II en el año de 1576, la cual afirma que: "La provincia de los Izalcos [...] es la cosa más rica que [...] Vuestra Majestad tiene..." (García de Palacio, 1983:74. Tomado de Fowler, 1995a; 22), en el Reino de Guatemala. La población de Tecpán, Izalco fue creciendo gradualmente, y en una fecha muy temprana de la era colonial ya se estimaba que tenía 4.500 habitantes, constituyendo así el núcleo indígena más densamente poblado de la región (Lardé y Larín, 1975:204).

Hacia 1580, Felipe II concedía a Asunción Izalco el título de Villa (Barberena 1998:93). La provincia de los izalcos exportaba cacao por el puerto de Acajutla entre los años de 1571 y 1574, según el cosmógrafo cronista don Juan López de Velasco, la cantidad de trescientos mil ducados (Lardé y Larín, 2000:220). En 1586, fray Alonso Ponce, a su paso por Izalco, hace mención de una gran iglesia de paredes de tapia y de techo de paja, la cual tenía una fachada labrada, suntuosa y soberbia; sin duda se refería a la iglesia de la Asunción de Izalco, hoy en día en estado ruinoso. Además, Ponce afirma que, los comarcanos de Izalco sacan cada año una gran suma de cargas de cacao, debido a que esa tierra es muy rica y fértil de aquella fruta y moneda (Larde y Larín, 2000:220), en una clara referencia al cacao. Durante la visita pastoral del arzobispo de Guatemala Pedro Cortés y Larraz, hacia 1770, por el pueblo

de Tecpán-Izalco, observa que está dividido en dos parroquias la de Dolores Izalco al norte o barrio de arriba o de ladinos y la de Asunción Izalco al sur o barrio de abajo o de indios (Cortés y Larraz: 2002). Según los datos del arzobispo, el número de habitantes en dichos pueblos era de 230 familias de ladinos con un total de 790 personas y 1.613 indígenas (Lardé y Larín, 1975:204).

Hacia 1810, Domingo Juarros menciona que la población de Izalco ascendía a unos 6 mil habitantes. Llegando al final de la época colonial la provincia de los izalcos siguió siendo parte de la alcaldía mayor de Sonsonate del Reino de Guatemala (Lardé y Larín, 2000). Después de la Independencia de Centroamérica, en 1821, esta zona quedó comprendida en el Estado de Guatemala, del que se desligó el 22 de diciembre de 1823, para anexarse al Estado de El Salvador. El 12 de junio de 1824 quedó incluido en el departamento de Sonsonate. El 6 de abril de 1827 fue erigida en cabecera de partido, con una jurisdicción que comprendía los pueblos de Guaymoco (Armenia), Caluco, Cuisnahuat y Cacaluta (San Julián). El 22 de mayo de 1835 le segregaron los pueblos de Cuisnahuat y Cacaluta, pero se los reincorpora en 1836, agregándole también el pueblo de Zapotlán (Santa Isabel Ishuatán). (Lardé y Larín, 2000:223).

Por decreto Legislativo, el 24 de febrero de 1838, fusionaron a los dos pueblos, el de Asunción y el de Dolores, en una sola villa con una única municipalidad y se le denominó oficialmente "Villa de Izalco"; pero el 4 de mayo de 1853, por solicitud del pueblo de Asunción Izalco, se emite un decreto Ejecutivo declarando la separación de estos pueblos. En julio de 1773 tuvo lugar el terremoto conocido como de Santa Marta, el que destruyó gran parte de la población de Izalco, incluyendo el primer templo colonial dedicado a la Virgen de la Asunción. Cada uno con su propia municipalidad y su respectiva jurisdicción (Lardé y Larín, 1975; 225). Según Barberena, para 1859 la población de Izalco tenía 7 376 habitantes, de los cuales correspondían 3 543 a Dolores Izalco y 2 873 a Asunción Izalco (Barberena, 1998). El 7 de febrero de 1862, este núcleo poblacional recibe el título de Ciudad, así como se encontraba dividido en dos pueblos. El 18 de febrero de 1869 se decretó otra ley por la cual quedaban unidas definitivamente las poblaciones de Asunción y Dolores Izalco, bajo una sola municipalidad. En 1895 se estimaba que la población total llegó a 9.129 habitantes, de los cuales 4 284 eran ladinos y 4 845 eran indígenas. (Lardé y Larín, 1975; 205).

Referencia

- Erquicia Cruz, José Eriberto y Herrera Reina, Martha Marielba. (2010). *Aproximación Etnográfica al Culto Popular del Hermano Macario en Izalco, Sonsonate, El Salvador*. Investigación. Universidad Tecnológica, San Salvador.

Lección 5: Sobre los pipiles

El pueblo pipil es un grupo indígena descendiente de emigrantes nahuas que llegaron a Centroamérica en diversas olas migratorias entre los años 800 y 1300 d.C., aproximadamente (ver Barberena 1966, Thompson 1948, Jiménez 1959, Fowler 1989, Torquemada 1966, Motolonía 1541, Campbell 1985, Lemus 2004). En El Salvador, estos grupos poblaron el occidente y el centro del país, en donde desarrollaron una cultura propia y se convirtieron en la cultura dominante de la región. Su idioma, el pipil o náhuatl, es una lengua uto-azteca muy cercana a las demás lenguas de origen náhuatl que se hablan actualmente en México. A pesar de su gran afinidad genética, el pipil es ininteligible con estas otras lenguas náhuatl. La decadencia del pueblo pipil y su lengua es un proceso histórico que comenzó con la Conquista española y que los ha llevado a punto de extinción. Los pipiles actuales son un grupo étnico de difícil definición, ya que el mestizaje y el sincretismo cultural los ha vuelto un grupo que pasa desapercibido, que se confunde a simple vista con el salvadoreño promedio, y más aún con los campesinos. Las características externas encontradas en otras etnias, tales como la vestimenta y la lengua dejaron ya hace mucho tiempo de ser rasgos distintivos de los pipiles. Es por este motivo que los indígenas han sido invisibilizados por la sociedad salvadoreña en general y, para muchos, los grupos indígenas y sus lenguas vernáculas ya no existen en el país.

De hecho, el censo poblacional 2007 realizado por el Gobierno de El Salvador reporta que sólo el 0.2% de la población se considera indígena, lo que equivale a 11 488 personas de un total de 5 744 113 personas encuestadas. De este número, el 15.1% se considera lenca, 31.3% Cacaopera (también conocidos como kakawiras), el 26.6% como pipiles y el resto (27%) como pertenecientes a otras etnias. Este número ha sido cuestionado por asociaciones indígenas locales y académicos quienes consideran que el número de indígenas en este país

es superior. Sin embargo, hay que tomar en cuenta que muy pocas personas se consideran a sí mismos indígenas; la mayoría perdió el vínculo cultural indígena hace ya mucho tiempo, y únicamente en algunas comunidades en el occidente y el oriente del país hay grupos pequeños que han mantenido su cultura ancestral. De estos grupos, únicamente los pipiles han mantenido la lengua. Esta negación étnica debe hacernos reflexionar sobre quiénes son los indígenas en El Salvador.

Hay dos posibilidades: i) Se es indígena por consanguinidad y ii) Se es indígena por tradición cultural. Si se es por consanguinidad, el 86.3% de la población salvadoreña que se considera mestiza, según el mismo censo citado en el párrafo anterior, podría considerarse como indígena, ya que la mayoría de salvadoreños, por el elevado mestizaje que ocurrió durante y después de la colonia, podemos considerarnos de sangre indígena. Pero si es por tradición cultural, muy pocos salvadoreños se pueden considerar culturalmente indígenas. No existe en El Salvador ni una comunidad que se pueda considerar enteramente indígena; aunque si existen comunidades, como Santo Domingo de Guzmán, Cuisnahuat, Nahuizalco e Izalco, en el departamento de Sonsonate, que tienen alta presencia indígena y que se identifican cultural y lingüísticamente como tales.

Fuera de Sonsonate, son pocas las comunidades que tienen alta presencia indígena. Algunas como Tacuba (Ahuachapán) y Panchimalco (San Salvador) aún tienen vestigios culturales indígenas. Otras etnias, como los cacaoperas (Morazán) han logrado mantener algunas características culturales indígenas, aunque su lengua desapareció ya hace tiempo. En el siguiente mapa se puede observar la distribución de los pueblos indígenas de El Salvador.

