

Análisis etnobotánico en la comunidad de Nancimi, Rivas: una aproximación a sus saberes ancestrales.

Ligia Galeano Rueda Mena

Análisis etnobotánico en la comunidad de Nancimi, Rivas: una aproximación a sus saberes ancestrales

Ethnobotanical analysis in the community of Nancimi, Rivas: an approach to their ancestral knowledge

RESUMEN

El presente análisis etnobotánico tiene un carácter cualitativo descriptivo con un enfoque multidisciplinario, éste sería una primera aproximación para conocer de los saberes etnobotánicos de la comunidad de Nancimi localizada en el departamento de Rivas. Los resultados del presente análisis permiten vislumbrar tópicos sobre la modificación cultural de los saberes etnobotánicos de la comunidad de Nancimi, Tola, cuya fuente de influencia se puede atribuir a la globalización, sin embargo, la cultura agrícola de la zona tiene rasgos ancestrales como el uso del espeque, cabe destacar que la práctica de la agricultura extensiva ha provocado la desaparición de plantas comunes en la localidad las que actualmente solo son reconocidas por unos pocos habitantes, observándose que las plantas utilizadas comúnmente son recuperadas a la orilla de los ríos, en los jardines de las casas o han sido introducidas de Costa Rica.

ABSTRACT

The present ethnobotanical analysis has a descriptive qualitative character with a multidisciplinary approach, this would be a first approach to learn about the ethnobotanical knowledge of the Nancimi community located in Rivas. The results of this analysis allow us to glimpse topics about the cultural modification of the ethnobotanical knowledge of the Nancimi, Tola, whose source of influence can be attributed to globalization, however, the agricultural culture of the area has ancestral traits such as the use of the espeque, it should be noted that the practice of extensive agriculture has caused the disappearance of common plants in the locality which are currently only recognized by a few inhabitants, observing that the plants commonly used are recovered on the banks of the rivers, in the home gardens or have been introduced from Costa Rica.

Ligia Galeano Rueda

Licenciada en Historia con orientación en Arqueología
Master en Museología, Candidato a Doctor en Historia
con en estudios regionales transdisciplinarios
<https://orcid.org/0000-0003-1275-454X>
ligiagaleano@yahoo.com

Recibido: 08 junio 2020
Aprobado: 05 septiembre 2020



Copyright © 2020 UNAN-Managua
Todos los Derechos Reservados.



PALABRAS CLAVE

Saberes ancestrales, etnobotánica, relación hombre naturaleza, plantas medicinales y gastronómicas, aprovechamiento tradicional.

KEYWORDS

Ancestral knowledge, ethnobotany, man-nature relationship, medicinal and gastronomic plants, traditional use.

Introducción

A lo largo de miles de años, el ser humano ha desarrollado innumerables formas de adaptación al medio que le rodea, fruto de la interacción mantenida con los elementos de su entorno, cada pueblo y cultura ha ido adquiriendo una serie de conocimientos y saberes que, en su conjunto, conforman un patrimonio inmaterial de incalculable valor (Berkes, 1999; Pardo-de-Santayana et al., 2014a).

Entre los innumerables aspectos que abarca esa sabiduría popular, las plantas ocupan un papel fundamental, tanto histórica como en la actualidad. Tanto es así, que las plantas han sido empleadas para funciones tan variadas como curarse, alimentarse, vestirse, calentar el hogar o construirlo. En la actualidad, la disciplina que se encarga de estudiar la relación entre las personas y el reino vegetal se conoce como etnobotánica (Balick y Cox, 1996; Schultes y von-Reis, 1995).

En los contextos de América Latina, y especialmente en Nicaragua, desde inicios de la colonización, se presentó un proceso evolutivo cuyos efectos produjeron un acelerado crecimiento poblacional y demográfico, así como un acelerado proceso de transformación de los pueblos originarios, sus rasgos ancestrales de producción se fueron modificando y con el tiempo se orientó hacia una producción agroexportadora lo que condujo a modificaciones en relación a la tenencia de la tierra donde se asentaban las comunidades.

