



# EL MAÍZ EN LA CULTURA ANCESTRAL DE NICARAGUA

TE  nicaragua



# **EL MAÍZ EN LA CULTURA ANCESTRAL DE NICARAGUA**

**Clemente Guido Martínez**

© 2019

**Alcaldía de Managua**

Edición digital para distribución completamente gratuita a través de la red de Internet (portal) del Ministerio de Educación de la República de Nicaragua. Colección Resistencia indígena, negra y popular. Biblioteca Digital 2019, Alcaldía de Managua.

**Cortesía de la Alcaldía del Poder Ciudadano de Managua.  
Octubre del 2019.**

**Año del Bicentenario de la Leal Villa de Managua.  
(1819-2019).**

**Managua, Nicaragua.  
Centro América.**



## **EL MAÍZ EN LA CULTURA ANCESTRAL DE NICARAGUA.**

Una producción de la Alcaldía del Poder Ciudadano de Managua. Dirección General de Desarrollo Humano. Dirección Específica de Cultura y Patrimonio Histórico.

Autor: Lic. Clemente Guido Martínez. Miembro de Número, Academia de Geografía e Historia de Nicaragua (AGHN), Director de Cultura y Patrimonio Histórico Alcaldía de Managua.

Primera edición impresa: Alcaldía de Managua, año 2012.

Primera edición digital: Alcaldía de Managua, año 2018.

Segunda edición digital: Alcaldía de Managua, Ministerio de Educación, año 2019.

Arte y diseño: Cro. Octavio Morales Serrano.

Diseño Portada y Contraportada:

Gustavo Escorcía, MINED.

## INTRODUCCIÓN

No sabemos con exactitud en qué Siglo se introdujo el cultivo del Maíz a Nicaragua. Hay indicios arqueológicos que señalan que el Maíz fue introducido por los Mexicanos con la migración Nicarao de los Siglos XIII o XIV, pero todavía faltan muchas investigaciones que hacer.

El CUADERNO DE HISTORIA que la ALCALDIA DEL PODER CIUDADANO DE MANAGUA pone en tus manos, es una recopilación del historiador CLEMENTE GUIDO MARTINEZ, acerca de las informaciones que sobre el MAÍZ (PAN DE LOS INDIOS), escribieron los CRONISTAS DE INDIAS, al referirse a Nicaragua.

Este CUADERNO DE HISTORIA abarca 250 años de Crónicas Indianas sobre el Maíz en Nicaragua, por lo que contiene información desde 1527 hasta 1800, basada en las crónicas de: Gonzalo Fernández de Oviedo (1527-1259), Pascual de Andagoya (1541-1546), Girolano Benzoni (1546), Fray Bartolomé de las Casas (1552), Antonio de la Cíbdad Real (1586), Juan López de Velasco (1574-1596), Antonio Vásquez de Espinosa (1613 a 1621), Francisco Antonio Fuentes de Guzmán (1675), y Antonio Alcedo (1786 a 1789).





## I.- MAIZ: VOCABLO ANTILLANO

El sabio lingüista Nicaragüense, Don LUIS CUADRA CEA, nos aclara que el vocablo MAIZ, es de origen antillano, no náhuatl, por lo que fue una voz introducida por los propios Cronistas de Indias a Nicaragua para identificar al cultivo del Maíz.



La Voz Náhuatl para identificar al Maíz, es CENTLI, que según el lingüista Francés experto en Náhuatl, Don Simeón Rémi, asegura que Centli significa "Tallo, espiga de maíz seco".



## **II.- PREPARACIÓN, CULTIVO, CUIDO Y COSECHA DEL MAÍZ.**

### **1. PREPARANDO LA TIERRA:**

#### **COSTUMBRE INDIA DE TALAR Y QUEMAR EL CAMPO.**

Gonzalo Fernández de Oviedo, a quien en lo sucesivo solamente mencionaré como OVIEDO, informa que los indios cuando querían sembrar el maíz, talan el monte o cañaveral y después la queman, quedando sobre el campo aquella ceniza de lo talado, dando temple a la tierra como si fuera estiércol. (Oviedo 1976: 42).