Referencia

- Lemus, Jorge. (2008). Un modelo de revitalización lingüística: el caso del náhuat/pipil de El Salvador. Universidad Don Bosco, El Salvador. p. 2-3.

UNIDAD 2

Lección 2: La invisible herencia africana de El Salvador

Este trabajo nos obliga a revisar la narrativa dominante de los salvadoreños del siglo XXI con respecto a nuestra historia étnica: la insistencia en tener la población más mestiza de América Latina, que ya no tenemos poblaciones indígenas, que a diferencia de nuestros vecinos no tenemos herencia africana. Ninguna de estas afirmaciones se sostiene ante la evidencia histórica disponible para demostrar que los salvadoreños sí reconocían su herencia africana.

Wolfgang Effenberger *

Lunes, 21 de abril de 2014

En su investigación sobre la relación entre raza, nación y poder en El Salvador (Seeing Indians, 2005) la politóloga Virginia Tilley señala que a pesar de la presencia histórica de afrodescendientes en El Salvador por rechazo y amnesia social, al contrario de lo indígena, la negritud no forma parte de los discursos identitarios del mestizaje en El Salvador.

Sin embargo si bien es cierto que la negritud como definición de la identidad cultural, étnica o nacional en El Salvador no es muy “visible”, no podemos constatar un olvido y rechazo del todo a lo largo de la historia. En mis investigaciones, indago formas de representación y auto representación de “ser negro” producidas por políticos, médicos, antropólogos, viajeros y escritores. Un punto de partida de la investigación son las consideraciones del antropólogo Peter Wade según el cual conceptos de mestizaje tanto de corte oficial y colonial como subalterno crean espacios de lo “indígena” y lo “negro”. No obstante, por un lado, la representación y visibilidad de un “otro” que es diferente racial y culturalmente, se manifiesta como violencia simbólica que busca establecer y legitimar asimetrías y formas de poder.



Valorizaciones ofensivas sobre la población zamba - que según la nomenclatura colonial de larga duración es de origen racial africano e indígena - se encuentran en los escritos de David J. Guzmán (1883/1916).

Así Guzmán supone la existencia de una población afrodescendiente en El Salvador, sin embargo, según su opinión, este grupo era tan pequeño y desgraciado que no sería relevante para el futuro del país. Sin embargo, al contrario de Guzmán quien negaba una población “negra” en el país, el historiador y funcionario Rafael Reyes sostiene que la población de El Salvador se componía por “indios, mestizos o mulatos, negros, zambos...”.

Reyes indicaba que alrededor de 3 300 personas de la población en 1887 eran negros, al mismo tiempo subsumía mulatos, zambos, y mestizos bajo el término “ladino” (1888, 1885). Sin embargo, después de 42 años para el censo de 1930 el número de la población negra en El Salvador se reduce a 90 personas. La base ideológica del censo es evidente en los ensayos historiográficos y psicosociales que acompañan las demografías de la década de 1920 publicados por la Dirección de Estadística en particular a cargo de Pedro Fonseca. A pesar de que se afirma una población africana en el país, se destaca que se trata de un número ínfimo sin relevancia nacional, al contrario de la importancia del mestizo en vías del blanqueamiento racial y cultural.

Un concepto diferente del mestizaje proviene del misionero Antonio Conte que relataba que el pueblo San Alejo en el departamento de la Unión ofrecía “una curiosa mezcla de tres razas, negra, cobriza y blanca, fundidos en una sola, sin perder los rasgos característicos de cada una de ellas”, Conte añadía que con ello se daba la mano Usulután, San Vicente y Atiquizaya. Para Atiquizaya destacaba que en 1916/17, o sea 14 años antes del censo de 1930, había alrededor de 15,000 habitantes y que, de ese número, los negros africanos no eran pocos.

Una estrategia de autorepresentación emana de los escritos de Miguel Ángel Ibarra (1947) quien en su novela testimonial “Cafetos en Flor” incluye la única etnografía en El Salvador que describe expresiones culturales de los campesinos “afroamericanos” en Atiquizaya. Además, hasta hoy en día sería la única novela salvadoreña cuyo protagonista es afrodescendiente. La novela relata desde la perspectiva del artesano comunista Jorge Ibáñez, quien se autodenomina “Jorge, el negro” acontecimientos previos del 32. Además, la narración menciona la vida del herrero negro Regino y su hijo, involucrado en la organización del levantamiento. De tal manera la novela corresponde a la historia oral y textos literarios que narran el papel de afrodescendientes en la insurrección (Lara Martínez, 2009; Gould; Lauria Santiago, 2008).

Los ejemplos citados muestran la vigencia de la arbitrariedad en la racialización de la población y visiones de mestizaje que alterna desde las políticas de invisibilización y disminución de la presencia negra en El Salvador por parte del Estado, hasta la valorización de lo local, lo indígena y negro en contradicción con las historias oficiales.

* **Wolfgang Effenberger López** es alemán-salvadoreño, obtuvo su magíster en Americanística Precolombina y Estudios Latinoamericanos en la Freie Universität de Berlín, Alemania. En El Salvador ha trabajado y colaborado entre otros con la Secretaría de Cultura de la Presidencia, la Universidad Don Bosco, la Academia Salvadoreña de la Historia y la Universidad Tecnológica. Sus investigaciones incluyen su participación en el taller sobre pensamiento crítico en El Salvador, convocado por la Secretaria de Arte y Cultura del FMLN en colaboración con Lucio Oliver, de la UNAM, en julio 2013, otra que se publicará este año

en “Gallaga, Emiliano (coord.) ¿Negro?...no, moreno...: Afrodescendientes y el imaginario colectivo en México y Centroamérica (San Cristóbal de las Casas: UNACH)” y la ponencia que presentó en el Simposio Internacional “El significado de la negritud” organizado por Rina Cáceres y Paul Lovejoy de la Universidad de Costa Rica, febrero 3-8, 2014, San José, Costa Rica, que se publicará durante el presente año.

Referencia

- elfaro.net. (2017). *La invisible herencia africana de El Salvador*. [online] Disponible en: <https://www.elfaro.net/es/201404/academico/15281/La-invisible-herencia-africana-de-El-Salvador.htm> [Accessed 30 Jun. 2017].

Lección 3: La construcción de la raza en la Centroamérica de las primeras décadas del siglo XX

Los intelectuales de Guatemala, El Salvador y Costa Rica se las ingeniaron para rescatar a sus países de la inferioridad racial atribuida por Europa a las regiones coloniales, sin abiertamente retar el pensamiento europeo. Su narrativa marginaba al indígena, exaltaba al mestizo e ignoraba al negro.

Patricia Alvarenga Venutolo*

Domingo, 5 de Julio de 2015

Las diferencias culturales se han explicado desde muy distintos puntos de vista. En el transcurso del siglo XX, en las ciencias sociales han ocurrido cambios radicales en torno a la concepción de las etnias subalternas, es decir, grupos con culturas distintos, forjados en su identidad a través de procesos históricos específicos.

Los intelectuales han jugado un papel central en la creación discursiva de esas pluralidades sociales. Desde posiciones de poder, se han arrogado el derecho de representarlos sin tomar en cuenta su propia concepción de sí, de su historia. En las últimas décadas del siglo XX,

movilizaciones con demandas alrededor de la pertenencia cultural adquieren significativa importancia en Mesoamérica. Entonces una nueva sensibilidad se impone entre quienes se dedican a la reflexión social. Por primera vez aflora una sistemática crítica a las prevalecientes miradas sobre esas otredades, profundamente permeadas por construcciones jerárquicas de la diversidad social.

Nuestro trabajo se centra en las reflexiones sobre las diferencias culturales durante las primeras décadas del siglo XX. Las clases altas y medias de América Latina y El Caribe, es decir, de donde proceden los intelectuales, son, o al menos pretender ser, de ascendencia europea, argumento utilizado para colocarse en un plano social de superioridad en relación con el resto de la sociedad. Sin embargo, para entonces la creación de la nación demandaba construir una narrativa atinente a los habitantes de cada país que fuese dignificadora de su pasado y, por tanto, que anunciase un futuro prometedor para las jóvenes naciones del istmo. Esta narrativa fue excluyente.

Al crear la ficción de abrazar a la totalidad social, invisibilizó la diversidad cultural y, contradictoriamente, rescató al indígena antiguo, pero segregó y marginó al indígena contemporáneo.

