



De saberes y sabores: Una mirada histórica a la gastronomía de las Ciudades Creativas

© Copyright 2022. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua (UNAN-Managua)
Todos los derechos reservados

Of knowledge and flavors: a historical look at the gastronomy of creative cities

Ligia Galeano Rueda

Máster en Museología

Departamento de Historia

*Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua,
Managua, UNAN-Managua*

<https://orcid.org/0000-0003-1275-454X>

lgaleano@unan.edu.ni

Fecha de recibido: 14 de noviembre del 2022

Fecha de aprobación: 05 de diciembre del 2022

Resumen

Dentro de nuestra organización social, los seres humanos y la naturaleza hemos desarrollado una relación única, tan así de importante es que se reconocen las primeras formas de aprovechamiento sistemático de las plantas, a partir de la decodificación de las tablas de arcilla del pueblo Sumerio.

Ubicados en la zona sur de la Región del Pacífico de Nicaragua, se encuentran los municipios de Masaya y San Juan de Oriente, quienes en la actualidad forman parte de la Red Nacional de Ciudades Creativas, desde donde se trata de promover el talento innovador de los protagonistas, se fortalecen sus capacidades creativas a través del arte, diseño, artesanía, música, moda, literatura, y gastronomía.

De saberes y sabores, es una aproximación histórica al estado de los sabores gastronómicos de las Ciudades Creativas de San Juan de Oriente y Masaya, quienes por su particular historia conservan dentro de su ideario popular rasgos de las costumbres como en el pasado. Por ende, el presente artículo pretende de forma general presentar un esbozo del estado de los saberes ancestrales, centrados especialmente en la gastronomía que todavía pervive en los municipios de Masaya y San Juan de Oriente, quienes por su particular historia conforman un elemento invaluable de su herencia ancestral.

Palabras Claves

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

Abstract

Within our social organization, human beings and nature have developed a unique relationship, so important is that the first forms of systematic use of plants are recognized, from the decoding of the clay tablets of the Sumerian people.

Located in the southern zone of the Pacific Region of Nicaragua, are the municipalities of Masaya and San Juan de Oriente, which are currently part of the National Network of Creative Cities, from where it is about promoting the innovative talent of the protagonists, their creative capacities are strengthened through art, design, crafts, music, fashion, literature, and gastronomy.

Of knowledge and flavors, it is a historical approximation to the state of the gastronomic flavors of the Creative Cities of San Juan de Oriente and Masaya, who due to their particular history preserve within their popular ideology traits of customs as in the past. Therefore, this article aims to present a general outline of the state of ancestral knowledge, focusing especially on the gastronomy that still survives in the municipalities of Masaya and San Juan de Oriente, which due to their particular history make up an invaluable element of their history ancestral heritage.

Keywords

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

Introducción

Dentro de nuestra organización social los seres humanos y la naturaleza hemos desarrollado una relación única, tan así de importante es que se reconocen las primeras formas de aprovechamiento sistemático de las plantas a partir de la decodificación de las tablas de arcilla del pueblo Sumerio. De igual forma, el uso de diversas especies vegetales en los papiros realizados por la Cultura Egipcia, de donde se tiene constancia que para el año 77 d.C el médico cirujano Griego Dioscórides publicó un catálogo de seiscientas plantas mediterráneas, cuyo propósito fundamental era la curación de afecciones.

Desde siempre, nuestro continente ha contado con una gran riqueza biológica impresionante, pero, actualmente está desapareciendo por diversos factores especialmente aquellos como: la conversión de los ecosistemas en tierras agrícolas o de pastoreo que a menudo son ineficientes y producen la sobreexplotación de recursos forestales.

A nivel centroamericano, todavía se logran conservar algunos ecosistemas de importancia, Nicaragua por su posición estratégica ha sido considerada la amazona centroamericana, pues cuenta con grandes reservas de biodiversidad, entre las que se pueden mencionar: Indio Maíz y Waswachan en el sur y Bosawás en el norte.

Su posición estratégica en el medio de la Región Centroamericana y la diversidad de flora y fauna, hizo del territorio un espacio geográfico propicio para el desarrollo de sociedades complejas, que desde muy tempranas épocas se establecieron especialmente en la Región del Pacífico de Nicaragua y particularmente, en el actual área sur: Masaya, San Juan de Oriente y Granada por citar algunos ejemplos, es aquí en donde encontraron entornos ecológicos variados que posibilitaron el desarrollo de centros urbanos de importancia.