Actualmente, las comunidades indígenas de Rivas con el desarrollo de la globalización y sobre todo con la implementación de técnicas y métodos modernos de cultivo tienden a perder de forma progresiva su identidad etnobotánica lo cual en otras culturas ha sido un hecho confirmado (Carballo et al., 2005). En su mayoría se han sustituido por productos industriales a los que hasta el momento la población no tiene acceso.

Nancimi geográficamente está localizado en el departamento de Rivas, específicamente en el municipio de Tola, esta comunidad no ha sido ajena a los cambios mencionados, sin embargo, su ocupación de la tierra mantiene actualmente el estatus de comunidad indígena gobernada por un consejo de anciano con carácter vitalicio, su estructura demográfica corresponde a unos 10,000 habitantes aproximadamente y el diseño arquitectónico de la comunidad es una estructura tradicional con construcción en bloques de barro y estiércol, techos de teja y por consiguiente utensilios diseñados con jícaros, en algunos casos aún se utiliza el tradicional tapesco para dormir.

Cabe resaltar que la comunidad en mención refleja en su comportamiento el apego a la tierra donde se destacan los cultivos como: el arroz, trigo, sorgo, frijoles, musáceas, ajonjolí, todos cultivados en pequeñas parcelas y utilizados sobre todo para el autoabastecimiento, también producen variedades de maíz, verduras, hortalizas y frutas, los instrumentos para hacer producir la tierra son el espeque (madera) algunos pocos utilizan el arado (hierro); un aspecto relevante es que su guía para realizar las actividades agrícolas es la observación del comportamiento lunar.

El tránsito histórico de Nicaragua a través de los reflejos captados en los acontecimientos ocurridos en la comunidad de Nancimi, motivan a realizar estudios etnobotánicos, ya que resulta de suma importancia investigar los saberes que posiblemente guarden algunas características ancestrales, por ello la finalidad del estudio está dirigido a indagar el uso de plantas gastronómicas y medicinales con lo cual se podrá dar una aproximación a los efectos de la erosión cultural provocada por los procesos de globalización económica ya que representan las modificaciones ocurridas entre la sociedad y los ecosistemas naturales del entorno en estudio.

La presente investigación no se pudo haber realizado sin el apoyo de los Fondos para Investigaciones (FPI) de la UNAN-Managua, gracias a ellos se desarrollo la investigación en tres fases de trabajo, el presente artículo corresponde a la primera fase exploratoria en la cual se presentan los resultados e insumos donde se identificaron y conformaron la red de e informantes claves con diversas cosmovisiones entre jóvenes, adultos y adultos mayores. Cabe resaltar que sus hábitos de consumo de plantas en los diferentes grupos son similares con una dieta básica de frutas, verduras, legumbres y granos; otro aspecto coincidente es el conocimiento del uso de plantas para dolencias humanas específicas, las divergencias pueden mostrarse en la apetencia por refrescos embotellados que prefieren los jóvenes en cambio los adultos se inclinan por bebidas que se preparan a base de maíz.

Material y Método

En el año 2015 se inició la investigación para conocer al respecto de los saberes etnobotánicos y del aprovechamiento tradicional de plantas gastronómicas y medicinales que perviven en la cultura ancestral de Nancimi, Tola, por tanto, la descripción que se presenta en el artículo corresponde a la primera fase, cuya finalidad apuntó a un procedimiento diagnóstico, tal y como lo reflejan los instrumentos diseñados, dentro de los que se pueden mencionar: notas de campo, encuestas y entrevistas.

A partir del método descriptivo y con la realización de entrevistas semi estructuradas se logró identificar los datos relacionados a los saberes etnobotánicos sobre las plantas gastronómicas y medicinales de una manera simple (Kadiri, Adekunle & Ayodele, 2010). Donde se permitió reconocer con facilidad los criterios de inclusión en los entrevistados (por ejemplo: edad, sexo, etnia, ocupación, conocimientos sobre las plantas de su comunidad, utilidad dada a la planta entre otras). Una ventaja para la utilización de este método fue que a partir de su aplicación se pudo crear rápidamente un listado de la flora actual de la comunidad.