Los retos de construir narrativas nacionales también provenían del mundo externo. Los países poderosos del hemisferio occidental justificaron el colonialismo y, en particular, su supremacía sobre nuestras naciones con el argumento de que las diferencias culturales eran raciales, lo cual significaba que estaban impresas en los cuerpos.

La biología, la medicina y la antropología sustentaron el racismo haciendo alardes de discursos supuestamente científicos y, por tanto, presentados como irrefutables. De tal forma, el autoritario orden mundial se explicaba por la inevitable supremacía del hombre blanco quien desde tiempos ancestrales había estado preparado para llevar la batuta del mundo. Desde esta perspectiva, la civilización no resultaba ser un producto histórico; pueblos privilegiados la llevaban impresa en sus genes.



Escuela Indígena de Izalco, 1932. Foto cortesía del Museo de la Palabra y la Imagen.

Los hombres de letras de Centroamérica, abocados al diseño de la construcción de naciones viables en el contexto del mundo del progreso, como lo señalamos anteriormente no escaparon a los valores coloniales. Tratando de construir naciones dignas se enfrentaron con el reto de que estos universos se hallaban muy distantes de satisfacer el ideal de la sociedad blanca.

La importancia numérica de las poblaciones híbridas tampoco era un buen indicio pues desde la perspectiva de las naciones hegemónicas del norte la mezcla conllevaba a la degeneración. Entonces enfrentados a las particularidades culturales y biológicas de la región se abocaron a realizar lo que un estudioso de la historia de México, Mauricio Tenorio Trillo, definiera como “trampas discursivas”, es decir, la puesta en juego de valores dominantes, pero dotándolos de nuevos sentidos.

A simple vista la mayor parte de las poblaciones del istmo lleva en su corporalidad rasgos que evidencian su pertenencia a razas consideradas inferiores tales como la indígena, la negra y la amarilla. Nuestros protagonistas, entonces, se propusieron construir argumentaciones que permitieran representar apropiadamente estas sociedades de acuerdo

a los valores reinantes en el mundo occidental, valores que ellos mismos no dejaron de compartir. ¿Cómo se logró este acto de magia? El mestizo, síntesis de la sociedad blanca e indígena, se convirtió en el personaje central de la nación.

Ciertamente, la mezcla en las concepciones racistas imperantes es considerada degenerativa, pero la monumentalidad de los resabios arqueológicos otorgó las claves para construir una argumentación sobre el pasado de la región que, aunque fundado en la sospechosa hibridez, superaba sus connotaciones negativas enfatizando el alto nivel civilizatorio alcanzado por las sociedades indígenas del mundo antiguo.

La negritud, de evidente presencia en la cultura y en la fisonomía de amplias poblaciones de la región, fue totalmente excluida. El estigma de la esclavitud, asociada con las razas inferiores, así como la estereotipada concepción de que los ancestros africanos vivían en un mundo salvaje, aconsejaba evadir su presencia.

Pero la sumisión de los indígenas durante la conquista española les colocaba al lado de razas cobardes. ¿Cómo sortear este obstáculo en la creación de una nación digna? El heroísmo de los grandes personajes que enfrentaron al conquistador fue una respuesta a este reto discursivo.

El valeroso líder que ofreció feroz resistencia a la conquista representa simbólicamente al padre del mestizo. Con frecuencia no murió en el teatro de las armas sino como producto de la traición española, curiosamente sin dejar descendencia.

En esta forma, el mestizo se distanciaba de los indígenas sobrevivientes quienes, debido al profundo trauma colectivo de la conquista, experimentaron, según los argumentos prevalecientes, un proceso degenerativo que hasta hoy no ha sido superado.



Escuela en Asunción Izalco, Sonsonate, El Salvador, en 1875. Foto de Carl V. Hartman, cortesía del Museo de la Palabra y la Imagen.

Debemos de señalar que Costa Rica comparte en forma ambivalente ese ideal del mestizaje. Mientras la gente morena del Guanacaste es representada en las asambleas escolares como la esencia de la nación, a la vez se hace alarde de una supuesta diferencia con el resto de la región: la preminencia de la herencia europea. No es casual que este discurso se imponga en un país que carece de la monumentalidad arqueológica del norte del istmo. El mundo indígena sobreviviente, ubicado al margen de la nación y del estado costarricense, ha sido concebido a través de su historia como salvaje. Sin embargo, Costa Rica no deja de participar en estos movimientos culturales que han marcado la historia del istmo. Ello se aprecia en las escenificaciones de la nación, en las historias gloriosas de los héroes indígenas, así como en las lecturas del patrimonio arqueológico, que, si bien no pueden hacer alarde de la monumentalidad de las obras del indígena antiguo, se preocupan consistentemente por subrayar su carácter artístico, patrimonio de sociedades consideradas superiores.

Los intelectuales centroamericanos no fueron coherentes en sus propuestas identitarias. Desarrollaron argumentaciones contradictorias cuando dejaron de lado al indígena heroico del pasado para referir al indio de su contemporaneidad. Entonces se distanciaron abruptamente de ese pasado de heroísmo. Ya no se trataba de mostrarnos y mostrar al mundo la grandeza de nuestra historia, testimonio de nuestras posibilidades futuras. Se trataba de sugerir políticas en torno a las particularidades culturales. El indígena que no existe, que nunca se conoció, es otredad distante susceptible de ser idealizada. En cambio, el indio de carne y hueso es el indio rechazado y marginado, sobre el cual se pueden ensayar, evadiendo disfraces retóricos, argumentos típicos del racismo colonial.

*Patricia Alvarenga Venutolo es catedrática de la Universidad Nacional de Costa Rica y se desempeña como académica en la Escuela de Historia de dicha universidad desde 1986. Este artículo es un resumen de [“La construcción de la raza en la Centroamérica de las primeras décadas del siglo XX”](#) *Anuario de Estudios Centroamericanos*. Vol. 38, 2012, pp. 11-40.

Referencia

- elfaro.net. (2015). *La construcción de la raza en la Centroamérica de las primeras décadas del siglo XX*. [online] Disponible en: <https://elfaro.net/es/201507/academico/17159/La-construcci%C3%B3n-de-la-raza-en-la-Centroam%C3%A9rica-de-las-primeras-d%C3%A9cadas-del-siglo-XX.htm> [Accessed 30 Jun. 2017].

Lección 3: “Nos poníamos refajo antes”

Narración corta de una nahuahablante, Fidelina Cortez

Cuando mi mamá tuvo sus hijos, no había ropas bonitas como ahora venden, ella compraba pedazos de reforma y esos se ponía, nuestros refajos. Nosotros no teníamos estas camisas así, solo los pedazos de refajos, pero como antes nos bañábamos así, solos. Mi papá, a los niños varones nadie los tocaba antes, porque todos nos bañábamos así desnudos, no teníamos trapos, y así me crie yo, mi mamá nos quería. Pero no había jabón, nosotros

lavábamos así con cuajmol, el fruto del conacaste, con eso lavábamos antes. Yo no tenía otra ropa ni otra camisa, ahí la lavaba, ahí la secaba, no tenía con qué otra cosa cambiarme.

Yo tuve tres hijos. Lavaba el fruto del conacaste y un poquito de ceniza, con eso les lavaba antes, y con eso pensaba que sacaría la ropa para que yo me viera bonita. Había un palo que lo poníamos en un guacal grande, lo sumergíamos con todo y hojas y con eso lavábamos.

Empezó a salir el jabón de cinco centavos. Sacaron un jabón negro. Le decían jabón de tuncu, el cual valía tres centavos (un cuartillo). Por eso hoy nuestros hijos quieren lavarse bien, pero yo les digo que cuando yo me crie, no había jabón, que ahí junto tienen el conacaste para lavar. Eso también saca la tierra o para lavarse la cabeza. Yo cuando encuentro cuajmol, traigo para bañarme con él, no se necesita otro jabón, bonito saca la suciedad de la cabeza. Y hoy los hijos ya no quieren usar el cuajmol, y ese saca la tierra de la cabeza, con eso nos restregamos. Por eso, cuando no tengo y pasan por ahí vendiendo, compro un pedazo de cuajmol para irme a bañar.

Antes nos bañábamos con huacal, no nos metíamos en el agua porque había gusanos que te picaban. Ahora que se han terminado, hoy nos sentamos en el agua, nos bañamos, pero antes no, solo con huacal nos bañábamos y secábamos la ropa en la orilla del agua, para ponérsela y volver a la casa.

