



# MASAYA: UN DEPARTAMENTO

Masaya es el Departamento de las tres tierras. Tiene la sierra para los cafetales, en la comarca conocida como "los pueblos": Masatepe, La Concepción, San Juan y Nandasmó. Tiene el valle en el que se practica una agricultura diversificada: Ticuantepe, Cofradías, Los Altos, Nindirí y El Comején. Tiene, finalmente, el llano para la ganadería en los espléndidos potreros lacustres de Tisma.

La propia ciudad cabecera es un centro de manufacturas indígenas y una reserva de mano de obra agrícola. Sus industriosos habitantes han creado una permanente tradición artística en la confección de tejidos de palma, "tarazanería" o cordelería, alfarería, talabartería, las artesanías del calzado, del bordado y de los muebles, además de la original labor de los motivos turísticos con materiales criollos.

El conocimiento y la experiencia de sus habitantes en toda clase de cultivos determina que la temporada agrícola de los "cortes" esté alimentada por los jornaleros de Masaya.

Masaya es, pues, un factor en la economía nacional. Y la aptitud de sus habitantes para el trabajo le ha dado un prestigio legendario.

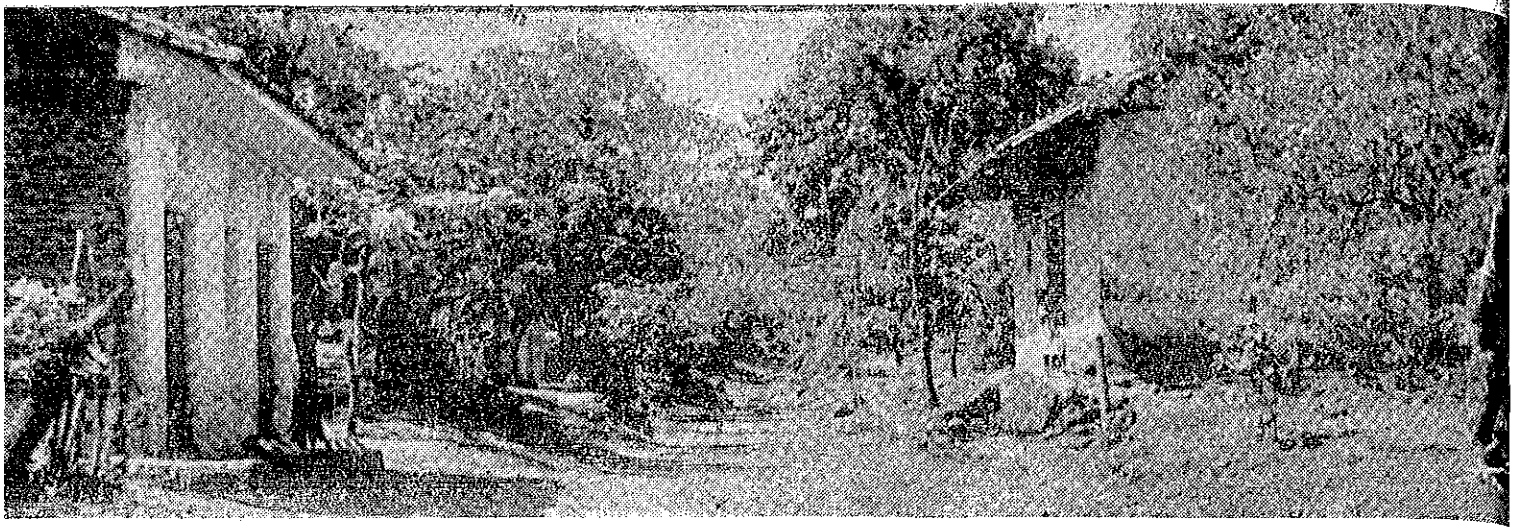


## CON SUS ALFORJAS AL HOMBRO

Decir "Masaya" es como decir "huertero". La población rural se equipara, en este Departamento, con la población urbana. Mas la presión demográfica ha originado un cambio en la propiedad, que es en Nicaragua donde se encuentra más dividida. Nótese en la foto la excesiva parcelación de los terrenos. El mesofundio, o finca familiar que caracterizaba la vida agraria, ha venido desapareciendo por las divisiones y subdivisiones progresivas de la herencia y es común el caso crítico de una familia entera que depende únicamente de una manzana de tierra y aun de menos. Y esto, limitado —por la falta de irrigación— al monocultivo *Achiote o palma, frijol o yuca, maíz o arroz*, soportan el presupuesto familiar, originándose así el pauperismo de hombre y suelo. Esta es la versión nicaragüense del minifundio, reducido a escala improductiva. Por razón del contraste, los mesofundios que se han resistido a esa decadencia son considerados como un latifundio social.

