## PLANTAS

Hay muchas plantas que tienen poderes curativos pero también existen algunas a las que se les atribuye poderes mágicos o sobrenaturales, algunas de ellas puede ser que tengan relación con creencias venidas de Europa, pero en general responden a la tradición indígena mesoamericana.

El tema de las plantas medicinales, es digno de estudiarse con más profundidad; porque si bien es cierto que los indígenas precolombinos poseían grandes conocimientos de medicina natural y vegetariana los cuales llenaban libros enteros que fueron destruidos por la ignorancia de los conquistadores que los consideraban como algo diabólico, obligando a los indígenas a transmitir tales conocimientos de forma oral durante generaciones para conservarlos con la rigurosidad del secreto, también es cierto que con el mismo secreto y con la misma minuciosidad los científicos indígenas siguieron investigando las propiedades de los nuevos vegetales que los españoles trajeron, para aplicarlos a la medicina. Tales son los casos del ajo y la cebolla, los cítricos, el eucalipto y otras plantas que no se conocieron en América sino hasta después de la conquista y que sin embargo forman parte de la farmacopea indígena tradicional.

En este documento se mencionan las plantas más conocidas por sus propiedades mágicas y que también son utilizadas en medicina natural por los curanderos y parteras de las comunidades de Totogalpa, haciendo la salvedad de que el inventario es mucho mayor que el aquí consignado.

EL AJO sirve para alejar a los malos espíritus y a los murciélagos, que según el Popol-Vuh, libro sagrado de los quichés, son los mensajeros de Xibalbá, la morada de los dioses de la oscuridad.

LA CHILCA es una planta, que tiene poderes medicinales pero también sirve para alejar las malas influencias, alejar la mala suerte y atraer la suerte en los negocios y en el amor.

LA RUDA sirve para atraer la suerte en los negocios. Una ramita de ruda colocada sobre los productos a la venta, hace que se vendan pronto y a buen precio.

LA MADERA DE NÍSPERO atrae la buena suerte y evita que los niños sean victimas del “ojo” que personas de mirada fuerte les pueden hacer. El ojo es el resultado de una fuerza negativa que enferma a los niños tiernos.

LA PALMA BENDITA EL DOMINGO DE RAMOS aleja los rayos y evita que caigan en las viviendas.

EL OJO DE VENADO es una semilla redonda y gruesa que se usa como amuleto para alejar las malas influencias.

EL CHILAMATE Y EL MATAPALO son árboles que crecen en los lugares donde hay humedad, por eso si se excava un pozo al pie de uno de estos árboles, de seguro se encontrará agua a poca profundidad, sin embargo estos árboles sirven de refugio a espíritus del mal, por eso se evita pasar de noche debajo de esos árboles. Lo que llama la atención es que aparentemente estos árboles no dan flores, pues estas son modificadas de tal forma que parecen frutos de ahí la leyenda de que son árboles encantados y que si alguien llega a ver la flor la suerte le será favorable siempre.

LA HIERBA DEL DUENDE es una planta que los jinetes que montan toros usan como amuleto que llevan siempre en la cartera, al que tiene esta hierba, el toro no lo botará jamás.

LA HOJA DE PICHETE, cuentan que cuando un pichete macho (especie de lagarto pequeño) quiere tener relaciones sexuales con una hembra de su especie, como esta hembra no se excita fácilmente, el pichete busca una hoja tierna de una planta que sólo él conoce, con la hojita en la boca persigue a la hembra que huye porque conoce las intenciones del macho y cuando al fin la alcanza, le coloca la hojita en la nuca, con lo que la hembra ya no se puede resistir.

Cuando un hombre vea a un pichete perseguir a su hembra debe estar atento para que en el momento en que los animalitos copulen buscar cuidadosamente la hojita que seguramente quedará tirada en el lugar de la cópula. Se toma la hojita y se coloca en un anillo especial, especie de relicario, para que cuado se desee a una dama, como al descuido se le toca la nuca con la hoja mágica y la mujer no podrá resistirse al deseo de ser poseída por el portador del talismán.

## ANIMALES

En la cultura de los indígenas de Totogalpa a muchos animales se les atribuye virtudes y características especiales que les dan un valor casi mítico y que en la vida de las personas son de crucial importancia.

Debido a lo difícil de una investigación en este sentido, pues a ellos no les gusta hablar de sus creencias por temor a ser objeto de burla, la información sólo puede salir descodificando sus decires y actitudes, los animales que presentamos son relativamente pocos, esperamos enriquecer esta lista al continuar con las investigaciones.

## *AVES*

Entre las aves que sobresalen por ser consideradas como mensajeras de la suerte, está “EL GÜIS”, este es un pájaro pequeño, de colores pálidos, amarillo, blanco y negro, tiene la virtud de prevenir a la gente sobre hechos que le pueden acontecer. El Güis tiene tres maneras de cantar: cuando canta triste, es porque algo malo le va a ocurrir al que le escucha, si canta normal es que van a llegar visitas, pero si canta feliz, es anuncio de un acontecimiento muy bueno. Los indígenas siempre están pendientes del canto del Güis y de acuerdo a su canto planifican las actividades del día en que lo escuchan.

EL TECOLOTE es un ave mensajera de la noche, con su canto anuncia la muerte. Si un tecolote se posa en la rama de un árbol cercano a una vivienda, es seguro que alguno de los que habitan esa casa habrá de morir pronto. -Cuando el tecolote canta, el indio muere- dicen.

LA LECHUZA es un ave que anuncia la presencia de brujas, cuando una lechuza canta cerca de una casa hay que prevenirse de hechizos y encantamientos.

EL GALLO, es una de las aves más comunes en las viviendas de los campesinos y canta siempre en la madrugada, a partir de la media noche, pero si canta a las siete u ocho de la noche, es que un pariente o amigo ha muerto ese día y llega para avisar de su muerte.

## *REPTILES*

Los reptiles son los animales sobre los que más leyendas e historias fantásticas se cuentan, aquí se mencionan algunos de ellos, que existen realmente, pero lo fantástico es la leyenda que sobre ellos ha tejido la tradición.

LA CULEBRA MICA, es una culebra inofensiva y tímida, muy común en la zona, se le suele ver tomando el sol en los potreros, entre la hierba alta, porque no le gusta la presencia de la gente, de tal manera que huye cuando siente que alguien se acerca. La leyenda de esta culebra es que tiene una piedra que quien la posea será invencible en las riñas a machetazos.