### **2. CULTIVAR CON LA LUNA NUEVA**

Siempre cuando han de sembrar es al principio de la luna, porque tienen la opinión que así como va la luna creciendo, así lo hace la cosa sembrada. (Oviedo 1976: 42).

### **3. TECNICA DE PREPARACIÓN DEL GRANO**

Como el Maíz es de por sí muy seco y recio, para que mas pronto nazca, un día o dos antes de sembrarlo, lo echan en remojo y lo siembran al tercero. (Oviedo 1976: 44).

### **4. TECNICA DE LA SIEMBRA.**

Quando tienen la tierra raza, se ponen cinco o seis indios, separados entre sí a un paso en laterales, y cada uno con un palo o macana en las manos, dan un golpe de tierra con aquél palo de punta y menéanle para que abra más la tierra, y lo sacan, y en el agujero que hizo echan con la otra mano siniestra cuatro o cinco granos de maíz, que sacan de una taleguilla que llevan ceñida o colgada



al cuello. Con el pie cierran el hoyo con los granos para que los Papagayos y otras aves no se los coman. Luego dan un paso adelante y repiten la operación. (Oviedo 1976: 42-43).

Siembran en tiempo que haya llovido, para que la tierra esté de forma que el palo que sirve pueda entrar tres o cuatro dedos debajo de tierra con pequeño golpe. (Oviedo 1976: 44)

## **5. CUIDO DURANTE SU CRECIMIENTO**

Durante su crecimiento el cultivo del maíz, tiene que ser cuidado de las yerbas, hasta que esté tan alto que señoree las yerbas. Y cuando está bien crecido es menester ponerle guardas, en lo cual los indios ocupan a los muchachos. Los hacen estar encima de los árboles y de andamios que les hacen de madera y cañas y cubiertos de ramadas para el sol y el agua, a estos llaman "barbacoas" y desde la barbacoa están continuamente dando voces ojeando los Papagayos y otras aves que vienen a comer los maizales. (Oviedo 1976: 44).

Oviedo nos relata una costumbre muy importante que se daba entre la siembra y la cosecha y que podemos ubicar como parte del cuidado durante su crecimiento.

La ABSTINENCIA SEXUAL: “Después que sembraban el maíz hasta lo coger, vivían castamente y no llegaban a sus mujeres y vivían apartados de ellas en tanto que duraba la sementera; ni comían sal, ni tomaban aquellos brebajes que suelen tomar, y en fin vivían en ayuno y guardaban en aquél tiempo castidad, los varones”. (Oviedo 1976:445).

## **6. LA COSECHA**

La cosecha se da a los cuatro meses y a veces hasta en tres meses. Y una simiente de maíz hay que se coge a los dos meses. En Nicaragua hay un maíz que se coge a los 40 días, pero es poco y menudo lo que se coge de ello, y es cultivado como un socorro en tanto llega el otro maíz de los otros tres o cuatro meses. Este maíz de 40 días se logra a fuerza de riego y cuidado diario. (Oviedo 1976: 44, 452).

Cuando está seco se coge con diligencia, porque los Papagayos y aves de pico semejante mucho daño le hacen si no se guarda y lleva con tiempo. (Oviedo 1976:45).



## 7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este “pan” tiene la caña y asta en que nace, tan gruesa como una lanza o asta quieta y algunas anchas como el dedo pulgar o algo más o menos, según la bondad de la tierra donde se siembra. Crece mucho más que la estatura de un hombre, Y la hoja es como de caña común de castilla, y mucho más larga y ancha, más verde y más domable y flexible hoja y menos áspera. En cada caña echa a lo menos una mazorca y en algunas dos o tres, y hay en cada mazorca doscientos y trescientos granos y aún cuatrocientos más o menos, y aún algunas de quinientos según es la grandeza de la mazorca. Y cada espiga o mazorca envueltas en tres o cuatro hojas o cáscaras juntas y justas al grano unas sobre otras , algo ásperas, y casi de la tez o género de las hojas de la caña en que nace. Y está tan guardado el grano en aquellas cortezas o cáscaras que lo cubren, que el sol, ni el aire, no lo ofenden, y allí dentro se sazona. Verdad es que acaece abochornarse cuando en el tiempo de granar sobrevienen algunos años de demasiados soles. (Oviedo 1976:45).