Versión náhuat

Tiktaliat kweyat

Naja kwak nunan kipiak ne ipilawan tesu nemi katka ne kwejkweyat kalan ken an kinamakat, yaja kikua katka se pedazoj reforma un yaja kitalia ne pedazoj tukwey.

Tejemet tesu tikpiatuyat, tesu tikpiat katka ne tukamisa ini, maya ne pedazoj kweyat tikpiat katka, pero naj katka tejemet tikimaltiat ni kiuni tik ne at tusel.

Nuteku, ne pijpipil ukichket tes akaj kichijchime katka, ika tejemet timaltiat katka kiane...desnudas tesu tikpiat katka tukwajkwachpala un naja nimuiskalij, nunan techne tesu kanaj katka shapun tejemet titapakat katka un ne kiajmul, un ne itakil ne kunakas yaja iwan titapakat katka. Na tesu nikpiatuya uksé nukwey nan nuksé nukamisa, né nikpaka, né nikwatza, tesu nikpia katka tayiwan ne mupata.

Naja nikpiak yey nupilawan, nitapaka katka un ne itakil ne kunakas un ne chupi neshti, iwan yaja niktapaka katka, un pal nina nikishtia se kwachti ma nikisa kalan, nemituya se kwawit yaja tiktaliat tik ne shikal katka, tikapachuat ne iiswat wan yaja tiktapakat katka.

Pejki kisa ne shapun ini sinko centavos ipatiw ne shapun, pejki kisa se shapun tiltik; inat shapun kuyamet yaja kwartiyoj ipatiw katka;

Yajika an ini tupilawan yejemet kinekit kinmutapakat yek pero naja nikin-ilwia: e kwak naja nimuiskalij tesu katka kanaj shapun, ma kipikan-sen ini ne kunakas pal tapakat, yaja kishtia ne tal u pal niktzunpakat; naja kwak nikajsi ne kiajmul nalwika pal nimutzunpaka iwan, tesu kineki uksé shapun kalan nikishtia ne tal kan tutzuntekun.

Un an ne tupilawan teya kinekit kikwit ne kiajmul, yaja kalan kishtia ne tal timutzunpakat, timushujshulewat iwan. Yajika naja kwak tesu nikpia un panut kinamakat, naja nikua se pedazoj ini kiajmul pal niu nimaltia, un katka timaltiat un wajkal tesu timuishtukat tik ne at, ika katka kwak... ina nunan tesu muishtukat tik ne at ika nemi katka ne kwijkwilin techtzipinat katka.

An naj tamik ne kwijkwilin an timutaliat tik ne at, timaltiat, pero katka tesu, maya un wajkal timaltiat un tikwatzat ne tukwajkwach né ten at pal tiktaliat un tiwitzet ka tuchan.

Lección 4: Un sutil equilibrio de fuerzas

Lengua eyak de Alaska (Estados Unidos) se extinguió en 2008 con el fallecimiento de Marie Smith Jones. La lengua ubikh de Turquía se extinguió en 1992 tras la muerte de Tevfik Esenç... Según el “Atlas UNESCO de las lenguas en peligro en el mundo”, cerca de 200 lenguas se han extinguido en el curso de las tres últimas generaciones.



Tevfik Esenç en 1982. Fue el último locutor de la lengua ubykh (Turquía). Falleció en 1992.

La versión electrónica de la nueva edición del “Atlas UNESCO de las lenguas en peligro en el mundo” contiene datos actualizados de cerca de 2.500 idiomas y podrá completarse, corregirse o actualizarse de manera constante gracias a las aportaciones de sus usuarios.

El Atlas permite hacer búsquedas según múltiples criterios y clasifica las lenguas en peligro según cinco grados de vitalidad diferentes: vulnerables, en peligro, seriamente en peligro, en situación crítica y extintas (desde 1950). Algunas de sus informaciones son particularmente preocupantes: de los 6.000 idiomas existentes en el mundo, más de 200 se han extinguido en el curso de las tres últimas generaciones, 538 están en situación crítica, 502 seriamente en peligro, 632 en peligro y 607 en situación vulnerable.

El Atlas muestra por ejemplo que un total de 199 idiomas cuentan con menos de diez locutores y 178 más tienen un número de hablantes comprendido entre 10 y 50. Entre las lenguas muertas recientemente, el Atlas cita por ejemplo el manés de la Isla de Man, que se extinguió en 1974 con la muerte de Ned Maddrell; el aasax de Tanzania, extinguido en 1976; el ubykh de Turquía, que se extinguió en 1992 con la muerte de Tefvic Esenç; y el eyak de Alaska (Estados Unidos), que desapareció en 2008 con la muerte de Marie Smith Jones.

Como subraya el Director General de la UNESCO, Koichiro Matsuura, “la desaparición de una lengua conduce a la desaparición de varias formas de patrimonio cultural inmaterial y, en particular, del legado invaluable de las tradiciones y expresiones orales de la comunidad que la habla, que incluye poemas y chistes, proverbios y leyendas. Asimismo, la pérdida de los idiomas indígenas va también en detrimento de la biodiversidad, porque las lenguas vehiculan numerosos conocimientos tradicionales sobre la naturaleza y el universo”.

El trabajo de los más de 30 lingüistas que han colaborado en la realización del Atlas interactivo, financiado por Noruega, muestra que el fenómeno de la desaparición de lenguas es patente en todas las regiones y se da bajo condiciones económicas muy variables. Así, por ejemplo, en el África Subsahariana, cuya población usa más de dos mil idiomas para comunicarse, es decir, casi un tercio de todos los del mundo, es muy probable que al menos diez por ciento de las lenguas africanas desaparezcan en los próximos cien años. El Atlas constata también que India, Estados Unidos, Brasil, Indonesia y México, países con una gran diversidad lingüística, son al mismo tiempo aquellos que tienen más lenguas en peligro. Con todo, la situación no es sistemáticamente alarmista. Así, Papúa Nueva Guinea, el país con la

mayor diversidad lingüística del mundo (más de 800 lenguas), es también uno de los que, proporcionalmente, tiene menos en peligro (88). Además, hay lenguas que el Atlas señala como extintas y que son objeto de una revitalización activa. Es el caso del córnico (Cornualles) o el sîshëë de Nueva Caledonia, que podrían así transformarse de nuevo en lenguas vivas.

Además, gracias a políticas lingüísticas favorables ha aumentado el número de locutores de varias lenguas indígenas. Es el caso del aymara central y el quechua en Perú, del maorí en Nueva Zelandia, del guaraní en Paraguay o de varias otras lenguas de Canadá, de Estados Unidos y de México.

El Atlas permite también constatar que, debido a circunstancias de índole económica, a políticas lingüísticas diferentes u a otros factores, a menudo una lengua no tiene el mismo grado de vitalidad según los países en los que se habla.

Para Christopher Moseley, lingüista australiano redactor jefe del Atlas, sería ingenuo y simplista afirmar que las grandes lenguas antiguamente coloniales, tales como el inglés, el francés y el español son siempre y en todas partes responsables de la extinción de otras. El fenómeno se debe a un sutil juego de fuerzas, y este Atlas permitirá a cualquier ciudadano entender mejor ese juego.

Lucía Iglesias Kuntz, (UNESCO)

Lectura sugerida: UNESCO. (2009). Un Sutil Equilibrio de Fuerzas. El Correo de La Unesco – Lenguas en Peligro, El Pensamiento Amenazado. Número 2 (ISSN 1993-8616).

Referencia

- UNESCO. (2009). Un Sutil Equilibrio de Fuerzas. El Correo de La Unesco – Lenguas en Peligro, El Pensamiento Amenazado. Número 2 (ISSN 1993-8616), p. 3.

UNIDAD 3

Lección 1: Descripción del Indígena en El Salvador

La historia social y cultural de los pueblos indígenas en El Salvador, en comparación con la de otros pueblos del resto del continente americano, ha sido cruel, y prueba de ello es la situación actual en la que estos pueblos se encuentran. Por muchos siglos los indígenas han sido no sólo negados, sino que también discriminados y en determinados momentos de la historia, hasta se les ha prohibido manifestar su identidad.