El enfoque de trabajo que se persiguió tenía la pretensión de concentrar el conocimiento mediante una retroalimentación continua de los actores involucrados, la intencionalidad del trabajo se fundamentó en los métodos clásicos de la investigación científica, de manera que la información de experiencias resultó un aporte significativo, generando un enfoque holístico lográndose profundizar en aspectos observables del conocimiento y fundamentándose en la práctica y experiencias vividas, expresados a través del lenguaje natural de los informantes, motivados por una serie de preguntas semi abiertas que estimularon la conversación caso específico de la guía de observación y entrevista.

Para el caso de la encuesta se propuso un cuestionario semiabierto con énfasis de especificidad, a través de un listado de reconocimiento del uso de plantas, con su nombre común y tipo de utilidad. La muestra fue seleccionada al azar tomando en cuenta a personas conocedoras del lugar y con algún quehacer específico, tal es el caso de la profesora de ciencias naturales del Instituto Andrés Castro. Otro informante clave para iniciar el proceso fue un joven encargado del transporte inter urbano Rivas–Nancimi (Taxis), las personas en mención ayudaron a conformar la red de informantes.

El apoyo de la profesora permitió la aplicación del instrumento diseñado como encuesta y dirigido a la población estudiantil, ubicada en el décimo grado, con un rango de edad mayoritariamente entre 15 y 16 años los que correspondieron a 4 del sexo femenino y 6 del sexo masculino, este primer intento ayuda en la ampliación de un grupo importante de informantes que se recogen en la encuesta con una pregunta clave relacionada con el vínculo familiar de la persona encargada del cuidado del hogar de donde se obtuvo una base de datos para próxima consulta y que contribuyó al enriquecimiento de la investigación con otro estrato de edad.

La profesora, ubicó al joven transportista dueño del taxi, nacido y criado en Nancimi de padre agricultor y con una amplia experiencia del conocimiento de la zona en estudio, afirmación que se refleja en la información que proporciona al investigar con detalles que no deben pasar desapercibidos entre ellos se puede citar los siguiente:

“ *El centro de reunión de Nancimi es la escuela que comprende desde preescolar hasta bachillerato, todos ellos disgregados geográficamente en los barrios urbanos conocidos como La Nueva, Villa Zulema, los sectores semi urbanos son los Sánchez N°1 y Sánchez N°2, La Penca, Pansuaca, Cuasqote, Managuaita, Villa Eddy, Monterrey, Villa Ariel Casco, La Palma, Santo Domingo, Chacalapa, La Pita.*

Entre los adultos mayores que identifican ambos informantes los cuales corresponden a señores entre 70 y 80 años se mencionan a: Josefana Parrales, Emilce Cortez, Francisca Chavarría (Partera), Odilia García (delicada de salud), Leonor García, Carmen Álvarez, Carmen Ruiz, Socorro Ruiz, Francisco Ruiz, Melania Ruiz, Félix Santana, Nicolás Cortez, Gregorio Castañeda (trovador, músico, serenatero), Cesar Palma, Ana Jirón, Simón Quezada. (Gutiérrez Salvadora 15 de julio 2015)

La información compilada fue procesada cualitativamente a través de matrices estructuradas en forma de cuadros; los resultados se sintetizan en figuras que contienen las variables e indican las relaciones a través de estadísticas básicas, con la opción de representarlos en gráficos de barra y pastel si el caso lo amerita.