## **8. PROCESANDO EL PAN INDIO: EL MAIZ.**

Las indias en especial lo muelen en unas piedras de dos o tres palmos o más de longitud, y de uno y medio o dos de latitud cóncava, con otra redonda o rolliza y larga que en las manos traen y a fuerza de brazos (como suelen los pintores moler para su oficio), echando agua y dejando pasar algún intervalo, poco a poco no cesan de moler. Y así se hace una manera de pasta o masa de la cual toman un poco y hacen un bollo de un xeme y grueso como dos o tres dedos y envuélvele en una hoja de la misma caña del maíz, u otro semejante y cuécelo y cuando está cocido sacanlo de la olla o caldera en que se coció en agua y dejanlo enfriar algo y no del todo. Y si no lo quieren cocer asan esos bollos en las brasas al resplandor cerca de ellas, endurecese el bollo y tornase como pan blanco, y hace su corteza por desuso y por dentro hace miga algo más tierna que la corteza. Le quitan la hoja en que lo envolvieron para cocerlo o asar y se lo comen caliente y no del todo frío, porque si se enfría no tiene tan buen sabor, ni es tan bueno de mascar, y cuanto más frío está, tanto más seco y áspero se vuelve. Este pan cocido o asado no se sostiene de dos o tres días adelante, porque después se mohece y se pudre y no se puede comer, ni tampoco es bueno



para la dentadura, y así comúnmente esta gente de indias tienen los dientes dañados y sucios y no los he visto peores a ninguna generación. (Oviedo 1976: 46).

Cuando Oviedo visitó al Cacique Agateyte (El Viejo), en su pueblo llamado TEZOATEGA, vio en una de las casas de la plaza del Cacique a cuarenta o cincuenta mujeres de servicio, moliendo o despigando maíz para el pan que come cada día el señor y sus principales (Oviedo 1976: 464). También pudo observar un gran despensa de Maíz (Oviedo 1976: 461).

## **9. EL TASCALPACHON, INFLUENCIA MEXICANA.**

En Nicaragua hay maizales y allí usan unas tortas grandes delgadas y blancas. El arte de las cuales procedió de la Nueva España, así en México como en otras Provincias de ella. Este tal pan se llama TASCALPACHON, y es muy buen pan sabroso. Se hacen otras tortas de la misma masa del maíz, escogiendo para ello el grano más blanco y despigan los granos, antes que los muelan, quitándoles una dureza o raspa que tienen en el pezón, con que estuvieron pegados en la espiga o mazorca, y así sale mejor y más tierno el pan, y no se topan entre los dientes aquellas durezas que se topan, cuando los bollos o tortillas son de maíz que no fue despigado. (Oviedo 1976: 47).



## **10. MESTIZAJE DEL PAN INDIO**

Los Cristianos (españoles) han dado mucha mejoría a este pan, cociéndolo en horno a la manera española, y es más sabroso y más lindo a la vista, así cocido en roscas o tortas y se hace buen biscocho de ello, para navegar con ello no muy largo tiempo. (Oviedo 1976:47).



## **11. LA HARINA DE MAIZ: EL PINOL.**

Tienen los indios en la mar del sur (Pacífico) y aún los Cristianos (españoles) un gentil aviso, cuando en aquella mar navegan. Y es que llevan harina de maíz tostado y echan un puño de ello en una taza de agua y la revuelven y se hace una atalvina o brebaje bueno con que se sostienen, aunque no coman otra cosa, porque es pan y agua, y aún tiene una gentil propiedad muy provechosa que quiero decir aquí, para aviso de los que andan en la mar y es que

cuando el agua está dañada y huele mal tomen un puño o dos de maíz tostado y échelo en un vaso o taza y echen el agua con ello y lo revuelven y bébanlo, que ningún daño hará a quien lo bebe, ni olerá mal sino bien, y el mismo olor del maíz tostado. De este aviso me he yo aprovechado en estas mares y en las que he dicho del Sur donde las aprendí,, y aún después que lo supe, yendo de estas indias a España, he llevado de esta harina para prevenir semejante necesidad y me he aprovechado de esto y hecho placer y buenas obras a otros. (Oviedo 1976:47-48, 127).



