

GASTRONOMÍA NICARAO Y CHOROTEGA DEL SIGLO XVI

TE AMO 
Nicaragua

GASTRONOMIA NICARAO Y CHOROTEGA DEL SIGLO XVI

Lic. Clemente Guido Martínez.

Alcaldía de Managua
© 2019

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.**



GASTRONOMÍA NICARAO Y CHOROTEGA DEL SIGLO XVI

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 2017.

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.

Índice

EL MENÚ DE LA COCINA NICARAO Y CHOROTEGA DEL SIGLO XVI.	Pág. 5
--	---------------

**CARNES.
PESCADOS.
FRUTAS.
GRAMINEAS.
TUBERCULOS.
LEGUMINOSAS.
PLANTA ARBORECENTE
ANFIBIOS.
CLORURO SÒDICO.
PRODUCTOS DE ABEJAS.**

LA LISTA ALIMENTICIA DEL AÑO 2015.	Pág. 21
---	----------------

**ALIMENTOS BÁSICOS.
CARNES.
LÁCTEOS Y HUEVOS.
CEREALES.
PERECEDEROS.**

OBSERVACIÒN.	Pág. 22
---------------------	----------------

CONCLUSIONES.	Pág. 23
----------------------	----------------

FUENTES CONSULTADAS PARA REFERENCIAS.	Pág. 24
--	----------------



Petrograbado zoomorfo. Muestra una trompa terminada en ¿antenas? Su cabeza parece de perro con pequeñas antenas sobre la misma. Su cuerpo muestra tres círculos y su cola termina en ondulamiento circular. Sus extremidades muestran cinco dedos en forma de rayos. Piedras pintadas, Chontales.

Foto: Guido, Clemente. 2010

EL MENÚ DE LA COCINA NICARAO Y CHOROTEGA DEL SIGLO XVI

Por: Clemente Guido Martínez.
Dedicado a Pilar Asensio.

La primera pregunta es: ¿Quién se dedicaba a la agricultura y al comercio de los productos?

Dos cronistas españoles nos refieren que eran las mujeres y los esclavos los que se encargaban de la agricultura en la comunidad. Angleria (27) y Gomara (114), nos aseguran que la actividad agrícola entre los Nicaraos y Chorotegas estaba destinada a las mujeres y los esclavos.

Y resulta también que la comercialización de los productos de la agricultura, era una actividad dominada por las mujeres en los Tiangues o mercados indígenas, según nos lo describe Gonzalo Fernández de Oviedo (348).

Los Tiangues estaban abiertos a los hombres y mujeres de otras tribus, pero a los hombres de la propia tribu se le negaba el acceso, excepto los muchachos que no habían dormido con mujeres y los ejecutores (administradores del mercado) delegados por el Monéxico electos para ejercer el cargo por cuatro meses y con poder para sancionar a los que cometían transgresiones contra las normas del mercado y velar por el buen trato a los extranjeros que llegaban a comprar al tiangué.

Pero en los tiangües no solamente se vendían productos agrícolas, sino todo tipo de productos: Pencas para curar quebraduras (Oviedo, 93); esclavos para el sacrificio (Oviedo 306); servicios de prostitución (Oviedo, 306); carne salada de venados, conejos y xulos (perritos mudos), (Oviedo 110); oro, ropa, cera, miel (Oviedo 304); mantas, maíz, pescados, aves (Oviedo 348); se podía vender o empeñar a los propios hijos (Oviedo, 445); yaat (coca) con caracoles (Oviedo, 34); entre otros productos.

Sabemos que la moneda de transacción, entre los Nicaraos, era el cacao, además de ser un producto para beberse en ceremoniales especiales. También el Níspero en la cultura Chorotega, cumplía la función de moneda y alimento a la vez.