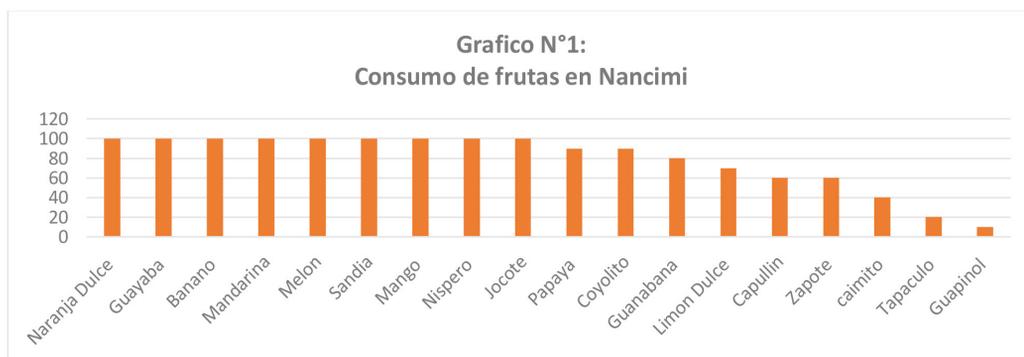
Resultado y discusión

En primer término, se detectaron las fuentes de informantes con posibilidades de acceso a través de la red social establecida entre el investigador, la profesora y el conductor de taxi como un primer grupo a consultar dentro de los consultados fueron: estudiantes del Instituto Andrés Castro y personas mayores que brindan cuidado en los hogares.

Existe la percepción que la comunidad en su conjunto en especial la juventud está impregnada de la cultura globalizadora, ejemplo de ello puede mencionarse en las siguientes características: no tienen apetencia por bebidas como el pinolillo, tibo, tiste o chingue y prefieren consumir refrescos embotellados. En cuanto al menú consumen muy raramente el macholero, el tamaso, peor es nada o ajiaco. Un indicador interesante fue la poca preferencia por el cuajo para la elaboración de queso o cuajada, prefiriendo en su mayoría el uso de la pastilla para tal fin.

Las fuentes de empleo en Nancimi, están asentadas en las actividades agrícolas especialmente en los cultivos extensivos para exportación como las musáceas y el sorgo, también cabe destacar que dentro de los cultivos se incluyen el maíz, el arroz, frijoles, ajonjolí, en consecuencia, el grupo agrícola es representativo en la producción.

La consulta a jóvenes, adultos y adultos mayores sobre la tradición de su consumo alimenticio cotidiano y el empleo de la medicina en caso de enfermedades proyecta hallazgos relacionados con los saberes etnobotánicos. El punto de vista de los jóvenes en sus preferencias alimenticias se puede observar en los



Fuente: Ligia Galeano Rueda

resultados siguientes:

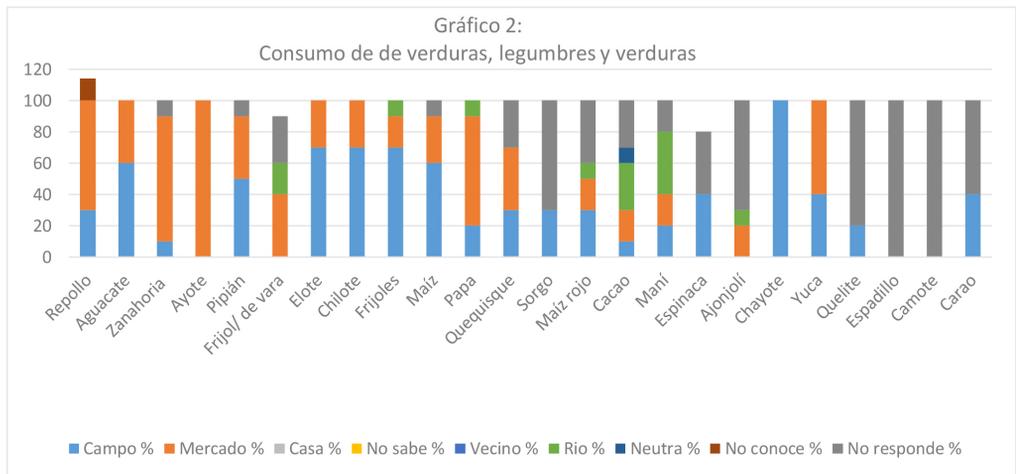
La gráfica representa que el 100% de los consultados tiene preferencia por un total de nueve frutas (naranja dulce, guayaba, banano entre otras), el 90% y 60% por dos frutas, el 80 – 70- 40- 20-10 % por una fruta. Según consulta bibliográfica el 63% de las frutas mencionadas en el grafico son nativas de América, el 37% fueron introducidas durante la colonización.

Los resultados representan el hábito de consumir frutas, posiblemente este comportamiento tenga relación con la preferencia gastronómica ancestral, aunque las frutas no son de origen silvestre.