Con el paso del tiempo, se han movilizado gran cantidad de especies vegetales que de una manera u otra fueron útiles para el crecimiento y desarrollo de las sociedades complejas, sin embargo, la deforestación, el manejo inadecuado de los suelos, los incendios agrícolas, el efecto de los desastres naturales, entre otros, han afectado de manera negativa la conservación de especies de plantas, es por tal razón, que debe de reconocerse el rescate de los saberes ancestrales para el desarrollo identitario del legado cultural y sobre todo, para su potencialización en la actualidad.

Ha de considerarse el rescate de los saberes ancestrales como parte del patrimonio intangible de una sociedad, considerándolo como incalculable, puesto que las plantas han jugado un papel fundamental en la relación mantenida con el entorno ecológico de cada pueblo y cultura (Berkes, 1999; Pardo-de-Santayana et al., 2014a).

Ubicados en la Zona sur de la Región del Pacífico de Nicaragua, se encuentran los municipios de Masaya y San Juan de Oriente, quienes en la actualidad forman parte de la Red Nacional de Ciudades Creativas, desde

donde se trata de promover el talento innovador de los protagonistas, se fortalecen sus capacidades creativas a través del arte, diseño, artesanía, música, moda, literatura, y gastronomía.

En Marzo del presente año, se desarrollaron una serie de visitas a estos dos municipios para poder dar acompañamiento en el establecimiento de rutas creativas que pudieran ser de utilidad para la oferta turística, al respecto del acompañamiento como miembros del CNU (Consejo Nacional de Universidades) se organizó un plan de trabajo para poder iniciar a conocer el estado de conservación de los saberes ancestrales gastronómicos en los municipios para ello se desarrolló una metodología de trabajo que incluye: Observación participante, entrevistas semiestructuradas a personalidades reconocidas, recorridos por los mercados y espacios públicos para el desarrollo de pláticas informales relacionadas a la gastronomía y saberes ancestrales.

El desarrollo del trabajo de campo fue un elemento de importancia para comprender que nuestros saberes ancestrales, aquellos provenientes de nuestras sociedades complejas, han conllevado una enorme mixtura de diversas culturas, hecho que se da justo con el proceso de descubrimiento, conquista y colonización, sin embargo, estos elementos prevalecen claros en el ideario de la población que busca en el mercado y entornos públicos, los elementos básicos para su alimentación, por citar un ejemplo: los elementos derivados del maíz, los refrescos naturales como el de coyolito, un peso importante lo tienen todos los elementos gastronómicos que prevalecen a partir de otros momentos como las comidas elaboradas con el cerdo, el pescado seco para celebrar la cuaresma, la sopa de queso como elemento indicativo del proceso de semana santa.

Desarrollo

De saberes y sabores, es una aproximación histórica al estado de los saberes gastronómicos de las ciudades creativas de San Juan de Oriente y Masaya, quienes por su particular historia conservan dentro de su ideario popular rasgos de las costumbres como en el pasado, es válido aclarar que no todas los saberes son ancestrales, pues aunque en su población todavía prevalezca los rasgos genotípicos y fenotípicos de los pueblos originarios, la mezcla de culturas a partir del proceso de descubrimiento, conquista y colonización son elementos claves que coadyuvaron a mezclar sabores, estilos y texturas.

Es importante destacar el cuerpo teórico que sustenta la noble labor del rescate de los saberes, pues se inicia definiendo que todo conocimiento adquirido a través del tiempo y de generación en generación puede concebirse como tradicional en donde se involucra el manejo y uso de los recursos naturales aprovechados para conservar de forma múltiple e integral parte de sus saberes en sistemas agrícola, agroforestales y forestales. Así mismo, existen diferentes publicaciones donde constan como los pueblos originarios obtienen de su ambiente; grandes beneficios económicos y gastronómicos (Monroy y Monroy, 2006).