Cuando uno tiene la suerte de ver una culebra mica, debe seguirla hasta su madriguera y decirle –quiero que me des la piedra– la culebra sale entonces de su madriguera y el hombre tiene que pelear con ella blandiendo su machete para cortarle la cabeza, pero la culebra es tan

ágil que por buen esgrimista que sea el hombre, no llega a tocarla. Cuando la culebra se cansa. Se mete a su madriguera y no vuelve a salir sino hasta el día siguiente. El hombre debe estar allí puntual a la hora en que la culebra sale de su cueva y decirle –quiero que me des la piedra–, y el hombre debe nuevamente pelear con ella hasta cansarla y así durante nueve días seguidos, al cabo de los cuales la culebra mica, ya agotada "suelta la piedra", es decir que la escupe, el hombre la toma y la debe llevar consigo siempre. Con ese amuleto será invencible en las peleas con machete. Sólo hay un problema, si el hombre que posee la piedra de la culebra mica, por descuido un día la olvida y no la lleva consigo, ese día se encontrará con un enemigo que lo matará irremediablemente.

En el lenguaje popular "Tener la Piedra" es conocer el secreto para hacer alguna cosa en especial, y "Dar la Piedra" es compartir ese secreto.

LA CULEBRA ZUMBADORA, es una culebra también inofensiva y tímida que huye al sentir la presencia de la gente. La leyenda de esa culebra es que para huir, se coge la cola con la boca y huye rodando como el aro de un niño. Otra leyenda dice que la culebra zumbadora, cuando alguien la molesta, entierra la cabeza y le da de latigazos con su cuerpo y como resultado de tal azotada, el hombre se va poniendo cada día más y más flaco hasta morir.

LA BEJUQUILLA, es una culebra larga y muy delgada que en el follaje se confunde con un bejuco, de ahí su nombre. Habita en las cercanías de las viviendas y se alimenta de insectos grandes y de pequeños roedores. La leyenda de esta inofensiva culebra dice que si llega picar (morder) a una persona, esta se va poniendo delgada hasta quedar solo los huesos y la piel.

EL GARROBO DE ORO, es un garrobo que habita en los cerros que tienen "encanto" (posiblemente antiguos lugares sagrados ya olvidados) estos son sitios rocosos en los que hay muy pocos árboles y poco pasto. El encanto de estos lugares se manifiesta de diferentes maneras: se oyen voces, el que entra al lugar se pierde, se miran luces en la noche y muchas formas diferentes, cada cerro encantado tiene su forma de encanto, pero lo que tiene en común es el "Garrobo de Oro" que sólo se deja ver por quien él quiere, pues sabe que si alguien lo llega a cazar se haría muy rico, vendiendo el precioso metal del que está formado.

EL PERROZOMPOPO, es un pequeño lagarto que se mantiene por las casas cazando pequeños insectos. Se le atribuye el echo de ser un animal muy ponzoñoso, debido a que lo suponen hijo de víbora.

## *MAMÍFEROS*

Entre los animales a los que se les atribuye algún tipo de encanto hay dos muy populares: la vaca chota y la venada careta, que son seres míticos a los que se les atribuye la virtud de asustar a los más valientes, cuando se meten en los lugares encantados en donde supuestamente habitan.

LA VACA CHOTA es una vaca colorada (color de achiote) que vive en lugares encantados a los que no deja entrar a nadie, de tal manera que cuando alguien entra al lugar, ella lo persigue sin cesar, buscando cornearlo o empujarlo a un despeñadero.

LA VENADA CARETA pertenece al rebaño de venados propiedad del duende, ser mítico ya mencionado antes. La venada careta se ve con la piel sucia de tile (carbón), lodo y es muy ágil. Cuida el rebaño del duende y si se acerca un cazador se le pone a la vista haciendo que este la persiga, si el cazador se retraza ella lo espera para que la siga de nuevo, cada vez más a lo profundo del bosque hasta que el cazador se pierda y no pueda salir más del bosque y quede encantado para siempre.

Cuando una persona se mete en problemas de los que sale malparado se dice que " le salió la venada careta"

EL MAPACHÍN, como llaman al mapache dicen que tiene poderes afrodisíacos, para tener acceso a ellos se le mata y se le corta su órgano viril, el cual se pone a secar. Cuando ya está apergaminado, se lleva siempre consigo por aquello de que surja la necesidad de usarlo, se raspa con una navaja y el polvito que sale se pone en la bebida que la mujer va a tomar y listo, la mujer entra en tal excitación que le ruega al que le dio la pócima que tenga relaciones sexuales con él.

EL MURCIÉLAGO es un animal de mala fama, en la época precolombina, era considerado como mensajero de las fuerzas de la oscuridad. Actualmente sus entrañas se usan para preparar hechizos que permitan conquistar a una mujer que se niegue a aceptar las propuestas del hombre.

## *INSECTOS, ARÁCNIDOS Y OTROS*

Los insectos, los arácnidos y los ciempiés, son animalitos alrededor de los cuales los indígenas han tejido muchas leyendas, atribuyéndoles virtudes inimaginables, convirtiéndolos en seres míticos que influyen en la vida de la gente.

EL ALACRÁN Y LA ARAÑA CASAMPULGA (viuda negra) tienen la misma fama de ser ponzoñosos hasta ocasionar la muerte, pero la leyenda que les atribuyen es que cuando una persona es picada por uno de estos arácnidos, si no quiere morir tiene que beberse una cumba de mierda (excrementos humanos) bien batida.

LOS PIOJOS, estos molestos animalitos no son malqueridos por los indígenas, lo que no quiere decir que les guste tenerlos en la cabeza, pero aun en ella son como un elemento de unión en la familia, ya que acicalarse unos a otros proporciona momentos de solaz e intimidad en la familia. Sin embargo el contenido mágico de los piojos es que entre todos ellos hay uno que es de oro y quien lo encuentre será inmensamente rico para toda la vida.

LA MADRECULEBRA, es un insecto al que también llaman "insecto de palo" por su gran parecido a una rama seca. De este animal se dice que de repente pone huevos de culebra y por eso le llaman madreculebra, pero además la gente cree que es ponzoñoso y que cuando pica a una persona, esta se va secando poco a poco hasta quedar como un esqueleto.

LOS RONRONES, como le llaman a los escarabajos tienen diferentes virtudes, entre ellos hay uno que tiene una especie de cuerno en la cabeza al que llaman el OLICORDIO, que parece ser una mala pronunciación de unicornio y al cual se le atribuyen poderes afrodisíacos, dicen que el que tenga un olicordio como talismán, puede poseer a la mujer que desee sin que ella oponga resistencia, pues cae rendida a los pies del que lo posee.

LOS RONRONES NEGROS en cambio, traen mala suerte y anuncian la muerte.

EL DORMILÓN es un escarabajo negro con manchitas blancas y largas antenas que se usa para dormir a una mujer cuando se quiere abusar de ella sin que se dé cuenta, lo único que se hace es poner al escarabajo debajo de la almohada de la mujer elegida y esta se duerme profundamente sin percatarse de lo que le sucede.

LA CATALA es una avispa cuyo piquete es muy doloroso, sin embargo dicen que cuando hacen su nido en una vivienda, eso atrae la fortuna para la familia que la habita.