La segunda pregunta podría ser: ¿Cuál fue, según los cronistas de Indias, la lista de productos alimenticios que podríamos considerar parte de la canasta básica de nuestras culturas indígenas de la costa del pacífico de Nicaragua en el Siglo XVI, al primer contacto entre europeos y Nicaraos y Chorotegas?

Revisando lo que nos relatan al menos catorce de estos cronistas de Indias sobre la Nicaragua de aquél Siglo XVI, podemos referirnos a una lista de 29 productos.

Advierto que no incluyo otros productos agrícolas o de ganadería que fueron introducidos posteriormente por los europeos, tales como el cerdo, la vaca con su leche y sus derivados, el plátano traído por los esclavos africanos, la naranja, entre otros, sino que me limito a los mencionados por los cronistas y que fueron encontrados en la lista o canasta básica de la dieta alimenticia de nuestras comunidades Nicaraos y Chorotegas básicamente. Veámoslos a continuación:

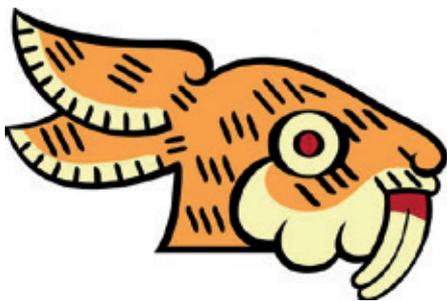
CARNES.

1. **VENADOS:** Formaba parte de la dieta doméstica y de las fiestas religiosas (Las Casas, 90); Los caciques y señores principales los cazaban con flechas (Oviedo, 109); su cuerpo servía para hacer pergaminos de escritura



Nicarao donde se ponían sus asuntos importantes utilizando la misma iconografía mexicana (Oviedo, 305; Gómara, 123); y también se hacían “gutaras”, calzados indígenas femeninos (Oviedo, 309); el pretendiente debía cazar un venado para demostrar su interés por la mujer pretendida (Oviedo, 449); en el calendario de adivinación Nicarao, el venado tenía su propio lugar y una deidad protectora, por eso sus cabezas eran puestas en cañas en las plazas y su sangre se guardaba en una bolsita y se ponía en las puertas de las casas indígenas (Oviedo, 349). Su nombre en lengua Nicarao era Mazat (Oviedo, 349) (Mazatl, en México).

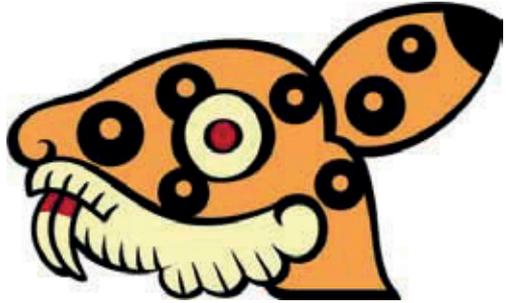
2. **CONEJOS:** Su precio en el tiangué podría estar tasado en 10 almendras de cacao por un conejo (Oviedo, 67); su carne se



pone a sal para preservarla para las fiestas (Oviedo, 110); se les consideraba animales monteses, no de crianzas (Oviedo, 452); Pertenecía al calendario Nicarao de adivinación y su nombre en la lengua Nicarao era Toste (divinidad Tochtli, en México) (Oviedo, 344).

3. **IGUANA:** Incluyo la Iguana en este listado, aunque realmente solo un cronista la menciona y de forma circunstancial, cuando un indio guía de camino de Fray Alonso a finales del Siglo XVI, caza una iguana durante el camino. Este hecho es narrado por Cibdad Real (144). Sin embargo, cabe incluirla porque entre los días del calendario de adivinación la iguana tenía su lugar, con el nombre en lengua Nicarao de Quespal (divinidad Cuetzpallin, mexicana).