Se puede entender a la etnobotánica como una ciencia con fuerte influencia interdisciplinaria que pretende conocer el uso que el hombre le ha dado a las plantas y la importancia que ha tenido para el desarrollo de las sociedades en cuanto a los aspectos de la elaboración de herramientas o utensilios de papel, ropa, construcciones, alimentos y bebidas, medicinas, ornamentales o bien de aspectos de tipo ritual o social (alucinógenas, afrodisíacas), entre otras. (Morales, 1992; Pardo de Santayana y Gómez Pellón, 2003; Gurib-Fakim, 2006).

También insta a reflexionar sobre los conocimientos ancestrales de los pueblos originarios en cuanto a su entorno ecológico y el aprovechamiento de los recursos bióticos visualizado en diversos sentidos como:

Conocimiento Ecológico tradicional: Es el conjunto acumulativo de los conocimientos y creencias transmitidos de generación en generación y referido a la relación de los seres vivos (incluidos los humanos) entre ellos y con su medio ambiente” (Berkes et al., 2000).

El conocimiento tradicional: Se refiere a los conocimientos, innovaciones y prácticas de las comunidades locales e indígenas. Desarrollado a partir de la experiencia acumulada durante siglos, adaptado a la cultura local y al medio ambiente, es transmitido oralmente de generación en generación” (Convenio on Biological Diversity, 2006). Así mismo, es considerado como: “El conjunto de saberes, valores, creencias y prácticas concebidas a partir de la experiencia de adaptación al entorno local a lo largo del tiempo, compartidas y valoradas por una comunidad y transmitidas de generación en generación”.

Es importante comprender el conocimiento ecológico tradicional como el elemento fundamental identitario para los pueblos originarios del sur de Nicaragua: Masaya, San Juan de Oriente y Granada, el que se ha obtenido a través del tiempo se trata de un sistema de conocimientos que cambia y evoluciona a medida que absorbe nuevos componentes y adapta o modifica los que ya tiene (Gómez-Baggethun y Reyes-García, 2013; Pardo-de-Santayana et al., 2010). Este tipo de perspectivas destacan que el conjunto de conocimientos tradicionales que atesora un pueblo es de carácter dinámico, entendiéndose como “entorno local cultural” (Pardo-de-Santayana et al., 2014a).

Se ha documentado que en Mesoamérica existe una interacción entre los grupos humanos y las plantas de cerca de 12,000 años (MacNeish, 1967; Smith, 1967; Casas et al., 2001). Esta larga historia de interacción se expresa en el rico conocimiento sobre una gran variedad de especies y productos vegetales que son utilizados en la actualidad por los pobladores.

Se debe de comprender que los territorios en estudio también son llamados pueblos indígenas puesto que son vistos como la colectividad humana que mantiene una continuidad histórica con las sociedades anteriores a la colonia cuyas condiciones sociales, culturales y económicas les distingue de otros sectores de la sociedad nacional y que están regidos total o parcialmente por sus propias costumbres y tradiciones. Grupo de comunidades indígenas que tienen una raíz común, aunque geográficamente no estén juntos. Arechavala et al (2009: s. p).

Estos pueblos o comunidades están inmersos en un territorio considerado como el espacio geográfico que cubre la totalidad del hábitat de un grupo de comunidades indígenas que conforman una unidad territorial donde se desarrollan de acuerdo a sus costumbres y tradiciones. Las comunidades indígenas prefieren hablar de territorio para referirse a las tierras que habitan o que han habitado para ellos el territorio abarca la totalidad de sus posesiones y sobre ella gravitan otros elementos de pertenencia que no son tomados en cuenta por las leyes, como la cosmovisión.

A nivel regional, Mesoamérica está conformada por los territorios de México y los países centroamericanos es considerada como una de las regiones bio-culturalmente más ricas del mundo (Toledo et al, 2001), cuenta con una de las floras y faunas más diversificadas y en ella se encuentran más de 100 culturas o pueblos

originarios, la mayor parte de los cuales son herederos directos de las antiguas sociedades complejas que florecieron en esta área.

En su mayoría los estudios de esta índole-etnobotánico han estado centrados en conocer y documentar el papel que desempeñan las distintas especies de plantas en la subsistencia campesina y/o su valor diferencial en contextos culturales específicos (Turner, 1988; Stofle et al., 1992; Pieroni, 2001, González-Insusati y Caballero, 2007).