### III. LA CULTURA RELIGIOSA DEL MAIZ

A continuación citaré la CULTURA RELIGIOSA vinculada al Maíz en la Comunidad Indígena:

**1. LA DEIDAD DEL MAIZ:** El Maíz tenía su propia deidad en la Religión de los indígenas. Esta deidad era para la cosecha del maíz. Así lo atestigua OVIEDO, cuando nos explica que los indígenas de Nicaragua tenían “diversos dioses y así en el tiempo de sus cosechas del Maíz, o del Cacao, o del Algodón o Frijoles, con días señalados y en diferentes días les hacen señaladas, particulares y diferentes fiestas, y sus danzas y cantares al propósito de aquél ídolo o recogimiento del pan o fruto que han alcanzado (Oviedo 1976: 306). Lamentablemente, ni Oviedo, ni ninguno de los otros Cronistas dijeron el nombre del dios del Maíz en Nicaragua. En la cultura Nahuas se le llama CINTEOTL o CENTEOTL. (Yolotl González Torres 1999:40; y Morel y Moral 1988: 38; y Alcina Franch, 1998: 189).



**2. LA CHICHA DE MAIZ:** Invitado especial del Cacique Don Alonso (Nambí, en Chorotega quiere decir Perro), jefe de Nicoya, un sábado 19 de agosto de 1529, OVIEDO es testigo de una fiesta religiosa donde se consumió Chicha de Maíz. Lo que dice Oviedo sobre esta bebida:

“Y comenzó una moza a traerles de beber en unas higüeras (jícaras) pequeñas, como escudillas o tazas de una chicha o vino que ellos hacen de maíz , muy fuerte y algo ácida, que en su color parece caldo de gallina, cuando en este deshacen una o dos yemas de huevo...estuvieron así hasta más de media noche, que los más de ellos cayeron en tierra sin sentido, embriagados, hechos cueros. Y como la embriaguez obra diferenciadamente en los hombres, unos parecía que dormían sin se mover, otros andaban llorando, otros gritando, otros dando trapiés desatinados. Y estando en este estado vinieron sus mujeres y amigos o hijos y los tomaron y llevaron a dormir a sus casas, donde se durmieron hasta otro día a medio día, o hasta la noche siguiente algunos., y más o menos según que habían cargado y participado de la bebedera. Y el que aquesto de esta gente no hace, es tenido entre ellos por hombre de poca y no suficiente para la guerra. De esta misma manera lo hacen también las mujeres, aparte, pero las principales. Pasada la borrachera, yo le dije –dice Oviedo- al Cacique que puesto que era Cristiano y decía que así lo eran sus principales y mucha parte de su gente, que para qué hacían aquella borrachera, porque un beodo no es más, perdido el sentido, que una bestia o un animal bruto o sucio...Me respondió que en lo de las borracheras él veía que era malo, pero que esa era la costumbre de sus antepasados y que si no lo hacía que su gente no lo quería bien, y le tendrían por de mala conversación y escaso, y se le irían de la tierra. (Oviedo 1976: 435 a 438, 452).

- **Fray Bartolomé de las Casas**, también fue testigo del uso de la Chicha de Maíz, para sus celebraciones religiosas. El dice que “si la comida duraba dos y tres horas, nunca ni una sola vez bebían, sino después de hartos venía la bebida, la cual era vino hecho de maíz, que para emborrachar tiene harta fuerza. Esta era traída en vaso de oro, quien lo tenía, y también de ciertas calabazas muy hermosas y útiles que las nuestras, que los de la Isla Española llamaban higüeras y los de la Nueva España XICARAS. Bebían hasta no poder más o que se acababa el vino aparejado y se vaciaban las vasijas...En aquellas bebederas o borracheras, después de bien cargadas, consultaban y determinaban la justicia o el aparato de las guerras, y las otras cosas graves que se debían hacer, si es verdad lo que un español que arriba dije llamarse Tobilla, de la gente de estas provincias por escrito refiere. (De las Casas 1975: 91-92).
  
- **Pascual de Andagoya**, informa de la Chicha de Maíz. “Toda su felicidad es beber del vino que hacen de Maíz, que es a manera de cerveza, y con él se emborrachan como con vino de España, y todas las fiestas que hacen es beber”. (Andagoya 1975: 46).