No obstante, los pueblos indígenas en El Salvador muy bien pueden delimitarse por sus características históricas culturales, y por su propia auto definición. En este perfil no se concibe al indígena con traje tradicional. El indígena se encuentra inmerso en la sociedad salvadoreña. Lo encontramos en la familia, lo encontramos en el caserío, en el cantón, en la villa, en el pueblo, en la ciudad y en el mercado. Tímido y algunas veces asumiendo roles de culturas ajenas sin darse cuenta del verdadero valor que la cultura de sus ancestros ha significado para todo el desarrollo que en la actualidad existe.

Hay un fuerte grupo poblacional, localizado principalmente en el área rural, reuniendo características de la sociedad indígena de hoy y esto lo encontramos marcado en algunos lugares que en este perfil delimitamos a lo largo y ancho de El Salvador. Los indígenas están ceñidos a los linderos de los municipios, el municipio es la unidad política y administrativa del país y sustituye a la organización comunitaria indígena.

De las consultas nacionales llevadas a cabo para la elaboración de este perfil, comprobamos que además de las zonas geográficas delimitadas, los indígenas se encuentran inmersos en casi todos los sectores de la sociedad nacional.

La cultura indígena se distingue por expresiones sincréticas. Ello comprende organizaciones tradicionales (como las cofradías y las hermandades) que fueron reinterpretadas y adaptadas a su realidad como una forma de resistencia ante la invasión de otras culturas. Otros aspectos que fueron asimilados fueron la crianza de animales y productos cultivados foráneos, e incluso algunas modalidades de pensamiento, normas y patrones impuestos por culturas dominantes.

A pesar de todo este proceso de aculturación los pueblos indígenas mantienen sus expresiones culturales vigentes. Los pueblos indígenas han sabido preservar conocimientos y saberes en medicina, educación y en espiritualidad y otros.

La existencia de los pueblos indígenas con frecuencia es invisibilizada y ocultada, tanto en su proceso histórico como en lo referente a su actual situación. Al definir la población indígena se debe considerar:

1. La disgregación de los pueblos indígenas y de sus comunidades, ocasionada por los despojos de sus tierras, y que dieron origen a los movimientos insurreccionales de los años treinta.
2. La represión a la que fueron sometidos sus abuelos y abuelas al identificarse como indígenas en el hecho de vestir, de hablar, y manifestar sus costumbres. Por esta razón, ellos eran considerados como opositores a las estructuras establecidas por el gobierno oficial, reflejándose ésta con castigos que iban desde la mutilación de su lengua, llegando hasta la ejecución (según relatos de sobrevivientes).
3. Utilización de mecanismos legales para expropiarlos de sus tierras, que incluían sus recursos naturales que significaban la sobrevivencia de estos pueblos.
4. Estos procesos se siguen dando en la actualidad bajo el concepto de desarrollo productivo, negación de créditos, leyes contrarias a sus intereses, expropiación de tierras, la implementación de cultivos no tradicionales y otros. Esto con el objeto de darle legalidad a los Megaproyectos que se implementan en la región, cuyos intereses no favorecen a los pueblos indígenas.

Para definir, hoy en día, al indígena de El Salvador, hemos partido de características generales que estos pueblos mantienen, tales como: utilización de formas tradicionales de cultivar la tierra, utilizando tecnología tradicional, alimentación derivada de productos nativos, vivienda culturalmente construida, utilización de enseres domésticos elaborados por ellos mismos, organización comunitaria, una visión del mundo mito-mágico (Sobrenatural), el calendario agrícola y religioso, la organización religiosa sincrética, la espiritualidad Ancestral, expresiones artísticas tradicionales, la danza, la música, las

artesanías, Escultura, Pintura, origen de la enfermedad y su tratamiento de curación, la medicina tradicional, el ciclo de vida, la lengua entre otros.

En otras palabras, este perfil define como indígenas en El Salvador a aquellas familias, grupos o individuos a título personal que reúnen: Un fundamento ancestral en creencias y prácticas espirituales, un fundamento en los rituales concernientes al ciclo de la vida, productivos y de la naturaleza, utilización de la medicina ancestral y un fuerte fundamento en las formas de organización socioeconómicas y espirituales, así como un factor importante es la Autodeterminación de pertenecer a un Pueblo Indígena.

No obstante, siguiendo la corriente internacional indigenista en América Latina en donde se aspira a la autodeterminación de los pueblos, dando validez al Convenio 169 de la OIT, este perfil reconoce el criterio parcial de autodeterminación o autodefinición de aquellas personas o pueblos.

En concreto, el Convenio 169 en su Artículo I, Parte I. Política General el literal 1 dice: *“El presente Convenio se aplica: a) a los pueblos tribales en países independientes, cuyas condiciones sociales, culturales y económicas les distingan de otros sectores de la colectividad nacional, y que estén regidos total o parcialmente por sus propias costumbres o tradiciones o por una legislación especial; b) a los pueblos o países independientes, considerados indígenas por el hecho de descender de poblaciones que habitaban en el país o en una región geográfica a la que pertenece el país en la época de la Conquista o la colonización o del establecimiento de las actuales fronteras estatales y que, cualquiera que sea su condición jurídica, conservan todas sus propias instituciones sociales y políticas, o parte de ellas”.*

También el Convenio 169 en su Artículo I inciso 2 reza y esto vale para este perfil: *“...la conciencia de su identidad indígena o tribal deberá considerarse un criterio fundamental para determinar los grupos a los que se aplican las disposiciones del presente Convenio”.* Es más, en el mismo Artículo y en el inciso 3 se lee: *“...la utilización del término “pueblos”² en este Convenio no deberá interpretarse en el sentido que tenga implicación alguna en lo que atañe a los derechos que pueda conferirse a dicho término en el derecho internacional”.*

En El Salvador, es evidente que estos fundamentos jurídicos y antropológicos reconocidos por convenios internacionales se encuentran inmersos en un buen número de población urbana y rural.

Para tener una idea más clara de lo que es el indígena salvadoreño hay que tomar en consideración, que ellos conviven como comunidades o se localizan también como familias dispersas y en algunos casos, como individuos. Algunas comunidades o familias dan la impresión de ser “indígenas puros” o “muy indígenas”. También hay otras que ya no viven en sus lugares de origen, dado al despojo de sus tierras, estas han tenido que emigrar. En otros casos, han sido obligados a insertarse a culturas ajenas contribuyendo así a la pérdida de la identidad nacional.

Uno de los criterios mejor definidos para subdividir una determinada área indígena es el lingüístico, pero este no es el caso en El Salvador. No obstante, hay un reducido grupo de nahua hablantes, pero tienen dificultades para definir su área geográfica, dado que en sus mismos lugares de origen conviven con población no identificada como indígena y que constituyen la mayoría. Esto tampoco les niega su existencia como indígenas, incluso, si no hablaran ya su lengua, seguirían siendo definidos como grupos o individuos con características indígenas, por las razones arriba mencionadas.

Compartimos el análisis del antropólogo Carlos Lara, cuando afirma que:

- “Desde la perspectiva de la teoría de la cultura, la interacción social que constituye al grupo étnico engendra un sistema de normas y valores que representa el fundamento de la identidad étnica...”
- En este caso, como sostiene Carlos Lara, “los individuos que integran un grupo étnico determinado se identifican entre sí porque comparten un sistema de normas y valores sociales que gobiernan su vida cotidiana. Este sistema rige tanto las relaciones que establecen los miembros del grupo entre sí, como las que establecen con otros grupos y categorías sociales con las que interactúan constantemente”.
- El análisis de Lara continúa... “es un error valorar la etnicidad de un grupo únicamente en función de los rasgos culturales que normalmente se usan para mostrar o indicar la identidad étnica, como si la identidad de un pueblo dependiera de un determinado

tipo de vestimenta o incluso del uso de determinadas palabras o la práctica de determinadas festividades.”

- Para concluir, como el mismo lo define: “detrás de esos símbolos manifiestos⁴ de la identidad, encontramos el sistema de valorizaciones y normatividades que junto al sistema de relaciones sociales que estructuran al grupo, determinan la constitución de la etnicidad”.

Referencia

- Banco Mundial, RUTA, MINED, CONCULTURA y Pueblos Indígenas. (2003). Perfil de Pueblos Indígenas en El Salvador. San Salvador, El Salvador. p. 18-2

Lección 3: Gastronomía y Cultura en la Ruta de Las Flores

Salomé Danilo Ventura Santos

Docente investigador, Escuela Tecnología de Alimentos, ITCA -FEPADE, Santa Tecla.