4. **TIGRES:** El tigre en toda Mesoamérica es un animal sagrado, tanto como el conejo, el venado, la iguana y el lagarto. Ocupa un lugar en el calendario Nicarao de adivinación bajo el nombre en lengua Nicarao de



Ocelot (divinidad Ocelòtl, mexicana). Pero también Oviedo (108), menciona que en la lengua Nicarao también le decían “Teguan” o “teguata” y en lengua Chorotega le decían Nambue (Oviedo, 186). Era un animal más bien reverenciado y temido, que cazado, porque se le menciona más bien como cazador de españoles (Oviedo, 231) y de Nicaraos (Oviedo, 106) que presa de éstos. Los Chorotegas se hacían tatuajes con la imagen de los tigres (Oviedo, 186). No considero que haya sido parte del menú cotidiano de la gastronomía indígena en Nicaragua, pero eventualmente la caza de un tigre sería motivo de gran festín, como nos lo parece indicar Oviedo (107), pues servía como manteca para cocinar, cuero para diversos usos y carne para comer.

5. **XULOS:** Este perrito mudo, pequeño y regordete según lo describen los cronistas, era parte de la dieta indígena y rápidamente pasó a formar parte de la dieta de los españoles, tanto así que en Nicaragua este animalito desapareció en el Siglo

XVI. Los caciques o principales tenían el privilegio de comer la cabeza del Xulo (Oviedo, 102); también se ofrecían xulos como parte de la dote matrimonial (Oviedo, 338); y su carne era salada para tener reservas en tiempos de falta de carne (Oviedo, 110). No se menciona ninguna deidad del Xulo, aunque debemos recordar que en el calendario de adivinación hay un lugar para el Izquindi (lengua Nicarao), que era la deidad mexicana Itzcuintli (perro), pero nada nos hace pensar que el Xulo haya sido propicio para la invocación de esta deidad mesoamericana.



Xulo de Ayote, Nicaragua.

6. PUERCOS SALVAJES (Danta): Oviedo refiere la existencia de estos puercos salvajes (452), y lo incluye en el tipo de presentes que tiene que llevar el pretendiente a la novia en los rituales de matrimonio indígena (Oviedo, 449). El puerco salvaje vino a ser sustituido en la dieta tanto indígena como española, por el cerdo de granja, que fue introducido tempranamente por Pedrarias Dávila en Nicaragua. Se desconoce que el puerco salvaje haya tenido alguna deidad, y no formó parte del calendario ritual de adivinación.



7. GALLINAS INDIAS (TOTOLI) Y HUEVOS. La gallina



india o Totoli como le decían los Nicaraos, formó parte de la dieta indígena, tanto como sus huevos (Las Casas 90; Andagoya 44). Luego se introdujo la gallina de castilla, conviviendo por mucho tiempo ambas especies de gallinas. En las tasaciones que se impuso a las comunidades indígenas dadas en encomiendas a los señores españoles del nuevo mundo

en Nicaragua, se les imponía como parte del tributo a dar anualmente, una cantidad de gallinas indias y también de gallinas de castilla. No se conoce una deidad de esta ave, ni forma parte del calendario ritual de adivinación. Sin embargo, en la tradición recopilada por Oviedo, se conoció que los brujos indígenas se podían convertir en gallinas (Oviedo, 445). Esta tradición de la conversión de brujos en gallinas, perduró todavía hasta el Siglo XX, con leyendas referidas a brujas que se convertían en gallinas por las noches en las zonas rurales de Managua (Ver el Pájaro del Dulce Encanto, del Dr. Clemente Guido).

8. GALLIPAVOS (una especie de Pavo Real). Con este nombre, se

menciona a nuestro conocido Pavo Real. Es uno de los obsequios que ofreció el Cacique Dirianjén al Capitán de Conquista Gil González de Ávila, en aquél histórico encuentro en la región Chorotega próxima al Río Ochomogo en 1523 (Gomara, 115). Considerando que Dirianjén lo incluyó en su lista de obsequios podemos inferir que se trata de un ave especial, tal vez por su belleza natural o por su carne.



PESCADOS.