**3. SACRIFICIOS PERSONALES SOBRE EL MAIZ:** El Maíz recibía sacrificios personales, tal y como Oviedo nos cuenta en sus Crónicas. “Cogen muchos manojos de maíz atados y los ponen alrededor del montículo de sacrificios, y allí primero los maestros y sacerdotes de Lucifer (se refiere a los sacerdotes de la religión indígena), que están en aquellos sus templos y luego el Cacique, y por orden de los principales de grado en grado, hasta que ninguno de los hombres queda, se sacrifican y sajan con unas navajuelas de pedernal agudas, las lenguas y orejas, y el miembro o verga generativa (cada cual según su devoción), e hinchan de

sangre aquél maíz y después lo reparten de manera que alcance a todos por poco que les quepa y lo comen como cosa muy bendita. (Oviedo 1976: 439-440). También Francisco López de Gomara, hace referencia de este tipo de sacrificios personales para rociar con su sangre el maíz. (Gomara 1975:125).

#### **4. COMBINACIÓN DEL MAIZ CON CARNE DE SACRIFICADOS:**

Aunque hoy nos resulta muy grotesco, nuestros indígenas tenían la costumbre de comer carne humana de los sacrificados en las ceremonias religiosas a los dioses indígenas. No era cotidiano, pero se daba. Y cuando esto sucedía, combinaban “cebollas de maíz” con la carne de los sacrificados, según el testimonio recopilado por Fray Francisco de Bobadilla en el interrogatorio a varios caciques de Nicaragua realizado en Octubre de 1528. (Oviedo 1976:342).

#### **5. SI LOS NIÑOS MUEREN SIN COMERLO HAN DE RESUCITAR:**

Durante el extenso interrogatorio del Fraile Bobadilla a los Caciques de Nicaragua (1528), los informantes le dijeron a éste que si un niño moría sin comer maíz, “han de resucitar y tornar a la casa de sus padres, y sus padres los conocerán y criarán” (Oviedo 1976: 314).



## IV. EL MAIZ EN EL COMERCIO.

**1. EL MAIZ EN EL TIANGUE:** El tiangué era el mercado indígena donde se realizaban toda clase de transacciones comerciales. Nuestros tiangués se basaban en la libre contratación, según Fray Francisco de Bobadilla en su interrogatorio a los Caciques de Nicaragua en 1528, estos le dijeron que no había ordenanzas, ni precios señalados de lo que se ha de dar por cada cosa, sino que quedaba sujeto a la “voluntad de los dos que contratan”. En los tiangués se vendían desde esclavos, oro mantas, pescados, conejos, aves, hasta el Maíz. (Oviedo 1976: 348).



**2. EL QUE PRESTA MAIZ Y NO PAGA:** Ahora bien, si alguien prestaba maíz y no lo pagaba, el acreedor tenía derecho de tomarlo de la siembra del deudor, sin incurrir por ello en pena alguna. (Oviedo 1976: 350).

**3. SIRVE COMO DOTE PARA EL CASAMIENTO:** Nuestros indígenas tenían la costumbre de pagar dote por el matrimonio. El novio tenía que pagar dote a la novia, durante la ceremonia de escogencia del que sería su esposo. Así algunos de los aspirantes a casarse tenían que poner leña, otros caña, otro la paja para cubrir la casa que tenían que construir entre todos los pretendientes a la novia, y a otro le tocaría poner “el maíz para la comida en abundancia”. (Oviedo 1976: 449).



## **V. PERMANENCIA DEL CULTIVO DEL MAÍZ EN LOS SIGLOS XVII Y XVIII.**

Pasada la primera mitad del Siglo XVI, que podríamos considerar el período de contactos y guerras de conquista, donde se destaca la información brindada por Gonzalo Fernández de Oviedo, por Fray Bartolomé de las Casas, por Fray Francisco de Bobadilla, por Pascual de Andagoya y por Girolano Benzoni, encontramos que los Cronistas de la segunda mitad del Siglo XVI, y de los subsiguientes siglos XVII y XVIII, reportan el cultivo del Maíz en muchos lugares de Nicaragua, así tenemos:

**1. Cibdad Real**, aunque todavía ubicado a finales del Siglo XVI (1586), durante su recorrido por amplias regiones de Nicaragua acompañando al Comisario de la Orden Franciscana, Fray Alonso Ponce, nos permite tener una visión de fin del Siglo que nos adentra en el siglo XVII: "No se da en toda ella trigo de Castilla, pero dáse el de las Indias, que es maíz, y así el pan ordinario son tortillas aunque algunas veces hay harina de trigo traída de Costa Rica..." (Cibdad Real 1975: 146).