Como resultado de una investigación socio territorial, este artículo contiene aspectos relevantes relacionados con la gastronomía y la cultura salvadoreña en particular de la Ruta de las Flores, ubicada en la zona occidental del país. Se realizó un recorrido y visitas de campo por los municipios que conforman esta ruta: Nahuizalco, Salcoatitán, Juayúa, Apaneca y Concepción de Ataco. Se conoció la riqueza gastronómica y cultural que posee esta región, donde, por cierto, aún se habla el idioma Náhuatl*, lengua originaria de estos pueblos antes de la colonia; así mismo se conocieron aspectos relacionados con sus costumbres y religión.

Contiene información básica de los municipios que conforman la Ruta de las Flores, así como de platillos típicos representativos de cada uno de los municipios. El propósito principal de la investigación fue contar con un documento académico que aborde aspectos

culturales tomando como eje la gastronomía, a fin de potenciar el turismo en esta zona. La relevancia de la investigación de campo se traduce en diversos puntos: definir conceptos de cultura, relación de la gastronomía de la época colonial con recursos naturales de la zona, formular una proyección que posibilite la ampliación de una oferta culinaria, contribuir a la mejora de la calidad de productos y servicios que se ofrecen a los visitantes, generar valor agregado y aumentar la oferta gastronómica de la Ruta de las Flores, elementos intangibles que aportan significativamente al concepto étnico regional.

Desarrollo

La cultura de los países está íntimamente relacionada a las actividades cotidianas de su gente, desde sus hábitos, costumbres, educación y actividades comerciales. Entre estos elementos sobresale la gastronomía, que se convierte en un eje cultural que representa a cada sociedad en la manera de cocinar, la forma de servir los alimentos y hasta la costumbre de ingerirlos.

Gastronomía es un sinónimo de cultura, en El Salvador se ha convertido en uno de los pilares fundamentales para el turismo local y regional y debe valorarse como tal. La gastronomía como profesión ha crecido significativamente en El Salvador, pero se carece de documentos para la gastronomía salvadoreña. Como parte importante para desarrollar el rescate cultural y gastronómico de El Salvador, la Universidad de El Salvador, la Universidad Francisco Gavidia y la Universidad Andrés Bello, han desarrollado proyectos de investigación relacionados con esta área.

La Ruta de las Flores es uno de los recorridos para conocer la riqueza gastronómica, natural y cultural de la Zona Occidental. Esta Ruta atraviesa dos departamentos: Sonsonate y Ahuachapán. Se localiza en la Sierra Apaneca-Illamatepec, alcanza una altura máxima de 2,365.07 msnm por lo cual posee un clima fresco y agradable. Esta región es rica en tradición cultural, exquisitos platillos típicos, diferentes festivales gastronómicos y un atractivo natural con los más bellos paisajes a su alrededor.

En la Ruta se encuentran artesanías auténticas, arquitectura colonial, comida típica, vistas exquisitas a bosques, lagunas, cafetales y sitios arqueológicos, como parte del patrimonio intangible de la cultura salvadoreña.

Gastronomía y Cultura en La Ruta de las Flores

La gastronomía de La Ruta de Flores es muy conocida debido al creciente turismo nacional y extranjero; es muy rica en cuanto a variedad se refiere, ya que es elaborada con ingredientes nativos de la zona favorecida por su clima, vegetación y geografía.

Al iniciar la Ruta de Las Flores se encuentra el Municipio de Nahuizalco, ubicado a 70 kilómetros de la capital del país. Su nombre en lengua Náhuatl* significa 'Los cuatro Izalcos', pues su población era cuatro veces la del pueblo vecino, Izalco. Nahuizalco es uno de los centros indígenas de la zona, famoso por su artesanía y muebles elaborados con tule y mimbre. Otro de sus atractivos es el mercado nocturno que se celebra en el centro del pueblo, que hasta hace un par de años era iluminado exclusivamente con candiles y velas.

Entre los platillos típicos se encuentran: tamales ticucos, tayuyos, pisques y de yuca, además cochinita, gallina en alguashte, cerdo en pinol con mora, talpupo entomatado, tenquiques en crema, atoles de maíz tostado y shuco entre otros que hacen el deleite de sus visitantes.

Siguiendo la carretera sierra arriba, se encuentra el Municipio de Salcoatitán cuyo nombre significa 'Ciudad del Quetzalcoatl'. Esta localidad, situada a poco más de 1,000 msnm, acogió las primeras plantaciones de café del país a mediados del siglo XIX. Además de visitar las tiendas de artesanía similares a las de Nahuizalco, vale la pena asistir a los festivales gastronómicos que se celebran todos los domingos, donde se destacan platillos como la yuca molida, asados de costilla de cerdo, lomo de res, sopa de gallina india entre otros. Existe un tren turístico que recorre el parque central, la iglesia colonial recién restaurada y las principales calles de la ciudad.

El siguiente pueblo en la Ruta de las Flores es el Municipio de Juayúa, que significa 'Río de Orquídeas Moradas'. Es conocido por su festival gastronómico que tiene lugar cada domingo

y sus platillos destacados son los asados de conejo, costilla de cerdo, sopa de gallina y ancas de ranas; así como la bebida típica de la zona la chicha. Juayúa cuenta con grandes atractivos naturales, como la cascada Los Chorros de La Calera (a dos kilómetros de la ciudad) o la Laguna de Las Ranas.

Luego se encuentra el Municipio de Apaneca que su toponimia es Río de Vientos, a 1,455 msnm; es la ciudad más alta de El Salvador, famosa por la calidad de su café, que se exporta a todo el mundo. Apaneca también es conocida por sus impresionantes paisajes y por albergar el sitio arqueológico Santa Leticia.

La gastronomía de este municipio es limitada respecto a los demás; sin embargo, tiene la fortaleza en su bebida: café de altura. Su principal platillo son los tamales de cambray, además ofrecen otros platillos: tenquiques en crema y en curtido, ayote en leche y puré de yuca.

A sólo cinco kilómetros de Apaneca, se encuentra el Municipio de Ataco, cuyo significado es “Lugar de Elevados Manantiales”, una ciudad colonial que vive del cultivo del café, la confección de textiles y el turismo. En los alrededores de la localidad hay varios miradores que permiten contemplar el impresionante paisaje.

La gastronomía de este municipio incluye sus restaurantes “Gourmet”, los que ofrecen platillos sofisticados. Durante los fines de semana desarrollan en el Parque Central el tradicional festival gastronómico, donde sobresalen los diferentes asados. Cuenta con una plaza gastronómica denominada la Plaza del Café.

Resultados

En las siguientes tablas se presentan muestras de los ingredientes más utilizados en algunas recetas típicas de los municipios de la Ruta de Las Flores, así como una lista de los principales platillos identificados en cada uno. El resultado de la investigación de campo se consolidará en el libro “Cultura y Gastronomía en la Ruta de Las Flores”, el cual contiene

información histórica, cultural y gastronómica de la zona turística de la Ruta de las Flores, incluyendo los municipios de Izalco y Ahuachapán.

Además de las recetas gastronómicas propias de cada municipio, se incluyen temas de cultura, monografías y un recorrido histórico de nuestras raíces indígenas, que permite articular aspectos relevantes del pasado con los tiempos actuales.

Ingredientes principales utilizados en algunas recetas típicas de los municipios de La Ruta de Las Flores

Nombre del ingrediente	Recetas en las que se utilizan
Talpupo	Talpupo entomatado
Tenquique	Tenquique en crema
Yuca	Tamales de yuca Yuca frita o salcochada con chicharrones
Frijoles nuevos (frescos)	Tamales ticucos
Maicillo	Tamales tayuyos
Frijoles blancos	Tamales ticucos
Maíz	Tamales ticucos y tamales de chipilín
Manteca de cerdo	Tamales de elote, ticucos, tayuyos
Alguashte	Atole shuco, gallina en alguashte
Mora	Sopa de pinol de cerdo con mora
Papelillo	Pupusas
Repollo	Encurtido para pupusas y yuca molida
	Nota: La yuca molida se sirve en la hoja de Vijao.