9. PESCADOS del mar, ríos, lagos y lagunas: Oviedo nos relata que la pesca era muy buena tanto en el mar, ríos y lagunas (304); por lo que las comunidades indígenas habían adquirido una gran habilidad en la elaboración de redes de pescas (Oviedo, 349). En la arqueología abundan las evidencias de la cerámica con la que se le daba peso a las redes de algodón o henequén.

El mismo Oviedo nos refiere que el pescado era parte de la dieta que debía llevar el pretendiente a la novia (Oviedo, 449); y que el Cacique de Tecoaitega, tenía el pescado como parte de su menú constante (Oviedo, 465). Bartolomé de las Casas ratifica esta información de que el pescado es parte del menú principal entre los indígenas (Las Casas, 90); y Andagoya nos informa que el pescado era ofrecido como parte de las ofrendas a los sacerdotes de los templos indígenas (Andagoya, 45); y repite el criterio de que había en abundancia en los ríos y lagos de Nicaragua (Andagoya, 47). En Mateare se mencionan sus “Mojarras” como buenos peces para comer (Cibdad Real, 153).

La excepción la hizo la Laguna de Masaya o Nindirí, pues dos cronistas testifican que en dicha laguna no había ningún tipo o solamente “agujetas” (pequeños peces comestibles solamente en cantidades masivas, pues son muy pequeños, Oviedo 373 y Velasco 182).



Entre los tributos que tenían que dar las comunidades indígenas, se contaba pescados en tiempos de semana santa, porque no se comía carne roja, y también se les exigía hombres pescadores para abastecer la cocina española de este preciado alimento.

No tenemos información que algún pez haya sido considerado sagrado o deidad de parte de los Nicaraos o de los Chorotegas. ¿A quién invocaban para que hubiera buena pesca? Es de suponer que debía existir una deidad de la pesca, pero no tengo evidencias documentales que me permitan proponer un nombre o un atributo.

10. PESCADOS de RIO SAN JUAN Y LAGO DE GRANADA: SABALOS. Este pez es mencionado con nombre propio por Juan de Torquemada (103) y Velasco (181). Se consideraba que había en abundancia y era muy grande, por lo que satisfacía la mesa tanto indígena como española.



FRUTAS.

11. MAMEY o ZAPOTE: La semilla del Mamey o Zapote, molida al fuego, producía manteca o aceite para cocinar. Y también producía una especie de licor (Oviedo, 56).



12. MUNONZAPOT O NISPEROS: Según el cronista Oviedo, fue una de las mejores frutas que comió en Nicaragua. Se intercambiaban ocho nisperos por cuatro almendras de cacao (Oviedo, 56-59, 67).



13. OLOCOTÓN O PAPAYAS: El árbol de olocotón o Papaya fue descrito por Oviedo como parte de la dieta alimenticia de las comunidades indígenas (Oviedo, 79).



14. AGUACATE: Esta fruta causó admiración de los españoles, sobretodo del cronista Oviedo quien la consideraba exquisita al paladar (Oviedo, 88). Le llamó “pera de tierra firme” (Oviedo, 76). Benzoni, otro cronista posterior a Oviedo, de origen Italiano, también describe el fruto del Aguacate como una exquisita fruta de uso doméstico por los indígenas (Benzoni, 133).



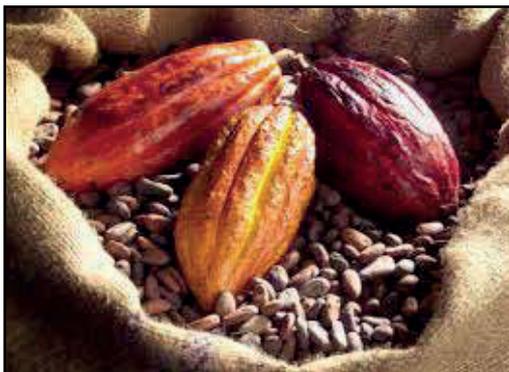
15. PITAHAYA: Oviedo describe el fresco de pitahaya y su característico color rojo al salir por la orina del consumidor, lo que causaba algunos sustos a los españoles que la consumían. La compara con una fruta de Venezuela conocida como Comoho, del cual se hacía vino (Oviedo, 60-61,65)



16. XOCOT o JOCOTE: De este fruto se hacían vinos y servía para curar heridas de armas blancas o pedernales. Se cosechaba en abril de cada año (Oviedo, 57-59).