EL CIEMPIÉS, dicen que quema la piel cuando pasa encima de una persona, es un animal suicida, si se le cerca con fuego se muerde la cola y él mismo se mata con su propia ponzoña. Una característica curiosa del ciempiés, es que es igual la cabeza que la cola de manera que si no

se está moviendo, no se sabe cuál es la cabeza y cual es la cola. De este animalito también se dice que hay uno que es de oro y que quien lo encuentre será rico para siempre.

LA MARIPOSA NOCTURNA, es de las mariposas más grandes y corpulentas que existen.

Tiene una leyenda: dicen que cuando una de esas mariposas se posa en una vivienda es un amigo muy querido o un pariente que llega a despedirse porque va a morir.

### *PECES Y OTROS ANIMALES ACUÁTICOS*

LA SIRENA es un ser mitológico que se quedó mitad gente y mitad pez por haberse metido al mar en Semana Santa, ya dijimos que este ser no pertenece a la tradición precolombina de los Chorotegas, pero se consigna porque forma parte de sus creencias.

EL CORAL, la gente no sabe que son parte de un animal pero usan pedacitos de coral rojo para proteger a los niños tiernos del "ojo" que puedan hacerle personas de mirada fuerte.

EL CANECHO es un cangrejo de río que vive en los manantiales y los protege de la gente que se pelea por el agua, cuando alguien agarra al canecho, o él se va porque la gente no quiere vivir en armonía el manantial se seca.

## LUGARES SAGRADOS

Los indígenas de Totogalpa conservan dos lugares sagrados a los que respetan y protegen, uno de ellos es el cerro "EL CUJE" que es uno de los mas altos de Totogalpa, en él no se realiza ninguna ceremonia en la actualidad, pero conserva su calidad de cerro "encantado" y según ha pensado el consejo de ancianos su rehabilitación se hace necesaria para recuperar los valores y tradiciones de sus antepasados.

LA CEIBA de la comunidad "El Fraile" es un lugar sagrado al que se sigue acudiendo con regularidad: bajo sus ramas se celebran ceremonias religiosas (católicas) y reuniones comunales. Los habitantes de la comunidad han defendido con mucho fervor ese árbol, cuando personas que no conocen su significado, han querido hacerlo desaparecer. Primero fue con el pretexto de que por ahí debía de pasar el camino y fue tal la defensa que no la tocaron y la Ceiba quedó en medio del camino.

*La Ceiba.*

Después quisieron talarla para permitir el paso de la línea de conducción eléctrica, los habitantes dijeron que preferían no tener energía eléctrica pero que no se tocara la Ceiba, de esa forma la línea de conducción hubo de ser desviada para no dañar al árbol. Durante la época de la Revolución uno de los peores disgustos de la gente era que algunos compas (jóvenes soldados) usaban al árbol como tiro al blanco, hubo muchas quejas en ese sentido. Actualmente el pleito es con los miembros de los partidos políticos que llegan de otros lugares y por desconocimiento pintan rótulos y símbolos de propaganda partidaria en su hermoso tronco. La comunidad indígena está pensando exigir a la municipalidad que gestione para que "La Ceiba de El Fraile", sea declarada "Árbol Patrimonio Nacional" y que se prohíba efectuar en ella cualquier acto que pueda dañar su integridad.

LOS CEMENTERIOS son indudablemente los lugares sagrados en los cuales se rinde culto a los antepasados y se recuerda a los parientes y amigos ya fallecidos. En los cementerios se celebra, el dos de noviembre, llevando flores, adornos de papel de china de colores y platillos con la que fue comida favorita de cada difunto, se encienden velas y se coloca un vaso con agua en cada sepultura, al lado de la cual la familia se mantiene reunida durante todo el día. Ese día los cementerios se engalanan y se convierten en lugares alegres.

El día del cumpleaños de cada difunto, se adornan sus tumbas con flores y papel de china, se colocan en ella, velas y un vaso con agua y lo mismo sucede en el aniversario de la muerte de cada ser querido.

LOS SITIOS EN LOS QUE MUERE UNA PERSONA FUERA DE SU CASA, ya sea por accidente, asesinato, o muerte repentina, son considerados como puertas que se abrieron hacia el lugar de los muertos y por eso son objeto de un respeto muy especial, se coloca en ellos una cruz, la que se adorna con flores frecuentemente.

LOS LUGARES ENCANTADOS, seguramente fueron lugares de algún culto precolombino que fue prohibido durante la época colonial y que ya sea para protegerlos o para que no siguieran sirviendo para efectuar ritos "paganos" se les creó las leyendas que perduran hasta el presente y que se refieren a la existencia en ellos de seres míticos que hacen daño a quien se aventure por esos lugares. La vaca chota, la venada careta, la cegua. Son, entre otros, los seres que protegen los lugares encantados.

En Totogalpa existen varios de estos lugares encantados, pero el más famoso es "LAS CUEVAS DE LOS DUENDES", lugar situado en un cerro de piedra colorada en el que existen varias cuevas habitadas por murciélagos y que la tradición supone, son las viviendas de los duendes y a quien se atreva a llegar, los duendes lo hechizarán y quedará loco para el resto de sus días. En la zona hay algunas personas que por razones que no se han investigado (debido al abandono en que los gobiernos han mantenido a los indígenas) han perdido la razón. De ellos se dice que sufren del castigo de los duendes por haber llegado hasta las cuevas violando la prohibición decretada por ellos.

Otros lugares encantados son: EL CERRO DEL DUENDE en cuya cumbre hay lo que se cree es un corral para los venados del duende pero que aparentemente es la ruina de un altar abandonado desde hace mucho tiempo.

*Cerro del duende.*

En la cima del CERRO DE LA GUAYMUCA, existe también una curiosa construcción

de piedra, ahora muy destruida y que según dicen es la casa o el corral de la guaymuca o la guaymula según sea el caso.

*Cerro de la Guaymula.*

Este mismo cerro también recibe el nombre de CERRO DEL CHIVOTÓN, porque cuentan los campesinos que en las noches por el lado oeste trepan a la sima del cerro, donde esta el corral del duende, una manada de chivos blancos y que en las noches de luna se ven claramente cuando suben al cerro; pero curiosamente nadie los ha visto bajar.

LA MONTAÑITA, O MONTAÑA DE SANTA MARÍA, es la única montaña que conserva el bosque primario y en la que aún existen algunos ejemplares de la fauna nativa como los chanchos de monte, los venados, los guardatinajas y otros y es la reserva natural más grande del territorio, debido a su altura, muchas veces amanece cubierta de niebla. En sus faldas se encuentran vestigios de antiguos asentamientos humanos como piesas de cerámica, puntas de flecha y pequeños ídolos de terracota.