La solución de estos problemas está en una filosofía agrarista que instituya el Cooperativismo como medio de agrupar los microfundios en una economía comunal, con la debida asistencia técnica, que contemple la función social de la propiedad y que incorpore nuevas tierras al cultivo.





## URBANIZACION DE LAS BARRIADAS

La ciudad enfrenta el problema social de sus barrios. Populosamente nutridos y creciendo anualmente con un índice de natalidad que es del 39.36 por 1.000 en la estadística nacional, sin embargo, carecen de servicios urbanos, como luz y agua. Sus calles se encuentran en peor estado que los mismos caminos vecinales. Una peligrosa estadística de mortalidad infantil y de contagios tuberculosos afecta constantemente su potencial humano.

Por otra parte, al no existir ayuda estatal para el artesano, —en una ciudad que vive de sus oficios— este valioso renglón económico queda completamente marginado. Por una falsa comprensión de la laboriosidad del "Masaya" se ha pretendido convertir a la ciudad en un centro industrial, siendo así que no puede prefabricarse un industrialismo sin bases económicas. Sería más conveniente proveer al incremento de la pequeña industria y a la formación de la mediana, ya que esto responde mejor a la actividad tradicional y a los estamentos sociales de esta cabecera departamental.

Entretanto, Masaya camina por la economía nacional con las alforjas de sus huertas al hombro, proclamando en sus típicos pregones musicales: el almidón... la cabulla... los sombreros... las hamacas... las jícaras... los frijoles...





**DESDE QUE DIOS AMANECE** el indio sale, temprano, a su trabajo. Ya sea a cultivar la huerta propia, o a ganar un jornal por el día o por tarea. El "día" agrario es de 6 de la mañana a 1 de la tarde, jornada única. La tarea es una medida acordada con el patrón; el indio entonces madruga lo más que puede para parar el bordón (entregar la tarea) a las 9 ó 10 de la mañana.

En las alforjas, tejidas tal vez por él mismo, lleva su aliño: la jícara con pinol crudo, queso y tortilla o tamal —originales "platos fríos" para la merienda.

En la cabeza, el sombrero de palma que es casi la imagen, al aire, de su propio rancho.

Y, acuciándolo en el brazo, el machete. Está tan identificado el machete con las labores nicaragüenses que tener un oficio o sueldo fijo es "tener su machete".

**A HACER EL NOMBRE DE DIOS** va la india al mercado. Sobre su rebozo, convertido en blando rollo, carga la canasta donde lleva frutas y flores. Sabrosos mangos, anonas, nísperos, marañones. Perfumadas sargas de sacuanjoche; manojitos de zontol; ramilletes de reseda. Toda una naturaleza viva de olores y colores.

Ella madruga, como su hombre, para sentarse ancestralmente, secularmente, en el Tiangué y hacer, así, los centavos que ayudan a la necesitada economía doméstica.

Después, regresa del mercado con las propias compras, sólo para empezar a preparar el almuerzo, lavar los trastos, asear el patio y criar a los hijos.