17. CACAO: Sobre el cacao se podrían decir muchas cosas, pero por limitación de espacio en este artículo basta recordar que era un fruto dominado por los Nicaraos en estas tierras, siendo su cultivo exclusivo de los nahual y no se permitía a los Chorotegas tenerlo.



Circulaba como moneda de cambio o trueque en los mercados, y además era de uso ritual en las ceremonias donde se consumía como exquisita bebida combinada en algunos casos con achiote para darle color rojo como sangre (Benzoni, 134-135; Espinoza, 192; Andagoya,45; Guzmán 225; Navarro 255; Oviedo, 33, 304, 342).

Oviedo agrega que fue traído a Nicaragua por los Nicaraos (Oviedo, 362), y que tenía una deidad, del cacao que incluso fue testigo de una ceremonia con danzas y ritual religioso en El Viejo, al dios cacao cuyo ídolo estaba en la altura de un palo de voladores. No se dijo el nombre de esta deidad del cacao (Oviedo 306, 429). Con el cacao se producía aceite para la cocina, para curar heridas y hasta mordeduras de serpientes (Oviedo, 71,73 y 75).



vaso maya con cacao.

GRAMINEAS.

18. MAIZ: Podemos abundar en datos sobre el Maíz, basta decir por el momento que tenía una deidad y era un producto muy utilizado en la dieta indígena, derivándose una buena cantidad de alimentos. Recomiendo leer mi trabajo sobre **EL MAIZ EN LA CULTURA ANCESTRAL DE NICARAGUA** (Edición digital, en pdf). El Maíz es parte de los alimentos básicos del nicaragüense en el Siglo XXI.



TUBERCULOS.

19. YUCA: Muy utilizado en la cultura Chorotega, recientes excavaciones arqueológicas dan cuenta de su importancia en la dieta alimenticia de los Chorotegas e incluso de los Nicaraos. Oviedo la describe como parte de la dieta alimenticia en Nicaragua y se sorprendió pues en Dominicana no era comestible sino más bien “mata” (Oviedo, 41, 106). La Yuca es parte del alimento básico del



nicaragüense en el Siglo XXI.

LEGUMINOSAS.

20. FRIJOLES: Los frijoles eran naturales de Nicaragua, según Oviedo (49, 100), y mostraban una gran variedad (Oviedo, 304). En toda la costa del Pacífico de Nicaragua se sembraba frijoles, desde El Realejo (Guzmán, 22), hasta Ometepe (Torquemada, 106), pasando por Managua donde había abundante cosecha (Espinoza, 193). Existía una deidad del frijol, aunque no se nos da el nombre de esta deidad (Oviedo, 306). No es parte del calendario ritual. El frijol sigue siendo hoy en día parte de los alimentos básicos del nicaragüense en el Siglo XXI.



PLANTA ARBORECENTE

21. ACHIOTE o BIXA: Era usado como un complemento alimenticio. Por ejemplo, al Cacao le agregaban Achiote o Bixa, pues su color rojo le hacía tomar una apariencia como sangre (Oviedo, 79 y 431).

ANFIBIOS.

22. SAPOS: Nuestros indígenas comían sapos grandes asados. Esta costumbre la pudo observar el cronista Oviedo, quien la anotó entre sus memorias, que por cierto es la única referencia que conozco sobre el tema entre los 14 cronistas consultados (Oviedo, 90).