*La Montañita.*

## LA VIDA RELIGIOSA DE LOS TOTOGALPA

En 1543 se fundó la ciudad de Nueva Segovia, en cuyos linderos incluye la etnia de los Totogalpa, pero estuvo siempre asediada por las incursiones de indios apoyados por los piratas, lo cual impidió que se convirtiera en un centro dinámico de proyección económica, política o incluso religiosa.

El historiador Germán Romero Vargas, autor de "Las Estructuras Sociales de Nicaragua en el siglo XVIII" anota que: Refiriéndose a la Taguzgalpa y a la Totogalpa, el cronista Vázquez, a principios del siglo XVIII, atribuía a la Real Cédula de Monzón del 30 de octubre de 1547, dirigida al licenciado Cerrato, presidente de la Real Audiencia de los Confines, la "causa de haberse retardado tanto la cristiandad de tantos infieles". Fue hasta principios del siglo XVII que se intentó la propagación del cristianismo al este del país, partiendo de Trujillo, en Honduras y de la Nueva Segovia, en Nicaragua. Por Real Cédula de Felipe III, fechada en Madrid el 17 de diciembre de 1607, se encomendó a Fray Esteban Verdelete, la conversión de los Jicaques, nombre genérico de varios grupos humanos de las regiones al este y al norte de la Nueva Segovia, grupos entre los que se encontraba, por su ubicación geográfica, el de los Totogalpa.

Según tradiciones de Toakas y Lencas, desde 1604 habrían entrado Fray Esteban Verdelete y Fray Juan de Monteagudo a predicar el Evangelio. La segunda entrada de Verdelete, esta vez acompañado del capitán Daza y de tres otros frailes, la hizo por el río Guayape, cerca de Guampao. La tercera y última entrada la hizo por el valle de Olancho, Honduras, en abril de 1611, muriendo al año siguiente a manos de los indios.

La actividad misionera se estancó por mucho tiempo. La última etapa en este esfuerzo misionero en el siglo XVII partió de la Nueva Segovia. En 1667, fray Fernando Espino, nacido en la ciudad, fue comisionado para tratar de convertir a los indios cuya lengua él conocía y de la que hiciera un diccionario, hoy perdido.

En 1674 llegó a la ciudad fray Pedro Lagares que entró a Bocay "y sus montañas". En 1675, Lagares fundó varios pueblos cuyos nombres hoy todavía recoge la toponimia de la zona, pero los resultados fueron prácticamente insignificantes en su conjunto. El este de Nicaragua permanecía refractario a la conquista militar y a la catequización misionera.

El Ilustrísimo Mons. Nicolás Antonio Madrigal, quien atendió pastoralmente a los Totogalpa a partir de la década de 1950, como a otros pueblos de Nueva Segovia, refiere en una de sus notas históricas que los habitantes indígenas adoraban a los ídolos pero no hace comentarios de

otras expresiones religiosas. La nota de Mons. Madrigal tiene su asidero en los hallazgos de la región en los que se han encontrado diversos idolitos.

Con la evangelización fundante se promovió la especial veneración al Señor de los Milagros, a la Santísima Virgen de las Mercedes y otras devociones propias de nuestra religiosidad popular: San Francisco, San Antonio, Santo Domingo etc. Con la práxis religiosa de muchos años de evangelización se fue desplazando la cultura idolátrica al mismo tiempo que crecía la devoción al Señor de los Milagros la cual llegó a ser como el centro de todas las devociones.

A partir de la década de los cincuenta surgió otro Centro de Veneración que cautivó religiosamente el corazón de centros. Fueron siempre los lugares de fomento y conservación de la religiosidad popular, lugares para dar gracias a Dios por los favores o milagros recibidos y para cumplir las promesas ofrecidas. los segovianos, fue en Dipilto Nuevo donde estos alimentaron la especial veneración a la Virgen de Guadalupe debido a una serie de milagros recibidos por su intercesión cuando eran atacados por la epidemia del cólera.

En torno a estos dos centros, Ciudad Antigua y Dipilto Nuevo, se organizó y se cultivó un dinamismo religioso en el que los Totogalpa participaron y todavía participan activamente a través de visitas o peregrinaciones.

Con la desmembración de la nueva Diócesis de Estelí de la antigua Diócesis de León y con la implementación de nuevos proyectos pastorales, la estructura base de las parroquias fue modificándose y adquiriendo la nueva modalidad de “Comunidad de comunidades”. Surgieron las pequeñas comunidades eclesiales donde se multiplicaron los animadores religiosos y los distintos ministerios pastorales.

Totogalpa con una estructura antropológicamente comunitaria le dio cabida fácilmente a una estructura religiosa más fraternal y más solidaria. Sigue, sin embargo, enraizada en sus festividades tradicionales, sigue venerando a la Virgen de las Mercedes y a la Magdalena.

## LA CULTURA INDÍGENA DE LOS TOTOGALPA, A PARTIR DE LA COCINA

La cultura indígena de los Totogalpa, a partir de la cocina, nos pone en relación directa con su medio, con un entorno que día a día se ha venido agotando y que hoy ya no ofrece todos los recursos de los que, rica

y abundantemente, dispusieron los antepasados para su alimentación. Sobre la fauna, por ejemplo, la mayoría de las especies han desaparecido y hoy ya no son parte de la dieta común del indígena.

Los bosques prácticamente han sido devastados y muchas plantas que sirvieron como base alimenticia (frutales naturales) tampoco existen. Con la ausencia de las lluvias, los ríos, donde la pesca fue abundante, hoy son causes polvorientos, sin embargo, el indígena, con el dominio que tiene de su entorno, recurre a todos los recursos todavía existentes para elaborar sus alimentos.

La cocina indígena empieza a funcionar desde la madrugada cuando la cocinera enciende el fogón y hombres de la casa se levantan para el inicio de sus tareas. Una anciana de los Totogalpa, hablando de este dato de su cultura, dice: "Cuando un lucero empezaba a anunciar el alba la mujer se levantaba a encender el fuego para preparar el "chilate" y despachar a los hombres que salían al trabajo, pero hoy, esto casi no se usa.

El lucero que inaugura la madrugada para el indígena, es tradicionalmente conocido como el "chilatero" y es el que alerta al indígena en el momento que debe estar en pie. Su nombre es un derivado del término "chilate", bebida indígena que se tomaba antes de iniciar las tareas del día. Carlos Mántica, en su libro "El Habla Nicaragüense", dice que se trata de un vocablo que viene del Náhuatl. Chilli, chile, y atl, agua. Bebida que ha desaparecido en Nicaragua. Se hacía de maíz tostado, chile y cacao.

Antes de tomar esta bebida por la madrugada, el indígena, debía elevar una oración al Creador, la cual iniciaba con estas palabras: " Mil gracias te doy, Señor, y alabo tu gran poder, que con el alma en el cuerpo me has dejado amanecer. También te pido Señor que me dejes anochecer para alabar tu Santo nombre y el de María y José".