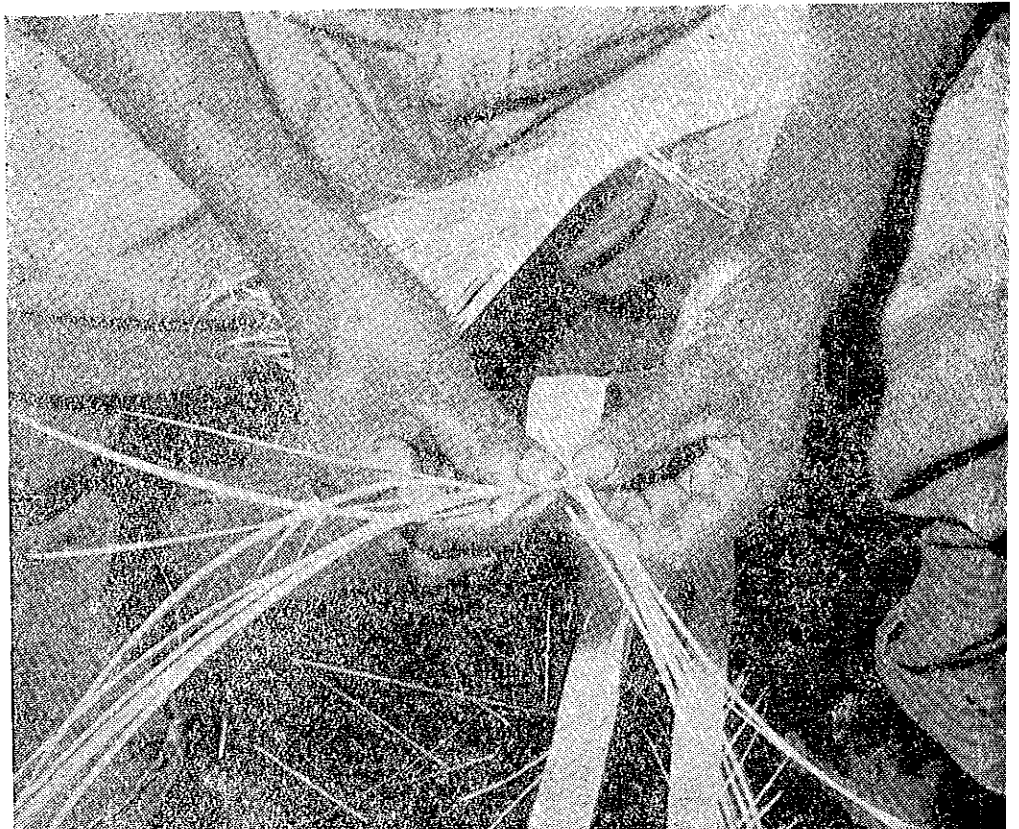


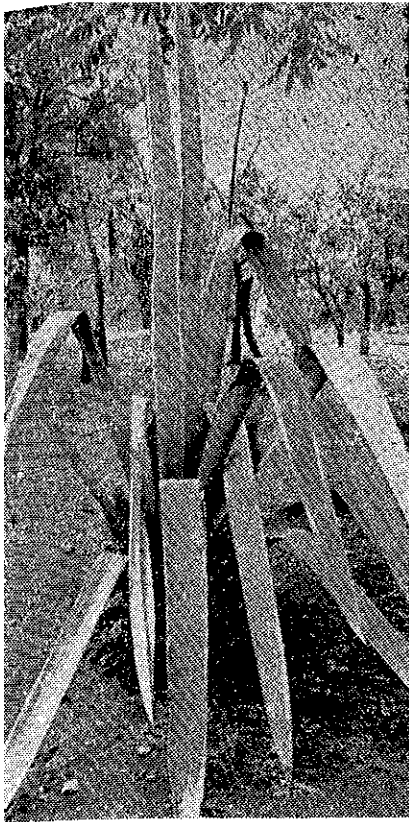




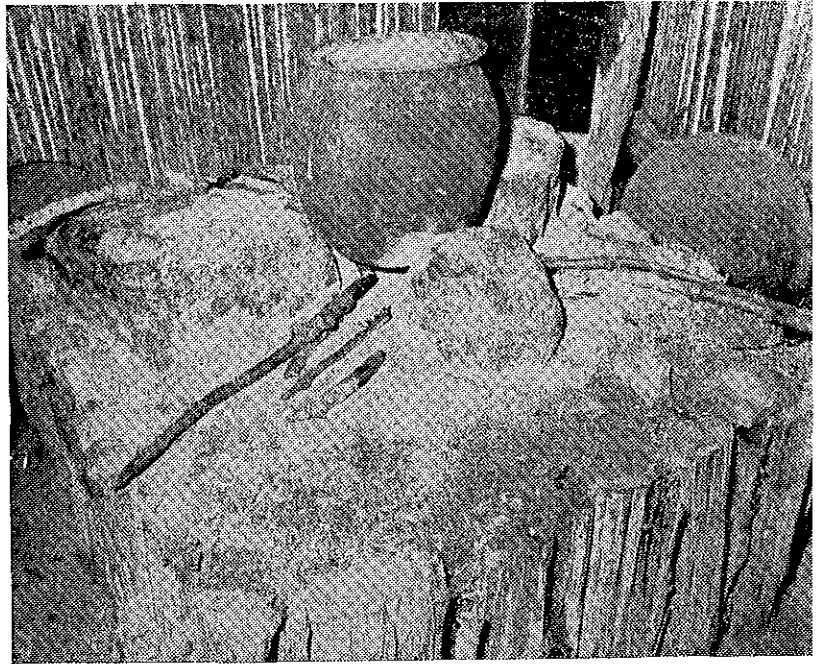
AL ANOCHECER DIOS, el indio teje sombreros y petates. Liviana, habilidosa labor en la cual sus manos se guían por un misterioso sentido artístico. Escoge, casi siempre, horas descansadas, crepusculares, cuando ya se repuso de la fatiga agrícola.

Las gallinas ya se han trepado a las ramas del jocote o el quelite. El chancho —alcancía de carne— busca acomodo en cualquier parte. La india sopla el fuego o echa las tortillas. Suena, nostálgica, la primer marimba.