Los lugares para obtener las frutas en su mayoría mencionan son del entorno, ya que son cultivadas en la casa, las que no se cultivaban se obtienen del mercado. Todo ello indica que su cultura es agrícola y está orientada a su auto abastecimiento, también hubo mención de compartir con el vecino, para el caso de la guanábana (*Annona muricata*) colectada a la orilla del río, lugar que reúne las condiciones óptimas para la producción de dicha fruta.

La fruta desconocida para una gran mayoría de los consultados fue el guapinol (*Hymenaea courbaril*) posiblemente este árbol este en proceso de extinción puesto que su madera tiene diferentes usos, el tapaculo (*Gemipa americana*) y caimito (*Chrysophyllum cainito*) son árboles que pueden presentar el mismo estatus que el guapinol.

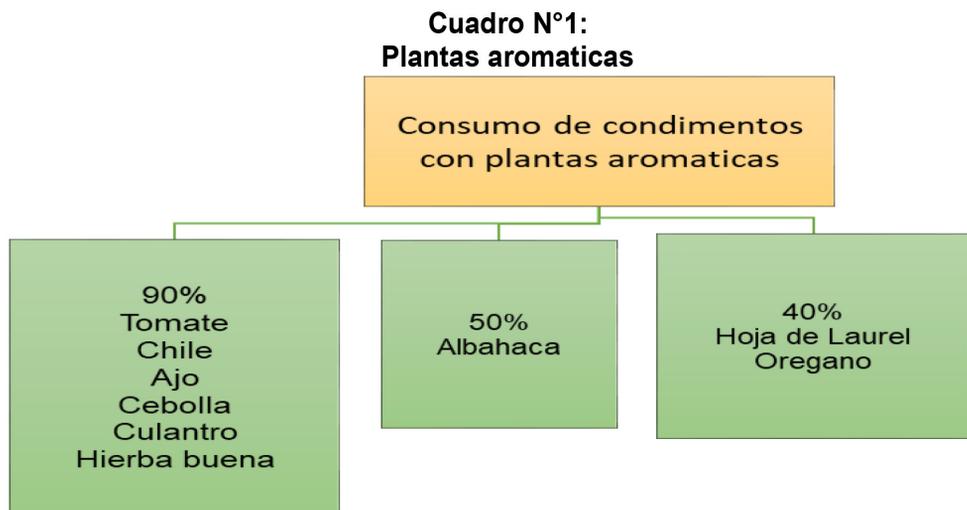
El consumo de legumbres y verduras conforma una dieta variada, sin embargo, el quelite como fuente de alimento solamente es consumido por un 20% costumbre que se va perdiendo actualmente, para el caso del camote y espadillo estas no fueron reconocidas.



Fuente: Ligia Galeano Rueda

Los principales centros de abastecimiento de verduras legumbre y otros están representados en primer lugar por el campo donde están los cultivos, segundo en el mercado y otros desconocen de donde provienen, también reportan dos plantas no consumidas como el quelite (*Cnidioscolus aconitifolius*) y el espadillo (*Yucca gigantea*) ; esto hace indicar que no consumen ajíaco o ajíaco (comida ancestral), sin embargo se reporta el consumo de verduras introducidas, en algunos casos comparten con el vecino estableciendo una especie de trueque, los cuales se asocian a rasgos ancestrales.

El consumo de condimentos con plantas aromáticas reporta el resultado siguiente:



Fuente: Ligia Galeano Rueda

El 90% de los informantes consumen plantas como tomates, chiles y culantro que son condimentos nativos, y lo combinan con ajos, cebollas, hierbabuena que son introducidos desde la época colonial, el 90% consumen otras aromáticas como la albahaca, hoja de laurel y orégano que fueron introducidas recientemente.