Aunque el indígena de Totogalpa, como otras etnias de la región, cuenta con una base alimenticia, la penetración de los elementos de la cocina erudita ha venido debilitando el consumo de los alimentos y bebidas tradicionales. El maíz con todos sus derivados ha sido siempre la fuente principal de alimentación al extremo de que, en tiempos de escasez una tortilla y un poco de sal se convierten en un recurso de supervivencia.

Retomando de nuevo el "chilate", conocido también como "poliada", los indígenas describen su preparación así: Se pone a tostar el maíz (como para pinol blanco), se pone en agua, se muele, se cuela, luego se pone a cocer, se le agrega canela al gusto y un poco de azúcar. Otras

veces, utilizando el mismo proceso, se hace de maíz sancochado con pimienta o cáscara de sasafrás. Puede tomarse también como fresco natural cuando se tuesta el maíz, se muele y se cuela agregándole un poquito de canela. El "chilate" también se suele preparar de maicillo: Este se lava, se pone a ablandar en agua por lo menos durante una hora, se muele, se le extrae la caspa, se cuela y se pone a cocer. Preparado en esta forma resulta ser una especie de atole muy apetecido y adecuado para los ancianos, para los convalecientes y sobre todo para los niños cuando no se les puede dar leche.

ATOLE DE ELOTE: Cuando todavía el maíz tierno está lechoso se prepara la masa y en vez de agua, se bate con leche, sazonándola con un poco de azúcar y sal. En una olla de barro o metálica se pone al fuego y se está batlendo en forma continua con una paleta de madera hasta que llega a su punto.

ATOLE AGRIO O ATOLE CHUCO: Es uno de los platos más comunes de la cocina indígena y se prepara aprovechando el maíz cuando está tierno o camagua. Se muele el maíz y la masa se bate con un poco de agua asegurándose que no quede demasiado rala y se deja para el día siguiente. Luego se agrega masa nueva, se revuelve bien, se cuela para ponerla a cocer con un poco de sal y picante. Una vez servido el atole se le puede agregar un poco de frijoles. Otras veces la masa del maíz nuevo se deja agriando en agua tibia para el día siguiente, se le agrega masa nueva, se bate, se cuela y se pone a cocer con un poquito de sal y chile, y se come un poco ralo.

TAMAL DE MAÍZ TIERNO: Se extrae el maíz de la mazorca, se muele y a la masa se le pone un poquito de azúcar y sal al gusto. Se envuelve cada tamal en tusa de maíz y se pone a cocer durante dos horas. Se sirve con mantequilla o cuajada fresca, con leche cocida o café.

LA MONTUCA: Como entre los Totogalpa, también es muy conocida en los pueblos circunvecinos de Pueblo Nuevo y Palacagüina.

Para elaborarla se raspa el maíz en elote, se le elimina la caspa, muele y se amasa, se le agrega un poco de manteca, azúcar, pimienta gorda y clavo de olor. Una vez preparada la masa se complementa la preparación de la montuca con carne de cerdo cocida, de gallina o de res. Para su cocimiento se envuelve en tusa de maíz y se coloca una junto a otra, acuñadas en una olla con agua y se pone a hervir, el cocimiento de este platillo en forma de tamal es bastante rápido, se sirve en familia y se comparte regularmente con los vecinos y amigos.

EL TAMAL PIZQUE O "TAMAL DE VIAJERO": Se acostumbra sobre todo en Semana Santa en sustitución de la tortilla (la Semana Santa es el tiempo

sagrado en el que, según la cultura religiosa del indígena y del campesino, no se debe trabajar, ni siquiera en los oficios comunes de la cocina).

Se hace nizquezando el maíz con bastante ceniza (el maíz está pizque una vez que se ha suavizado y ha botado el ojo), se deja en la misma olla para el día siguiente, se lava, se muele, se agrega sal y se hacen los tamales. Para su cocimiento se envuelven en hojas de "guarumo", de plátano o "tapatamal" y si se considera oportuno, se pueden rellenar con frijoles. Se le denomina "tamal de viajero" porque lo han acostumbrado como alimento en las peregrinaciones y cuando se hacen largas caminatas.

TAMAL DE OJOCHE: En el mismo orden de los tamales, el de ojoche, se nizqueza la fruta que lleva el mismo nombre, se elimina la casulla, se muele, se amasa y se hace el tamal agregándole sal al gusto. Se envuelve en hojas de guineo, se cuece y al comerlo se puede acompañar con frijoles. Del ojoche se hace también la tortilla pero es menos común.

CAURE: También conocido por algunos como NACARIGÜE, se hace especialmente de carne de venado, de garrobo y de patas de cerdo. Se pone la carne en fuego manso hasta que esté dorada para después ponerla a cocer; por otro lado, se muele el maíz dorado que no quede muy fino ni muy enteroso, se bate en agua asegurándose que no quede muy ralo y se agrega a la carne. Ya en la olla se termina de condimentar con naranja agria, achiote y picante.

EL NACATAMAL: Es uno de los platos más populares en la cultura indígena y se hace preparando la masa de maíz sancochado, la cual se condimenta con cebolla, tomate, achiote, comino y chile picante. La masa se revuelve con manteca de cerdo, se cuece y se le da forma al nacatamal poniéndole un trozo de carne de cerdo, arroz, papas, cebolla y sal al gusto. En determinadas ocasiones se prepara con carne de chompipe o de gallina. Para su cocimiento, la masa del nacatamal se envuelve en hojas de guineo amarradas con la fibra de tule. Después de una hora y media de cocimiento está listo para servirse.

LA GÜIRA: Distinta a la Güirila, la Güira se hace de maíz picado. Este se lava bien, se pone en agua durante varias horas, se muele (cuando se usa un metate o piedra, se muele dos veces), se pone algo de sal en la masa y se hecha en comal de barro. Algunas veces en vez de sal se pone dulce.

LA GÜIRILA: Se muele el maíz tierno y a la masa se le agrega un poquito de sal, se confecciona la Güirila que quede del tamaño de una tortilla natural, se palmea sobre una hoja de guineo, se pone al comal y después de dos vueltas está para comerse. Se sirve con crema, cuajada fresca, leche o café.

## *ATOLES DE LA COCINA INDÍGENA*

ATOLE: Carlos Mántica traduce del Náhuatl. Atolli. Bebida o comida hecha de maíz molido, disuelto en agua, colado y hervido hasta obtener la densidad deseada. Este proceso común para la elaboración del atole de maíz se acostumbra también para la elaboración de otros atoles, en su mayoría curativos y en los que el mismo maíz es un ingrediente fundamental.

ATOLE DE NARANJO AGRIO: Se trata de una bebida preparada especialmente para los enfermos y se hace de maíz sancochado, molido y colado. Se le agrega naranja agria y se pone a cocer.