En su objeto de estudio la etnobotánica se nutre de ciencias como la taxonomía, antropología, ecología o etnología y el producto de sus estudios es el registro sistemático del conocimiento sobre los usos tradicionales de las plantas en una determinada región (Berlin, 1992; Balick y Cox, 1996; Pardo de Santayana y Gómez Pellón, 2003). Estos saberes son acumulativos representan generaciones de experiencias, observaciones y experimentación constante que se expresan en cuentos, canciones, proverbios, danzas, mitos, creencias, rituales, leyes, lenguajes locales que han influido en el desarrollo o contracción de comunidades en una región histórica determinada.

Para lograr identificar el estado de conservación de los saberes ancestrales en las ciudades Creativas de Masaya y San Juan de Oriente, se partió de la estructura de una guía de observación que fue el primer instrumento aplicado con la necesidad de indagar información y formular las interrogantes, por ello, su estructura fue un cuestionario abierto.

Para el caso de la encuesta, las ideas fueron organizadas con preguntas surgidas a partir de la observación, su estructura comprende dos partes, primero un cuestionario semi abierto y segundo una lista de reconocimiento del uso de plantas, cada una con su nombre vernáculo (común) y el tipo de utilidad.

Las entrevistas se desarrollaron siempre con la perspectiva de indagar el conocimiento sobre las plantas comestibles y medicinales, el diseño se conformó con un cuestionario semi abierto y una lista de cotejo sobre plantas específicas para identificar a través del nombre vernáculo (común) los usos que tienen, sobre todo en los aspectos comestible y medicinal.

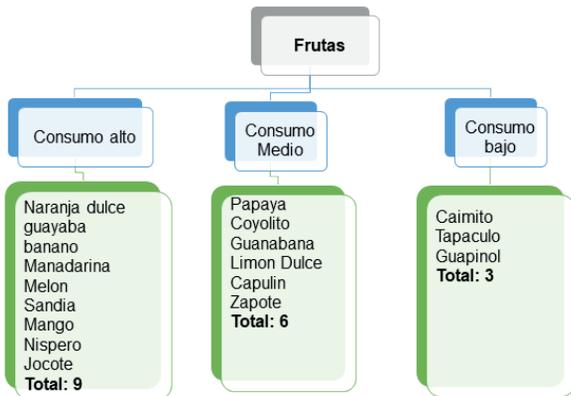
Es importante mencionar que se realizaron 14 entrevistas semi formales, con una cobertura de 10

del sexo femenino y 4 del sexo masculino, con una diversidad estudiantil de 5; 2 estudiantes universitarios; 2 bachilleres; 1 cursando 9no grado.

Los informantes adultos involucrados fueron un total de 5 colaboradores, 3 del sexo femenino y 2 sexo masculino, con un rango de edad entre 66- 45 años, seleccionados de forma intencionada para ello se aplicaron entrevistas.

Primeras aproximaciones

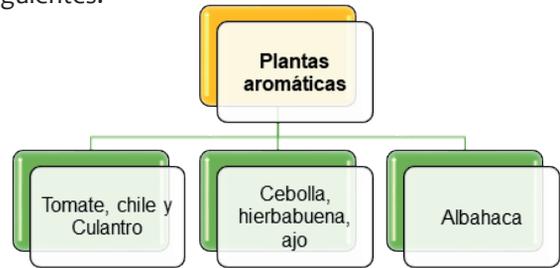
Después del análisis de las encuestas, entrevistas y a partir de la observación participante, se realizó un pequeño esquema en el que se presenta el consumo de frutas de en las poblaciones de Masaya y San Juan de Oriente Como se puede observar, las frutas de alto consumo no solamente responden a las tradicionales, sino a aquellas que siempre han estado presente en el ideario y entorno ecológico del espacio geográfico en estudio, por ejemplo: el jocote o el níspero, y aunque en menos consumo prevale el consumo de caimito o coyolito o zapote.



Los lugares para obtener frutas en su mayoría proceden del campo, ya que son cultivadas en la casa de habitación o bien se obtienen del mercado. Todo ello, indica que su cultura continúa siendo agrícola y sobre todo de autoabastecimiento, también hubo mención de compartir con el vecino; para el caso de la Guanábana la que es colectada a la orilla de los ríos, lugar que reúne las condiciones ambientales para la producción de dicha fruta.