CLORURO SÓDICO.

23. SAL: Era muy apreciada en la comunidad indígena. Se utilizaba para conservar carnes de diferentes tipos: Conejo, venado, tigre, etc. No la comían entre la siembra y la cosecha del maíz (Oviedo, 445). Se han descubierto sitios arqueológicos con evidencias de producción de sal en San Juan del Sur y otros puntos de las costas del Pacífico de Nicaragua.

PRODUCTOS DE ABEJAS.

24. MIEL: Nicaragua se caracterizó por la producción de miel de abejas y de la cual se hacían buenos vinos. (Oviedo, 304, 452). Es parte de los tributos exigidos a las comunidades por los encomenderos (Benzoni, 131).

Conforme avanzó el tiempo y la colonización de los europeos en tierras indígenas de los Nicaraos y Chorotegas, se fueron introduciendo nuevos elementos alimenticios a la cultura gastronómica de nuestras comunidades, como por ejemplo los siguientes productos importados y implantados en la cultura:

- **EL AZÚCAR:** Jiménez, 237. Alcedo, 263. Espinoza, 180. Guzmán, 222. Originario del Caribe.

- CERDOS: Guzmán 222. Alcedo, 263. Velasco, 176. Originarios de España.
- VACAS: Espinoza, 176, 183, 184. Cibdad Real, 152. Alcedo, 263.
- NARANJAS: Espinoza, 178. Cibdad Real, 146. Originarias de Castilla.
- PIÑAS: Espinoza, 178.
- PLATANOS: Espinoza, 182. Cibdad Real, 147. Originarios de África.
- TAMARINDOS REALES: Espinosa 182 y 183. Originarios de Filipinas.
- TOMATES. Originarios de Norte América.
- CEBOLLAS. Originarias de Asia.
- TRIGO: Originario de Europa.

Al llegar a este punto, es interesante verificar qué productos alimenticios de nuestras comunidades originarias Nicaraos y Chorotegas han llegado hasta el Siglo XXI desde aquél lejano siglo XVI. Para esta finalidad ocuparé el listado oficial de los Alimentos que conforman la Canasta Básica y con la cual se calcula el salario mínimo hoy en día en Nicaragua. Pondré algunas anotaciones al lado de cada producto para ilustrar su origen y raíz indígena.

LA LISTA ALIMENTICIA DEL AÑO 2015:

ALIMENTOS BÁSICOS

- 1 Arroz: Fue introducido posterior, originario de Asia.
- 2 Frijol: Es cultivado en Nicaragua desde la época prehispánica.
- 3 Azúcar Fue introducido por los españoles al occidente de Nicaragua.
- 4 Aceite: Se usaba aceite de cacao, de coco y otros.

CARNES

- 5 Posta de res: Fue introducida por los españoles en sustitución de la carne de Venado, conejos e iguana que hoy son alimentos exóticos y de consumo controlado: Tigre, en peligro de extinción, y Xulos (extinguido).
- 6 Posta de cerdo: Fue introducida por los españoles en sustitución del Puerco Salvaje o Danta.
- 7 Carne de aves: Gallinas Indias y Gallipavos (Pavo Real).
- 8 Chuleta de pescado: Variedad de mar, ríos, lagunas y lagos.

LÁCTEOS Y HUEVOS

- 9 Leche: Fue introducida por la ganadería vacuna traída por los españoles.
- 10 Huevos: De gallina.
- 11 Queso seco: Derivado de la leche de vaca. Introducido en la época colonial.