ATOLE DE NANCE: El atole de nance o nancite se prepara cuando esta fruta está madura, se le extrae la semilla y se mezcla con la masa de maíz, se bate, se cuela y se pone a cocer. El árbol de nancite crece naturalmente en el campo y de la fruta, ya madura, se hace un vino muy exquisito. Igualmente se hace la cusnaca, dulce muy apetecido por el campesino.

ATOLE DE GUÁSIMO Tapaculo: Este árbol, conocido como Guásimo Caulote y distinto al Guásimo Molinillo, produce una fruta muy pequeña que, al llegar a su madurez, los indígenas o campesinos la ponen a cocer y una vez cocida, se bate con masa de maíz, se cuela, se le agrega dulce y de nuevo se pone a cocer. El resultado es muy apetitoso. La fruta del guásimo solamente cocida en agua es buena para los animales, pues tiene efectos curativos. La cáscara es muy usada para quebraduras o torceduras y la baba que produce dicha cáscara también tiene efectos curativos.

EL AYOTE, del Náhuatl, Ayotli; calabaza. Es uno de los alimentos más nutritivos en la dieta del indígena y de él se derivan algunos platillos como:

GUISO DE AYOTE: Su elaboración es muy sencilla pues se hace cortando el ayote tierno en pedacitos, se ponen a cocer en poca agua, se les agrega sal y recado de masa con achiote procurando que quede espeso.

HIGUASTE O YUGUASTE: Se hace de la semilla del ayote la cual se pone a tostar, se muele y se mezcla con un poco de masa de maíz tostado, se bate en un poco de agua, se cuela y se pone a cocer. Finalmente se puede acompañar con frijoles. En la comunidad indígena de Mosonte, vecina a Totogalpa, la semilla de ayote molida y revuelta con pinol se cuece, de tal manera que quede un atole espeso, debe " sazonarse" con un poco de sal y chile bravo. Finalmente puede agregársele frijoles cocidos.

CHIMPINOL: Así conocido en las comunidades circunvecinas de Totogalpa, se prepara de semilla de ayote tostada (aunque, de vez en cuando, se use la semilla de chilacayote), se muele y se le agrega un poco de sal y chile. Se come con tortilla. Una variante en el uso de esta semilla se da cuando al molerse se deshace en agua, se cuela y se revuelve en la masa del nacatamal.

HORCHATA DE SEMILLA DE AYOTE Para tomarse como refresco natural se hace esta horchata tostando la semilla, luego se muele, se bate en agua, se cuela, se le agrega un poco de dulce y se bebe. Otra variante en la forma de prepararse sería lavando en crudo la semilla y luego se muele, se cuela, se agrega un poco de dulce y se bebe.

SOPA DE SEMILLA DE AYOTE: Las semillas secas del ayote sazón se tuestan, se les agrega un poco de chile picante, se muelen, se cuela la harina y se echa al agua hirviendo con algunos condimentos. Algunas comunidades de la vecina Honduras acostumbran también elaborar este platillo.

La dieta del indígena, y del campesino en general, es muy limitada, en muchos casos de supervivencia, como se ha constatado particularmente en los períodos prolongados de sequía o de escasez. Varias plantas y hiervas del entorno le han servido para preparar sus alimentos.

En la memoria colectiva está la triste experiencia de los años de 1915, 1946, 1973 y 74, años de hambre y desesperación..

Los “guisos” son muy comunes y están al alcance de toda familia, su preparación es muy sencilla y rompen la rutina del maíz y los frijoles. Entre los más comunes está el GUISO DE CHILOTE y es el primer platillo que se hace del maíz al inicio de su producción. Se hace poniendo a sancochar los chilotes tiernos, se pican en trocitos, se ponen en agua hirviendo y se les agrega masa batida con achiote, sal al gusto y cebolla. Si hay posibilidades se puede agregar leche o crema.

GUISO DE FLOR DE IZOTE: Se cortan los pétalos de la flor de Izote, teniendo cuidado de quitar los estambres, porque son muy amargos y pueden echar a perder el guiso, se ponen a sancochar, una vez sancochados, se ponen en una cazuela con manteca, se les agrega masa, achiote, cebolla, tomate, chiltoma y sal al gusto. También la flor sancochada se puede revolver con huevo batido y luego freírse.

Con el procedimiento anterior puede prepararse el GUISO DE FLOR DE PIÑUELO o GUISO DE CHILIMOTATE, con la diferencia que

esta flor también, a veces se agrega a la sopa de frijoles o de carne. También es muy conocido el ALMÍBAR DE IZOTE: La flor sancochada se exprime, se lava y se pone en miel de panela con un poco de canela al gusto.

MOTATA O ATOLE DE PIÑUELA: Este se hace de la fruta de la piñuela a la cual se le cortan las puntas, se sancocha, se elimina la cáscara, se deshace bien y se revuelve con la masa de maíz o de trigo sancochado, se pone a cocer con un poco de canela y dulce de panela. Se bate con molinillo. También se prepara nizquezando la fruta: Se martaja, se pone a hervir, se le extrae la primera espuma para eliminar el ajuate, se revuelve con masa de trigo o de maíz y cuando está dando punto se agrega un tanto de sal. Para este bocadillo se usa también la variedad de piñuela conocida como "guaquilla", cuya flor es más alargada.

GUISO DE MOSTAZA: Su preparación es muy común y consiste en sancochar la hoja de mostaza, se pica, se pone en una olla con un poco de manteca y se le agrega el recado de masa con achiote. La tradición mítica asegura que la semilla de mostaza es bendita, regada en un camino, sirve para apresar a la "cegua", pues la sorprende el día recogiendo dicha semilla.

GUISO DE VERDOLAGA: La verdolaga es una especie de hierva que crece naturalmente en el campo y es un recurso alimenticio del indígena. Su proceso de preparación, como sus componentes, son los mismos que se usan en otros guisos, con la originalidad de que la hoja ya sancochada puede revolverse con huevo, prepararse en tortitas o agregarlas a un recado de masa.

GUISO DE PAITA: La paita (no debe confundirse con el aguacate, llamado paita en América del Sur) es la hoja de un bejuco que crece naturalmente en el campo y la cocina indígena la ha utilizado para hacer el conocido "guiso de paita". Se utiliza la hoja tierna, se sancocha, se revuelve en el recado de masa con achiote, sal al gusto y manteca, se pueden agregar hojas de chicoria para darle más gusto. Naturalmente que estos guisos pueden ser mejor condimentados si se dispone de otros ingredientes como tomate, cebolla, chiltoma etc.

Otros guisos que se suman a la dieta en tiempos de escasez son: EL GUISO DE BLEDO, EL DE FLOR DE GUALIQUEME, EL DE HOJAS DE CULANTRO CON HIERBABUENA ETC.

En cuanto a las bebidas, el recetario indígena de Totogalpa, cuenta con varias clases de té, que se toma comúnmente, unas veces por gusto y rutina, otras para contrarrestar enfermedades.