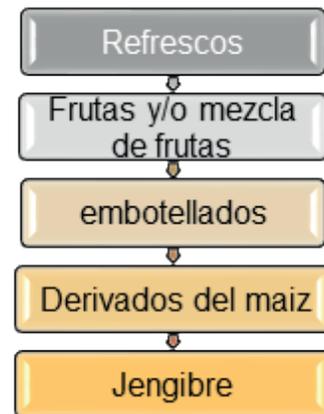


Las plantas aromáticas no representan un listado exhaustivo y se limitaron a mencionar las que tienen utilidad culinaria para condimentar las recetas de alimentos cotidianos; para ello, se mencionan las siguientes:



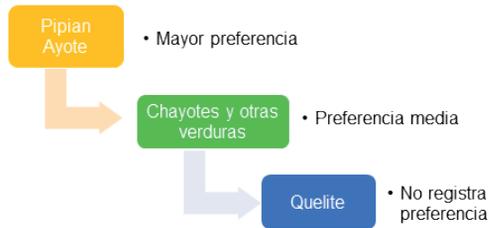
La cultura ancestral del uso de condimentos básicos, en su mayoría forma parte del comercio porque se obtienen en el mercado, pero en caso del chile, por lo menos una variedad se cultiva en casa.

Entre las apetencias gastronómicas en Masaya y San Juan de Oriente, lo constituyen el consumo de refrescos, representados en la figura siguiente:



La utilidad de los refrescos es para bajar la temperatura corporal, sobre todo, en días de verano que se pierde mucha agua.

La preparación de los guisos tiene como base las verduras ordenadas de forma preferencial, tal como se muestra en la figura siguiente:



Las preferencias en guisos están dirigidas a verduras de pipián, ayote, seguido de chayote, en cambio el quelite ya no forma parte de las verduras y con la cual se conocen realizan Ajiaco.

La relación de plantas aplicadas a dolencias específicas, destaca que en Masaya y San Juan de Oriente las familias emplean la medicina tradicional, tal y como se proyecta en la figura siguiente:

Heridas Semilla de Jicaro Manzanilla	Vómitos Cambar Romolacha Albahaca Jengibre Hoja de guayaba	Estreñimiento Guanabana Zanahoria Culantro	Dolor de estómago Húemecca Manzanilla Limón	Anemia Remolacha Hoja de Jicote Carao
Chistata Sábila	Parasitos Ajo Hierbabuena Apazote	Infección de garganta Menta Miel de abeja Jengibre	Inflamación No responde	Dolor de muela Hoja de aguacate Sal
Fracturas Roble Cascara de mango Dormilona Amica	Dolores menstruales Manzanilla Dormilona	Dolores de parto Manzanilla	Viruela No responde	Picjos No responde
Diabetes Cascara de jicote Marango	Tor Copalchi Limon Jengibre	Quemada Cascara de mango Jicaro Sábila	Flema Zacate de Limon Eucalipto	Granos en la piel Sábila Anona
Sarampion No responde	Hongos No responde	Carate No responde	Orzuelo No responde	

Se recogió el uso de plantas en dolencias específicas, conocimiento que tienen criterios cruzados los jóvenes, a su vez, proponen 29 plantas aplicadas a dichas dolencias; algunas plantas mencionadas son utilizadas en varias afectaciones de salud.

El estado de conservación del entorno tiene relación directa con las actividades antropogénicas que se realizan, por ello, es importante, identificar las principales amenazas que se proyectan en la zona.



Se identifican dos tipos de amenazas, aumento de los cultivos y en proceso de preparación de la zona de siembra son aplicadas las prácticas de deforestación y quema del rastrojo, actividades que no favorecen la conservación del suelo y agua, con incidencia directa en la pérdida de la diversidad biológica, todo ello proyecta un futuro comprometido con la sustentabilidad ecológica y por ende peligra la seguridad alimentaria.

A partir de la información que brindaron los estudiantes consultados, a través de la encuesta, se identificaron a las personas que tenían a su cargo la preparación de los alimentos y asistirlos en caso de enfermedad de tal forma que la oportunidad en mención fue compartida con mujeres responsable del cuidado y administración de los recursos en la familia, lo cual es una tendencia clara de la división del trabajo, eslabón que perdura desde épocas ancestrales.