Platillos típicos más populares de los municipios de La Ruta de Las Flores

Nombre de la receta	Municipio
Tamales de yuca	Nahuizalco
Tamales tayuyos	Nahuizalco
Tamales ticucos	Nahuizalco, Izalco
Chicha	Nahuizalco
La cochinita	Nahuizalco
Sopa de frijoles con masitas y quilete	Nahuizalco, Apaneca
Pinol de cerdo con mora	Nahuizalco
Tenquiques en crema	Apaneca
Pupusas de papelillo	Apaneca, Nahuizalco
Yuca molida con chicharrón	Salcoatitán, Nahuizalco
Sopa de tripa de res (mondongo)	Nahuizalco
Yuca con chachete de cerdo y encurtido	Nahuizalco, Izalco
Gallina en alguashte	Nahuizalco, Apaneca
Atole shuco	Nahuizalco
Refresco horchata de maní	Salcoatitán
Ticucos de frijol blanco y alguashte	Izalco, Salcoatitán, Nahuizalco
Atole de tres cocimientos	Apaneca , Ataco
Cochinita cabeza de cerdo horneada	Nahuizalco
Tamales de cambray	Apaneca
Ayote en leche	Apaneca
Salpicón de res	Nahuizalco
Sopa de gallina india	Nahuizalco, Salcoatitán
Fiambre	Ataco

En este documento también se describen los tipos de ingredientes utilizados en cada receta, usos culinarios, períodos de cosecha, utensilios utilizados en los procesos de preparación y cocción, entre otros.

El libro servirá para promover la gastronomía de la zona turística de la Ruta de las Flores incluyendo los municipios de Izalco y Ahuachapán.

Servirá para sensibilizar a las instituciones públicas y privadas de la Ruta de las Flores y potenciar la cultura y gastronomía propia de la zona.

Será utilizado en la carrera de Técnico en Gastronomía de la Escuela Especializada en Ingeniería ITCA-FEPADE, en el módulo Cocina Típica Salvadoreña.

Conclusiones

A través de la investigación se ha logrado adquirir nuevas experiencias culinarias que se encuentran perpetuadas desde la época colonial.

Se han encontrado platillos típicos poco conocidos por expertos en la disciplina culinaria, por ejemplo, tamales de yuca y tenquiques en crema, entre otros.

Un aspecto que llama la atención es la poca importancia que los distintos actores del turismo regional brindan a la gastronomía local, muestra de ello es que en los festivales gastronómicos prevalecen platillos que no son considerados propios de la zona, por ejemplo, carnes asadas y embutidos, que dominan los menús de los ofertantes.

Es recomendable sugerir a los distintos comités turísticos tomar en cuenta la gastronomía propia de esa región ya que es muy rica, particular y sobre todo con sabores únicos de esa zona.

Los comités turísticos deberán divulgar en toda la zona la existencia de platillos propios de la Ruta de las Flores y así ofertar un producto intangible a través de la gastronomía “cultura como patrimonio de identidad”.

La gastronomía de la Ruta de las Flores es muy diversa, por lo que es necesario conocer sus orígenes y evolución. En esta investigación se encontró que la gastronomía está basada en la riqueza de su entorno social y natural, lo que la hace interesante y única.

Es importante fomentar en las carreras de turismo y gastronomía el componente cultural y gastronómico nacional como eje principal del currículum, así como crear espacios de interacción entre instituciones educativas y el sector de turismo para promover la cultura gastronómica del país.

Es necesario fortalecer mecanismos de participación en los gobiernos municipales, enfocados en temas de gastronomía regional para crear ofertas atractivas para los turistas locales y extranjeros.

Referencia

Ventura Santos, Salomé Danilo. (2014). Gastronomía y Cultura en La Ruta de las Flores. *Revista Tecnológica*. Recuperado de: <https://www.itca.edu.sv/divulgacion/revista-tecnologica-volumen-7-n-1/>

Lección 4: La alfarería en Santo Domingo de Guzmán

La alfarería

La alfarería es la segunda actividad económica más importante entre los jefes de familia. Es una actividad en la que sólo participa el sector femenino, de tal manera que en los hogares donde la mujer es jefe de familia constituye la actividad económica principal, mientras que en el resto de hogares representa una actividad complementaria.

Es una actividad que se lleva a cabo únicamente en el área urbana, y principalmente en el barrio El Calvario, donde se concentra la población indígena urbana. Está centrada en la producción de comales y ollas, pero sin ningún diseño, pues constituyen objetos de tipo puramente utilitario.

La técnica de elaboración que predomina es la tradicional: primero, las artesanas se apropian del material que necesitan para la elaboración del producto, digamos comales. Los comales están elaborados con dos tipos de barro, negro y rojo, y arena. Se calcula que para 40 comales se necesita una bolsa de barro negro, una de barro rojo y una de arena. El barro negro lo traen de El Barrial, una propiedad de la comunidad donde abunda este material. Lo extraen de esta propiedad y lo llevan a sus casas, para lo cual pagan un pick up (US 0.28). El barro rojo lo tienen que comprar (US 1.37 por saco) porque sólo se encuentra en propiedades privadas. Después de haber obtenido el barro, lo asolean por dos días. Luego, tienen que colarlo para quitarle las piedrecitas, una actividad que les lleva tres horas de trabajo.

La arena la traen de Metalío o Misata, las artesanas tienen que ir a traerla y sólo pagan por el transporte (USD 0.68), pero el viaje y el acarreo consume 10 horas, de 4:00 am a 2:00 am. Luego mezclan el barro y la arena, pateando la mezcla para amasarla. Al terminar esta actividad, les dan forma a los comales, lo cual se hace con las manos y sin moldes. Después, los raspan y los alisan, lo que tienen que realizar tres veces en tres días distintos. Al cuarto día, les pasan la piedra, para darles la última alisada.

Luego los ponen al sol y ya bien secos los ponen al fuego. Tradicionalmente, los comales se cuecen al aire libre, para lo cual utilizan 40 rajas de leña maciza para cuarenta comales, pero actualmente se están introduciendo hornos artesanales, lo cual reduce considerablemente el gasto de leña.

El primero horno se construyó en 1992 con apoyo de la Comunidad Económica Europea. La artesana beneficiada cuenta que a los dos años y medio se le vino para abajo pero ella lo volvió a construir con la ayuda de su esposo. Desde entonces, esta artesana cuece sus piezas en horno. Actualmente, hay como 13 hornos en todo el municipio y al menos tres han sido construidos con apoyo de una Organización No Gubernamental de origen español, Ayuda en Acción.

Los comales se venden a USD 0.80, pero se pueden vender a USD 0.68 e incluso a USD 0.57, lo que parece ser un precio demasiado bajo para la cantidad de trabajo que llevan. Las artesanas las venden en Sonsonate, Santa Ana o San Salvador. En Sonsonate, comenta una artesana, venden los comales a USD \$1.14. "Ellos son los que se quedan con la ganancia", puntualiza esta artesana.

Las ollas se venden a USD 1.14 pero llevan más trabajo que los comales. Últimamente, Ayuda en Acción ha promovido unas capacitaciones para introducir nuevos productos, como jarrones, maceteras, tazones y floreros.

Efectivamente, las artesanas están elaborando estos nuevos productos, pero tienen un problema de mercado: la demanda local no es suficiente, ésta se concentra en los comales y las ollas con fines puramente utilitarios. Es posible que, si se resuelve este problema de comercialización, se podría desarrollar esta actividad económica como una fuente de ingresos que mejore las condiciones de vida de los indígenas que viven en la ciudad de Santo Domingo de Guzmán.

Referencias:

Lara Martínez, Carlos Benjamín. (2015). *La vida económica de la población náhuat de Santo Domingo de Guzmán*. Universidad de Don Bosco, San Salvador. Editorial Universidad Don Bosco. Recuperado de: <http://www.redicces.org.sv/jspui/handle/10972/2151>

Lección 5: Mitos de Izalco. El Interior del Cerro

Había un muchacho y una muchacha. No se sabe cómo vivían. Ellos se encontraban en el monte, y supieron que había una cueva de donde salía una culebra que arrastraba a los humanos y a lo que pasara. Entonces se dijeron entre sí:

- Vamos a ver.

Cuando llegaron donde estaba la cueva, el muchacho replicó:

- Vamos a cortar cuerdas y voy a torcerlos. Y vos te vas a quedar mientras yo bajo, y me vas a dar cuerda para que vaya bajando.

Entonces llegó donde vivía la culebra, y vio que empezó aclararse, y empezó a ver la casa en la profundidad.

Pero el humano no había visto que ya está parado encima de la culebra. Entonces le dijo la culebra:

- Pero y vos qué, ¿querés descender?

Entonces dijo el joven:

- Sí, voy a descender.