TÉ DE SASAFRÁS: Se prepara de la cáscara, raíces y hojas de la planta conocida comúnmente como "sasafrás", la cual adquiere un

crecimiento hasta de diez metros de altura. El té es muy sabroso y se acompaña con rosquillas o pan. Tiene efectos curativos pues ayuda a superar los estados tensionales y facilita el sueño reparador, sirve también para curarse de la basca y la diarrea.

TÉ DE JIÑOCUAGO: Conocido también como "indio desnudo", del "Jiñocuago" colorado se extrae la cáscara para preparar el té que normalmente se usa para contrarrestar la debilidad y la anemia.

TÉ DE ALCOTÁN: El alcotán crece en forma de bejuco y regularmente se ha usado como purgante. Su preparación consiste en extraer la raíz en forma de yuca, se machaca, se coloca en una tasa y se le hecha el agua caliente, se tapa, se cuela y se bebe.

TÉ DE JENGIBRE: Se hace de la raíz machacada y cocida con un poquito de azúcar o dulce de panela y se toma como medicina para el catarro, la tos y demás afecciones de la garganta.

TÉ DE HOJAS DE CAFÉ: Este sustituye, en tiempos de escasez, al verdadero café y tiene la propiedad de quitar la "jaqueca del café" (la ausencia de esta infusión en las personas que están acostumbradas a tomarlo diariamente, produce dolor de cabeza).

Otras variedades de té son: el de LIMONCILLO, el de COPAL, el de HOJAS DE MARAÑON el de ZACATE DE LIMÓN, el de NARANJO AGRIO el de PIMIENTA, el de hojas de CORDONCILLO, etc.

También en el orden de las bebidas el indígena, y el campesino en general, recurre a determinadas plantas para improvisarse un café, cuando éste no está al alcance de la economía de su hogar. El CAFÉ DE OJOCHE, se prepara nizquezando la fruta de ojoche asegurándose que no quede muy pizque, se corta en pedazos y se pone a tostar a fuego manso, se muele y se prepara como el café común.

CAFÉ DE MOSTAZA: Este se toma particularmente para el dolor de estómago y se hace de la semilla de mostaza. Esta misma semilla preparada en crudo, en forma de horchata, tiene los mismos efectos curativos.

CAFÉ DE COMIDA DE CULEBRA: El árbol denominado "comida de culebra" produce un grano muy parecido al del legítimo café del cual se prepara la bebida.

CAFÉ DE PICO DE PÁJARO: El pico de pájaro es un arbusto que crece hasta dos metros de altura y de su vaina menuda, bastante parecida a la del frijol, se extrae la semilla para elaborar el café.

## CULTURA MUSICAL DE LOS TOTOGALPA

En toda la región de las Segovias, que incluye los bastos departamentos de Estelí, Madriz, Jinotega, Matagalpa y Nueva Segovia, se puede identificar un estilo común de música que nos permite hablar acertadamente de una "música segoviana".

En referencia a la cultura musical de los "Totogalpa", unidad étnica del departamento de Madriz, aun reconociendo sus particularidades, obligadamente se debe tomar en consideración su relación a ese estilo común que se reconoce y se vive en un marco más amplio conocido como "cultura norteña o segoviana".

Los "Totogalpa", cuando recurren a su memoria histórica y hablan de sus tradiciones culturales, no saben dar razón del origen de su música o de sus danzas, sin embargo, es un pueblo con una herencia artísticamente rica y cuyos artistas hacen sentir sus sones en las fiestas familiares, en las celebraciones religiosas, las cuales condimentan con sus ejecuciones folklóricas y en otros encuentros propios de sus relaciones comunitarias.

La riqueza musical de los "Totogalpa" abarca un amplio repertorio temático que engloba mazurcas, polkas, valses, zapateados y algunos corridos. Con las expresiones de "allá nomás", "del tiempo antigüe" ó "en aquellos tiempos" el artista campesino habla de su música, de los temas folklóricos o de las danzas que pertenecen tradicionalmente a la comunidad; pero ésta también identifica espontáneamente a aquellas personas que tienen la cualidad de ser depositarias y transmisoras de lo antiguo y lo auténtico, las que dan testimonio de lo original y lo folklórico.

Hablando de sus temas musicales uno de los artistas dice: las piezas que yo aprendí no tenían nombre, en efecto, las recibió de la tradición en su entorno comunitario donde se vinieron conservando y transmitiendo como anónimos y como auténticos. Pero reciben una identificación y regularmente se les da la referencia del que los ejecuta y los transmite, otras veces reciben el nombre del lugar ó región donde se han cultivado, así, por ejemplo, conocemos la "Segoviana" y la "Palacios" ó inclusive, el nombre de un animal como "el Pocollo". Como dato curioso vale la pena hacer notar que los nombres de algunas piezas musicales son un recurso mnemotécnico, para recordar la melodía, como en el caso de "poneme los frijoles maría".

Aunque se trata, en su mayoría, de temáticas musicales asimiladas en los procesos del mestizaje, a partir de la conquista y la colonia, constituyen actualmente su cultura folklórica.

El “Totogalpa”, como el “segoviano”, asimiló interiormente los aportes de otros pueblos, de sus mismos colonizadores o emigrantes, imprimiendo al mismo tiempo, su propio espíritu y originalidad. El “Totogalpa” recreó desde su hábitat artístico la mazurca, la polka, el valse o el corrido y por ello puede identificar o describir con su propio vocabulario de referencia musical lo que es un “valse asentado”, un “valse repicado”, una mazurca lenta” y una “polka corrida”.

La riqueza musical de los “Totogalpa” ha sido conservada y transmitida más en las vecindades rurales que en el propio núcleo urbano. Esta apreciación resulta ser casi una constante en los demás pueblos que configuran la región de las Segovias. No existen, para los artistas, escuelas de aprendizaje formales y el que quiere aprender la música de sus antepasados tiene que acercarse a los “ensayos caseros” de los mayores o a las fiestas donde los artistas de la comunidad ejecutan sus temas musicales, sean dichas fiestas, familiares, religiosas o cívicas.

La transmisión del arte es más efectiva en familia, de padres a hijos, de ahí el hecho que hallan familias en los pueblos o vecindades que son reconocidas con el distintivo de “familia de músicos”.

Los instrumentistas del arte folclórico ejecutan regularmente la guitarra, la mandolina, el violín y el acordeón. Otros instrumentos más identificables en torno a la música mariachi mejicana hoy son muy usados, dando más sonoridad a las ejecuciones folklóricas.

En este campo del arte se destaca también la habilidad de algunos que confeccionan sus propios instrumentos o aquellos que se dedican de oficio a su fabricación. Son muy populares las guitarras “cobadas”, de una sola pieza, los violines o “micos” de “talalate” y los “contrabajos caseros” improvisados con una caja de resonancia y una cuerda tensa ajustada a una pieza de madera.