En consecuencia, la consulta da inicio con una conversación amena y con la explicación de la necesidad de conocer sus puntos de vista acerca del uso de plantas comestibles y medicinales; también cabe destacar que, de forma silenciosa se retrata mentalmente algunos indicios materiales de los saberes tradicionales que concuerden con los objetivos de la visita en cuestión, lo que permite generalizar la interioridad del contexto. Entre los elementos a destacar están los siguientes:

En primer lugar, la mayoría de las viviendas esta habitada por la familia, quienes se han ido distribuyendo los espacios sin obedecer un orden dicha organización se fundamenta en el hecho que la familia fue creciendo y se fue colocando donde sus antepasados le heredaron, todo ello, remonta al hallazgo que son tierras utilizadas con sentido comunitario.

Otro aspecto a resaltar, es la ausencia del metate que ya no forma parte de la decoración en la cocina tradicional porque aducen que para ello ya cuentan en el pueblo con molinos eléctricos para amasar el

maíz, por tanto no tiene sentido tal herramienta; en la decoración se pueden observar herramientas que utilizan en el campo tales como aperos de bestia de carga, barriles para guardar los granos cosechados o bien colgados del techo en sacos de fibra plástica (macen), cuya explicación obedece al hecho de que no alcancen los granos los roedores (ratas y ratones) para evitar las plagas de insectos pequeños como los gorgojos aplican la famosa pastilla para curar frijoles; para completar la decoración sobresalen gallinas; cerdos algunos vacas y caballos, el caso de gallinas y cerdos pueden pasar al mercado para completar el dinero de la alimentación.

La situación del consumo de cacao solo queda como ingrediente del pinolillo y no es de consumo cotidiano, así como otros productos que son azúcar, repollo, lechuga, ajo, cebolla, café, pan, papa, chayote, linaza, chía.

En la información también aportan vegetales que se siembran en la huerta del patio de la casa o se comparte con el vecino como es: aguacate, tomate, chiltoma (chiltoma grande, chiltoma cocinera), naranja agria, variedad de chile (congo, colmillo del diablo, cola de gallo, colmillo de perro, chile cabro, chile tornillo, chile tabaco, chile tomate, chile dulce, jalapeño), plátano, y sobre todo, guineo cuadrado, yuca, limón agrio, pipián, ayote, chayote, quequisque, cálala, granadilla, tamarindo, entre otros.

Así mismo, se conversó sobre algunos conocimientos específicos acerca del consumo del cojollo de la penca (Bromelias) preparado por sus abuelos, en otros casos parece indicar que lo hacían de la flor de espadillo descrito como un chirrión que crece hacia arriba como un ramo de flores blancas.

Para preparar los guisos utilizan el recado, cuyo base puede ser de arroz, harina de pan, maicena, masa de maíz, otro puede ser de maíz pintado (tostado) molido y colado, esta base se acompaña de hiervas o con condimentos aromáticos como ajo, cebolla, chiltoma, pimienta, comino y colorante natural: achiote. Por lo general, todos los recados son iguales en ingredientes aromáticos, en lo que difieren es en la base como se mencionó anteriormente. Y en el consumo y lugar de adquisición de los vegetales.

Conclusiones

- Resaltan el hecho que todo el proceso de cultivar la tierra para producir lo básico de la alimentación fue enseñanza de los abuelos, con la perspectiva que no se debía andar comprando nada, en la generación de los entre visitados también consideran importante realizar otras siembras que completan la dieta diaria, esto es el caso de los árboles frutales que cuya semillas se colocan en un balde para hacer el almacigo y cuando están las plantas pequeñas se siembran, otra verdura es el tomate cuya semilla se pone a secar al sol, germina en un almacigo y después se trasplanta, igual sucede con la chiltoma todo es para autoconsumo, en los hogares se cosecha la mayoría de productos vegetales para el consumo como la naranja agria, el chile.
- De 32 productos de la dieta diaria, el 47 % son de origen americanos.
- De un total de 20 plantas reconocidas para la medicina en dolencias específicas, el 45 % son de origen americano.
- El cacao no forma parte de los cultivos.
- Algunos productos vegetales se comparten con los vecinos; estos son sembrados en la huerta o el patio de la casa, tal como aguacate, chiltoma (variedad), tomate, naranja agria, variedad de chile, plátano, limón agrio, guineo cuadrado, yuca, pipián, ayote, chayote, quequisque, cálala, granadilla, tamarindo, linaza y chía.

Referencias bibliográficas

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

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