Cuando Fray Alonso y Cibdad pasaron por un antiguo poblado indio de nombre Olomega, en las Segovias de Nicaragua, solamente encontraron una casa donde se producía Brea, habitada por un Español y varios negros, quienes les dieron de comer “tortillas de maíz” (Cibdad Real 1975: 145).

Esta dieta de “tortillas de maíz” sería repetida en Nagarote (Cibdad Real 1975: 152). Y pudieron constatar que a pesar del hambre que había en Granada de Nicaragua, el Maíz era abundante en El Viejo, hoy Departamento de Chinandega (Cibdad Real 1975: 154).

**2. JUAN LÓPEZ DE VELASCO**, autor de un trabajo geográfico de finales del Siglo XVI, también es importante ubicarlo como informante del período previo al Siglo XVII, y su información es precisa cuando detalla que el Maíz es cultivado en Nicaragua (refiriéndose al actual Departamento de Rivas), Granada y León de Nicaragua (Velasco 1975: 176, 177 y 181).



**3. ANTONIO VASQUES DE ESPINOSA**, quien visitó Nicaragua en dos ocasiones, una en 1613 y otra en 1621, informó que el Maíz se producía en la Villa El Realejo, “hay en abundancia en Chinandega”, “se hacen tortillas de maíz para comer, en El Viejo”, hay en Granada y lo comercializan por el desaguadero (Río San Juan), “cógese mucho en Quezalaguaque y en cantidad en Managua”. (Espinosa 1975: 176, 178, 181, 182, 185, 193).

**4. FRANCISCO ANTONIO DE FUENTES Y GUZMÁN**, cronista del finales del Siglo XVII, considera al Maíz como “común y general pan de estos indios” (Guzmán 1975: 224); y da cuentas que es abundante en el Puerto de El Realejo (Guzmán 1975: 222).



**5. ANTONIO DE ALCEDO (1735-1812)**, en su Diccionario Geográfico de las Indias Occidentales, informa que en el Siglo XVIII el Maíz se producía en Nicaragua y con este producto se asistía la alimentación de la Guarnición de El Castillo, la Fortaleza de la Inmaculada Concepción de María, escenario de la batalla entre Rafaela Herrera y los piratas Ingleses. (Alcedo 1975: 263 y 271).



## BIBLIOGRAFÍA

- *Nicaragua en los Cronistas de Indias*, Serie Cronistas No. 1, Fondo de Promoción Cultural, Banco de América, 1975. Dr. Jorge Eduardo Arellano.
- *Nicaragua en los Cronistas de Indias*, Serie Cronistas No. 2. Fondo de Promoción Cultural, Banco de América, 1975. Dr. Jorge Eduardo Arellano.
- *Nicaragua en los Cronistas de Indias*, Serie Cronistas No. 3. Fondo de Promoción Cultural, Banco de América, 1976. Dr. Eduardo Pérez Valle.
- *Diccionario de la lengua Náhuatl o mexicana*. Editorial Siglo XXI. Colección América Nuestra. Rémi Siméon. Decimocuarta edición en Español, 1997.
- *Diccionario de Mitología y Religión de Mesoamérica*. Dra. Yolotl González Torres. Larousse. 1999. México.
- *Diccionario Mitológico Americano*. Héctor V. Morel y José Dalí Moral, 1987. Editorial Kier, Buenos Aires, Argentina.
- *Diccionario de Arqueología*. José Alcina Franch. Alianza Editorial. 1998.



# En Victorias! Educativas

**COLECCIÓN RESISTENCIA INDÍGENA,  
NEGRA Y POPULAR N° 4  
BIBLIOTECA DIGITAL 2019**

**ALCALDÍA DEL PODER CIUDADANO DE MANAGUA  
CONTRIBUYENDO CON EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
DE LA REPÚBLICA DE NICARAGUA**