Curiosamente, llama la atención que los “Totogalpa” siendo un pueblo netamente indígena haya estado alejado del uso de la marimba, instrumento muy llamativo con el que las culturas indígenas ejecutan y transmiten, con sello original, su propia cultura musical. En los trabajos de salvamento arqueológico del área, se han recuperado ocarinas de todo tipo, instrumentos musicales que hoy se exponen en el Museo que conserva las Alcaldías de Somoto y Totogalpa en el departamento de Madriz, pero estos vestigios de la cultura indígena precolombina sólo nos sirven como testimonio del uso que de ellos tuvieron los antepasados.

Ese límite entre el pasado y el presente cultural de los “Totogalpa” nos hace pensar en su identidad cultural mestiza sin que esto nos prive

de reconocer en este pueblo algunos elementos propios de su pasado ancestral.

Al hablar de la música entre los "Totogalpa" se hace necesaria la referencia a sus danzas. Aunque la mazurca, por ejemplo, tiene un origen europeo, al ejecutarla o bailarla en el valle de "El Cuje" o "Terrero Grande", adquiere la connotación propia de la cultura "Totogalpa", porque la ha recreado y enriquecido desde su entorno cultural, la ha revestido de su propia originalidad. Así se comprende lo que dice el informante, que se baila con "movimientos suaves, lentos, asentados y con cierto "empinadito". Pero también puede ser una "mazurca sacudida" o "mazurca repicada". En este mismo orden se debe hablar de la polka, los valses o los corridos.

En cuanto al "zapateado campesino" se puede identificar en éste una mayor relación con el estilo de antiguas danzas indígenas. Su ejecución y estilo musical dispone anímicamente al danzante, el cual se desplaza zapateando en forma de saltos moderados y haciendo una especie de rodeo en torno a la bailarina. Esta por su parte, baila al mismo ritmo zapateando sin levantar mucho los pies y sin desplazarse tanto. Combina sus movimientos con un ramo de flores que lleva en la mano derecha, mientras que su compañero los combina con un pañuelo que manipula al ritmo del zapateado.

Esta danza se acostumbró mucho en las fiestas de los antepasados y más específicamente en la muerte de los niños, considerados, en la religiosidad popular, como "angelitos" para despedirlos y entregarlos a la Virgen, a quien supuestamente le correspondían, le bailaban el "zapateado", identificado, en este caso, como el "baile de la palma". Al ejecutarlo los danzantes se desplazaban entre el niño muerto y los músicos. Pero antes los padrinos del difunto, convocados por los padres de dicho niño, se acercaban a los músicos y en forma de súplica pedían se les ejecutara una pieza musical para "bailar la palma". Terminando su participación los padrinos, el padre del niño decía a los concurrentes: "pueden bailar". Regularmente se trataba de un tema de "zapateado", aunque también era muy común la ejecución de una mazurca muy dinámica conocida popularmente como "Las Marillitas".

Otra danza muy popular entre los campesinos es la conocida como "el acuartillado" y se trata de una combinación armónica de movimientos que se van sucediendo durante el tiempo que se ejecuta. Es la combinación de un zapateado y una mazurca rápida que los músicos alternan en su ejecución y los bailarines, mientras van danzando, deben hacer los cambios con mucha habilidad evitando trastocar los pies porque, de lo contrario, se convierten en motivo de irrisión.

Este baile, propio del campesino del norte, despierta mucho entusiasmo en las reuniones festivas y difiere del zapateado que se baila al ritmo de la marimba de Monimbó.

Se ha pretendido, en forma a veces burlesca, atribuirle al campesino segoviano un baile conocido con la palabra despectiva de "sobaqueado".

Esta referencia, en muchos casos, fue acompañada de una cultura de marginación hacia los mismos indígenas y campesinos. Los movimientos de brazos, hacia abajo y hacia arriba, que hace la pareja campesina cuando baila responden a ritmos que no son de su propia cultura.

El segoviano como el indígena de Totogalpa no conoce ni reconoce ninguno de sus bailes con el nombre de sobaqueado.

La música campesina de Totogalpa, ha quedado reducida a las fiestas que se celebran en las comunidades, a presentaciones que se hacen ante el público en determinadas ocasiones y en el mejor de los casos a los programas de radio que se transmiten exclusivamente para la gente del campo, como los programas de INPRHU-Somoto y otras instituciones afines sin llegar al gran público internacional

Las interpretaciones musicales por lo regular no llenan los requisitos para una grabación profesional, sin embargo hay una familia de músicos campesinos que se identifican con el nombre "don Felipe y sus cachorros que con el apoyo de una institución holandesa ha logrado profesionalizarse y gravar un disco con música segoviana que ha tenido muy buena acogida en el mercado musical.

## LAS ARTESANÍAS

El pueblo indígena de Totogalpa ha sido un pueblo de artesanos, pero debido a la introducción de productos industriales de bajo precio, las artesanías han ido perdiendo la importancia que antes tenían viéndose obligados los artesanos a abandonar los oficios que antes les proporcionaban recursos para la subsistencia. El INPRHU-Somoto está tratando de rescatar las artesanías tradicionales cambiando en alguna forma, de artículos utilitarios a productos atractivos para la industria turística en ascenso, con el propósito de ofrecer alternativas de empleo a los y las artesanas de las comunidades atendidas.

Se puede decir que las principales artesanías de Totogalpa son las de hoja de palma. Con hojas de palma tejida se elaboran sombreros que

tienen mucha aceptación en el mercado por su fino tejido, su poco peso y la elasticidad de su copa que le hace sentir cómodo a quien lo usa.

Desgraciadamente entre los jóvenes la gorra de tela ha sustituido al sombrero, reduciendo el mercado para este producto, hay que hacer notar que los organismos que trabajan con campesinos han contribuido a esa enajenación, pues todos regalan gorras a sus beneficiarios, para identificar sus proyectos.

Con hojas de palma se hacen unos petates (esterillas) que todavía se utilizan para ponerlos en los tapescos y dormir sobre ellos, el petate es un artículo característico de las culturas indígenas de Mesoamérica y tiene mucha aceptación como material decorativo, entre los no indígenas.

También se hacen con hojas de palma unas canastitas muybonitas que son atractivas como recuerdos, para los turistas.

La artesanía de la tuza, es una de las que llama la mayor atención a los visitantes pues con tuza se elaboran toda clase de adornos, flores y figuras de gentes y animales. Son famosos los “nacimientos”, conjuntos de figuras que representan al niño Jesús, la Virgen, San José, los reyes magos, ángeles, pastores, el buey y la mula.

Con las hebras del pino, tejen canastitas y diversos objetos decorativos.

La cerámica es, por supuesto, una de las artesanías más tradicionales, dedicándose principalmente a la elaboración de enseres utilitarios: ollas comales, apastes jarros y toda clase de recipientes para uso en la cocina.

*Nacimiento de tuza.*