CEREALES

12 Tortilla: Derivado del Maíz.

13 Pinolillo: Derivado del Maíz.

14 Pastas alimenticias: Su introducción es muy posterior hacia el Siglo XIX.

15 Pan: Se introdujo en la época colonial con el trigo.

PERECEDEROS

16 Tomate de cocinar: No es mencionado por nuestros cronistas. Originario de América del Norte.

17 Cebolla blanca; No es mencionada por los cronistas. Es de origen Asiático.

18 Papas; Es de origen Peruano, se introduce en la época colonial.

19 Ayote:

20 Chiltoma: Es de origen mexicano, pero no se menciona en cronistas.

21 Plátano verde; Es de origen Africano.

22 Naranja: Fue introducida por los españoles en época colonial sector occidental.

23 Repollo: No se menciona en cronistas.

OBSERVACIÓN:

TODAS las frutas de la lista del Siglo XVI, están ausentes en la lista oficial de alimentación del Siglo XXI, aunque todos se producen hoy en día: Mamey, jocotes, nísperos, nancites, papayas, sandías, pitahaya, aguacate y cacao. Tampoco se incluye la yuca, que es parte de la gastronomía nacional: Vigorón y Bajo por ejemplo se constituyen con yuca. Esto no significa que estén ausentes en la dieta popular, todo lo contrario, se siguen usando aunque no sean parte del listado oficial alimenticio para calcular la canasta básica y el salario mínimo.

CONCLUSIONES:

1. La dieta alimenticia de nuestras comunidades indígenas era rica en carnes, pescado, tubérculos, gramíneas, leguminosas y frutas variadas.
2. Los europeos asimilaron rápidamente la dieta alimenticia indígena, incorporando a su vez otros alimentos traídos de otras regiones de América, de Asia, África y Europa, surgiendo una gastronomía mucho más variada y rica.
3. Muchos de los alimentos tenían dioses propiciatorios que les proveían de estos a los que dedicaban fiestas y rituales en acción de gracias por las buenas cosechas o las buenas cazas de sus provisiones. No tenemos un listado completo de los dioses propiciatorios, pero está claro que los dioses no son los alimentos en sí, sino que ellos ayudaban en la cosmovisión religiosa indígena a proveerse de los productos de la tierra y animales que necesitaban para su diaria subsistencia.
4. Transcurridos un poco más de 400 años de aquellos primeros contactos, imposiciones, intercambios, flujos y reflujos gastronómicos, podemos destacar la presencia de un listado de alimentos que todavía prevalecen desde el Siglo XVI, tales como el maíz, los frijoles, la yuca, las carnes de aves, huevos, pescados, miel de jicote y de abejas; y aunque se han convertido en exóticos o prohibidos, también coexisten todavía platos de carnes de venados, conejos, además de toda la lista de frutas que se remontan a la época prehispánica, tales como la papaya, el níspero, el zapote, la pitahaya, el cacao, el aguacate, el jocote, entre otros que no mencionaron los cronistas, pero son tan indígenas como estos aquí referidos.

GRAN CONCLUSIÓN: COMAMOS BIEN, COMAMOS RICO, COMAMOS NICA.

FUENTES CONSULTADAS PARA REFERENCIAS:

- “Nicaragua en los cronistas de indias”, Gonzalo Fernández de Oviedo, Serie Cronistas No. 3. Colección Banco de América, 1976. Compilación del Dr. Eduardo Pérez Valle.
- “Nicaragua en los cronistas de indias”, Serie Cronistas No 2, Colección Banco de América, 1975. Compilación y anotaciones del Dr. Jorge Eduardo Arellano.
- “Nicaragua en los cronistas de indias”, Serie Cronistas No 1, Colección Banco de América, 1975. Compilación y anotaciones del Dr. Jorge Eduardo Arellano.
- “Los dioses vencidos de Zapatera. Mitos y realidades”, Lic. Clemente Guido Martínez, edición de la Academia de Geografía e Historia de Nicaragua. Año 2004.
- Página Web (portal) oficial del Gobierno de la República de Nicaragua, para la canasta básica del año 2015.

En Victorias! Educativas

**COLECCIÓN RESISTENCIA INDÍGENA,
NEGRA Y POPULAR N° 5
BIBLIOTECA DIGITAL 2019**

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