La cultura ancestral del uso de condimentos básicos para aderezar los alimentos en su mayoría forma parte del comercio por que se obtienen en el mercado, pero en el caso del chile por lo menos una variedad se cultiva en casa, en algunos casos pervive el cultivo en el jardín de la casa de alguno de los condimentos mencionados

Los hábitos de consumo de refrescos son los siguientes: En la combinación de refrescos destacan los de frutas en un 100% seguido por el pinol y pinolillo con 90% la chicha de maíz con un 80% aunque pueda destacarse que los refrescos embotellados (gaseosas) es de un 80%, y con menor incidencia en las preferencias está la chicha de coyol en un 10%, según los resultados todo parece indicar que los sabores ancestrales de los refrescos elaborados con maíz se mantienen al igual que los elaborados con frutas aunque existe una clara intromisión de refrescos globalizados ya que la preferencia de las gaseosas alcanzan un alto porcentaje en cambio los refrescos ancestrales cuya materia prima es el fruto de una palmera alcanza un 10% de preferencia.

Existe un hábito por el consumo de vegetales en forma de guiso siendo el de preferencia el pipián (Cucurbita argyrosperma) vegetal que tiene mayor demanda entre los hábitos alimentarios de la comunidad en estudio

**Cuadro N°2:
Consumo de plantas medicinales**

Después del parto Bebedizo Aguardiente semillas de culantro eneldo, canela alucenas	insulina Diabetes	Piel Bejuco de fuego Hombre Grande Quina Sabila	Sangre Quina
Energía positiva sangregrado Hombre grande Copalchi	vista hojas de madero	catarro Hojas de quina	huesos jengibre criollo
	oído gotas ajo o albahaca	Problemas renales Jiñotecolorado guapinol o mozote de caballo	

Fuente: Ligia Galeano Rueda

Interpretación de los resultados de la encuesta

En la comunidad de Nancimi actualmente se han extendido cultivos como la sandía, maíz, frijoles, plátanos, papaya, trigo (sorgo rojo y blanco) mango, arroz, aguacate, ayote, yuca, tomate entre otros, para ello las labores agrícolas de preparar la tierra y cultivar son una de las causas de la desaparición de plantas silvestres destacando factores como la: deforestación, quema y aplicación de químicos.

La extensión de cultivos es una amenaza para la desaparición de plantas silvestres y algunas son consideradas extrañas por los pobladores dentro de las que pueden mencionarse: el caimito, tapaculo, guapinol, pochote, espadillo, espinaca y malamadre.

A partir de los resultados se lograron identificar 16 dolencias que son tratadas con plantas medicinales, dentro de la que puede destacar la principal medicina mencionada y utilizada después del parto para expulsar coágulos de sangre llamado bebedizo, cuyos ingredientes son aguardiente y semillas de culantro, eneldo, canela, algunas mencionan semillas de alucenas, antiguamente lo preparaba Doña Alicia Larios quien tenía un centro de venta de cascara, hoy ya no existe.

Los adultos mayores jugaron un papel fundamental para el desarrollo del presente diagnóstico a partir de los cuales se conoció que en su mayoría las viviendas se distribuyen sin obedecer un orden urbanístico, sino que son pequeños caminitos que conectan una casa con otra y toda la familia va creciendo y colocándose donde sus antepasados le heredaron, los pozos de aguas y letrinas son elementos comunes en los patios nucleares de la familia, así mismo en ellos (los patios) se logró observar herramientas de labranza, aperos de bestias de carga, barriles metálicos donde guardan la cosecha y dentro de la fauna sobresalían las gallinas, cerdos, vacas y caballos.

De forma general, los pobladores poseen tierras entre 1 a 6 manzanas. las que ofrecen los beneficios de cosechas, los productos básicos de la dieta diaria son: arroz, frijoles y maíz; en el caso de los frijoles se cosecha variedad como el colorado (rojo), habanero, punto negro o frijol gato, frijol bayo, blanco y chino para el caso del maíz las variedades son blanco y pujagua, el cultivo de dichos productos es una enseñanza ancestral para no comprar nada.

En los patios se observa que actualmente se preparan almácigos para árboles frutales y que los productos vegetales se siembran en la huerta o en el patio de la casa, entre ellos se mencionan tomate, chiltoma variedad (grande y chiltoma cocinera), naranja agria variedad de chile (Congo, colmillo del diablo, cola de gallo, colmillo de perro, cabro, tornillo, chile tabasco, chile tomate, chiltoma dulce, jalapeño), plátano, guineo cuadrado, yuca, limón agrio, pipián, ayote, chayote, quequisque, cálala, granadilla, tamarindo linaza, chía y aguacate.