- Si descendés, parate bien encima de mí.

Entonces comenzó a enroscarse la culebra. Entonces siguió enrollándose mientras que él se sujetaba bien, y fue descendiendo hasta que llegó al fondo.

Luego lo vieron, y fueron a encontrarlo, y le preguntaron:

- ¿qué querés?

Entonces contestó el joven:

- Yo he venido a ver qué hay aquí.

Ahí vio que había viejitos y viejitas y tenían donde cocinar.

Y vio que para los que salían, se desnudaban para poder volar, y para que ellos volaran y para que ellos salieran, había un arbolito. Entonces, cuando ya podían volar, empezaban a rodear el arbolito hasta que alcanzaban su copa. Le daban tres vueltas para llegar a la copa. Esto es cuando podían volar ya podían salir.

Y de igual manera para los que entraban, bajaban por la punta. Y cuando descansaban un poco en la punta del arbolito, volvían a volar y lo rodeaban otras tres veces.

Cuando llegaban con lo que traían, iban a informarle al viejo y a la viejita lo que les habían traído. Preparaban qué comer. Y ahí había un toro, y vio el muchacho que le servían primero al toro. El viejo y la viejita lo alimentaban. Luego comían los demás. Y vio que este toro podía convertirse en lo que quisiera, y podía hablar.

Parecía que estaba atado: así como él, de esa manera es con lo que se ha atado. Él les daba direcciones a los que salían. Él sabía todo, donde había recursos que podían llevar. Él conocía hasta todos los que iban a morir, y todo les contaba.

Y sabía que el muchacho había entrado. Él les dijo a los otros que lo trataran bien:

Él ha dejado a una muchacha en la entrada. Y ha hecho bien, porque ha pasado encima de la culebra. Así hace que nosotros podamos tener aquí más de lo que nosotros tenemos. Por eso, hay que compartir las cosas que nosotros tenemos aquí. Ahí miren lo que ustedes le darán.

El toro dijo a ellos:

El que ha entrado, ha hecho bien. El que ha pasado encima de la culebra ha recibido toda la fuerza (vigor) de estos humanos. Por lo tanto, ha hecho bien en pasar encima de la culebra. Ya ven ustedes: esta culebra es el centro (corazón) de esta guarida. Por lo tanto, debe proveérsele lo necesario para cuando vaya a salir. Hay que le muestren cómo se debe volar, y así pueda tener con qué subsistir. Si no, cuando salga, va a pensar que lo que ha visto acá no es bueno para nosotros acá tampoco.

Luego se fueron a abrir la puerta donde tenían todos los huesos de todos los que andan en cuatro patas de este mundo, y todas las plumas de los pajaritos que vuelan.

Y les dijo lo que quería darle.

Y el muchacho dijo que le gustaría tener todo.

Pero el muchacho no sabía que la culebra era el viejo padre de todos ellos que estaban ahí. Entonces, cuando dijo que quería todo, vio que la culebra era el viejo, y vio que la culebra se convirtió en un viejo.

Así que se dio cuenta que no podían darle todo; si le daban todo, ya no iban a poder salir. Luego vio que el viejo era la culebra, y le dijo: *te damos algunos huesitos y algunas plumas de todo lo que puede volar*. Entonces el viejo golpeó la piedra y vio que todo se elevó: todos los huesitos y las plumitas.

Luego vio que se convirtieron en muchachas que hacían comida, y de ahí salían ellas.

Vio todo esto, y luego le dijo:

Te voy a dar algo para que podás volar, para que podás sobrevivir.

Y quiero dártelo, pero salí luego.

La muchacha que dejaste atrás, ya se aburrió.

Entonces el viejo le dijo algunos huesitos y algunas plumitas y le dijo:

Esto es para cuando querás pedir algo cuando querás.

Y con una de las plumitas verás que podrás volar también.

¿Qué pájaro? El que vos pidás, y verás que lueguito te convertirás en pájaro también.

Y podrás irte donde querás, y podrás pedir lo que querás comer: verás que pronto se cumplirá lo que que pidás.

Y para que veás que yo soy la culebra, por donde entraste son mis pies, y para que veás que yo soy ahora, vas a inclinarte.

Entonces se inclinó y la serpiente pudo ponerlo en sus fauces, y se lo tragó. Luego, se dio cuenta el muchacho que ya había salido.

Y vio que todo era tremendamente grande, que podía abarcar un pueblo para poder enrollarse. Entonces dijo el joven:

“¿Dónde estás?”

La muchacha dijo:

“Acá estoy.” Y le preguntó “¿Qué viste?”

“Vi muchas cosas. Acá traigo todo.”

Entonces saló los huesitos. Y dijo a la muchacha que había dejado a la entrada: “veamos.”

Entonces le ella le dijo que se convirtiera en una niña, como había visto adentro. Y cuando terminó de decirlo, una niña ya estaba parada enfrente de ella.

Entonces dijo la muchacha:

“¿cómo no le dijiste a mi padre hacia donde vamos a dirigirnos? ¿para tu casa?”

Entonces dijo el joven:

“¿Cómo se lo voy a decir si no tengo casa?”

Entonces le dijo la muchacha:

“¿Y cómo te dijo mi papá?”

Entonces respondió el joven: “Él me dijo que le pidiera lo que yo quisiera. Eso fue lo que me dijo, y todo lo que me ha dado, que pida lo que yo quiera.”

Entonces dijo la muchacha:

“Si es así, estás bien, ya podés pedir lo que vos querás.”

Entonces el muchacho pidió una casa como la que vio adentro. Y cuando terminó de decirlo, ya se había hecho una casa como él la pidió. Entonces vio que todo lo que él había visto se cumplió: la casa y todo lo que tenía adentro. Entonces vio que salió hasta una culebra y un toro. Todo lo que él había visto allá, todo se cumplía acá en este mundo.

Entonces dijo: “Yo acá, ¿qué es lo que quiero? Esta muchacha que caminó conmigo, que se vaya. Yo no la necesito. Hoy ya vi lo que yo quiero. Todo lo puedo hacer. Ahora quiero entrar y salir. Acá me quedo con esta casa y con todos estos pajaritos y todo lo que vuela, y todo lo que anda en cuatro patas.”

Entonces comenzó a existir lo que vemos ahora que vuela y que anda sobre cuatro patas en el monte.

Traducción por Gary Quintanilla

Referencia

Masiñ, Ines et al. (2012). *Tajtaketzat pal Ijtzalku*. Schultze Jena, Lenhard y King, Alan R (edición en línea). En línea: tushik.org. King, Alan R.

Lecturas sugeridas

1. Visitar el sitio www.tushik.org donde encontrará la mayoría de recursos lingüísticos y antropológicos del náhuatl y lenca.
2. Para referencia de gramática:
 - a. King, Alan. (2012, 2014). *Curso de Gramática Náhuatl basado en el texto del Yankwik Sentaketzat*. Alan King. En línea. Ne Bibliaj tik Nawat.

- b. Campbell, Lyle. (1985). *The Pipil Language of El Salvador*. Berlin; New York; Amsterdam: Mouton.
- c. Lemus, Jorge; Bertoglia Richards, Mafalda y Ramírez Vásquez, Genaro. (1997). *Estudios Lingüísticos*. Jefatura de Asuntos Indígenas. San Salvador: Ministerio de Educación de El Salvador.
3. Lara-Martínez, Rafael y McCallister, Rick. (2012). *El Legado Nahuatl Pipil de María Baratta*. Fundación AccesArte. San Salvador, El Salvador: Fundación AccesArte.
4. Ramírez Vásquez, Genaro. (2004). *Naja Ni Genaro*. Iniciativa para la Recuperación del Idioma Náhuatl. En línea: King, Alan.
5. King, Alan R. (2011). *Timumachtikan! Curso de lengua náhuatl para principiante adultos*. King, Alan. En línea: tushik.org: King, Alan.
6. Todd, Juan G. (1953). *Notas del náhuatl de Nahuizalco*. Editorial "Nosotros". San Salvador, El Salvador.
7. Hernández G., Werner. (2016). *Nawat Mujmusta*. Hernández G., Werner. San Salvador, El Salvador. En línea: tushik.org: Hernández G., Werner.
8. Masin, Ines et al. (2012). *Tajtaketzat pal Ijtzalku*. Schultze Jena, Lenhard y King, Alan R (edición en línea). En línea: tushik.org. King, Alan R.