En la dulcería desconocen el atol de piñuela o Motajato, lo reconocido es el curvasa como postre de semana santa, porque está en cosecha el mango, jocote, papaya que son los principales ingredientes; también la toronja en miel, jalea de mango, icacos en miel. El cojollo de la penca lo consumían los abuelos, pero la receta se olvidó, así mismo sucedió con la flor de espadillo.

Conclusiones

En la primera etapa de la investigación, los resultados permiten delinear las conclusiones siguientes:

Se reveló la percepción de los adultos que los jóvenes no apetecen los refrescos ancestrales a base del maíz, ya que se sustituyen por refrescos embotellados igual suerte corre el menú tradicional. Un rasgo ancestral manifiesto fue la preferencia por los guisos de verduras como el chayote, ayote, pipián, con el uso de recados que es una combinación de masa con hierbas aromáticas y uso del colorante natural el achiote.

También se práctica la producción huertera o sea a pequeña escala de vegetales tales como tomate, chiltoma (variedad), naranja agria, granadilla, limón agrio, pipián, chayote, quequisque, cálala, chile (variedad), linaza, chía.

Un rasgo ancestral que evidencia un vínculo con el pasado es la tenencia de la tierra y la ubicación de su vivienda formando un enclave familiar distribuido sin orden urbanístico, también es notorio la presencia de pozos de agua dulce letrinas y crianza de gallinas, cerdos, vacas y caballos; además en la decoración interna de la vivienda se observan las herramientas de labranza, aperos de bestia de carga y barriles metálicos para guardar la cosecha.

Identifican que la agricultura extensiva ha provocado procesos de deforestación por la quema y aplicación de químicos, lo que contribuye a la desaparición de algunas plantas, por tal razón los jóvenes actualmente las consideran raras como el guapinol, tapaculo, caimito, pochote, espadillo, espinaca y mala madre.

Referencias bibliográficas

Aparicio Mena, A.J. (2005). Las plantas en la cultura tradicional de salud mesoamericana. Revista de Antropología Experimental.

Argueta, V.A., Cano-Asseleh, L.M. y Rodarte, M.E. (1994). Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana. Instituto Nacional Indigenista, México D.F.

Arias, E. (1977). Plantas medicinales. Ed. Gráficas, Medellín.

Balick, M.J. y Cox, P.A. (1996). Plants, people and culture: the science of ethnobotany. The New York. Botanical Garden, Nueva York.

Bermúdez, A., Oliveira-Miranda, M.A. y Velázquez, D. (2005). La investigación etnobotánica sobre plantas medicinales: una revisión de sus objetivos y enfoques actuales. Interciencia.

Bermúdez, A. y Velázquez, D. (2002). Etnobotánica médica de una comunidad campesina del estado Trujillo, Venezuela: un estudio preliminar usando técnicas cuantitativas.

Beyra, A., León, M.C., Iglesias, E., Ferrándiz, D., Herrera, R. y Volpato, G. (2004). Estudios etnobotánicos sobre plantas medicinales en la provincia de Camagüey (Cuba). *Anales del Jardín Botánico de Madrid*.

Blanché, C., Bonet, M.A., Muntané, J. y Vallès, J. (1996). Bases de datos en etnobotánica: elaboración de los resultados. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*.

Carmack, R.M. (1993). Introducción: Centroamérica aborigen en su contexto histórico geográfico. En: Carmack, R.M. (Ed.), *Historia General de Centroamérica*.

Bermejo, J.E. (1996). Registro de datos: preparación y estrategia del trabajo de campo. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba*.

Ligia Galeano Rueda

Licenciada en Historia con orientación en Arqueología
Master en Museología, Candidato a Doctor en Historia con en
estudios regionales transdisciplinarios
<https://orcid.org/0000-0003-1275-454X>
ligiagaleano@yahoo.com