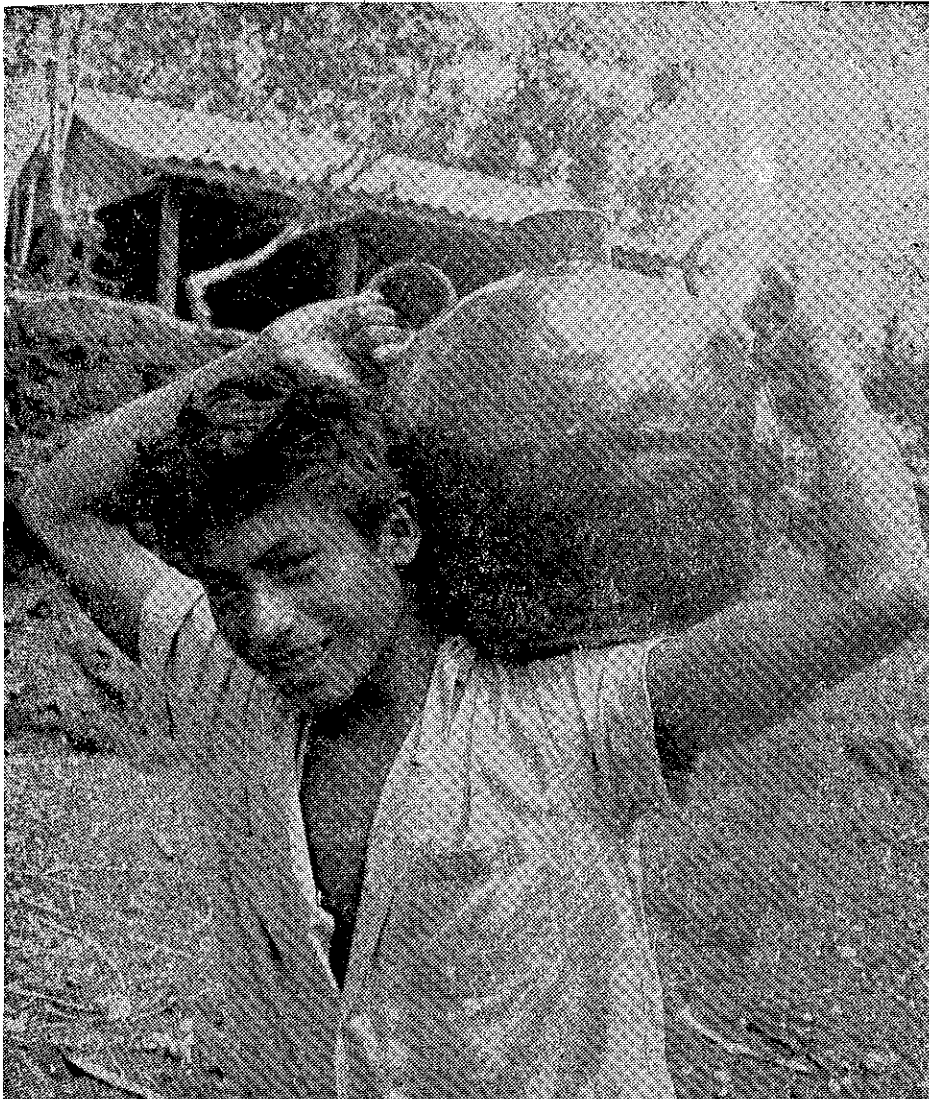
COMO UN  
PUERCO - ESPIN  
VEGETAL, la penca se eriza en el patio. Sus hojas, cortadas periódicamente, dan la cabuya con que se tejen mecates, hamacas, alfombras, alforjas, cinchas, gruperas, jáquimas y cabestros.



LA COCINA HOGAREÑA: tres tenamastes, dos ollas, unas cuantas rajas de leña. En este elemental hogar trajina, incansable, la mujer del campesino. Con agua de ceniza "nesquiza" el maíz, cuya masa van a moldear, diestramente, los dedos para convertirla en tortillas.

Aquí se cuecen, también, los frijoles. O hierven los nacatamales. O se prepara la gustosa y popular Carne-en-Vaho.

Y aquí, por desgracia, enmudecen las brasas cuando no hay trabajo; o el pago no da para "el diario".



CON "LA FRESCA", cuando la sombra de los palos ya disimula el sol, el mayor de los hijos baja a la laguna, por increíbles caminitos, para acarrear el agua. Al borde de la playa, platica con las lavanderas, prendado quizá de alguna de ellas. Luego, llena su cántaro y vuelve, cuesta arriba, con el agua que se utiliza en la "nesquiza" del maíz, en la frugal higiene que la escasez permite, y en llenar los calabazos para el día siguiente.

Varios son los "abajaderos" por los que los Masayas bajan a la laguna a traer el agua. Los principales son: el de Monimbó, el de Quitapayo, el de Ambota, el de Bombonaci y el de Cailagua, el más famoso de todos por los petroglifos que llevan su nombre y que se encuentran labrados en la roca viva.

Como la mayor parte de las aguas pluviales de la ciudad de Masaya de desaguan por ese bajadero, se le llama "Cailagua" (cae el agua).

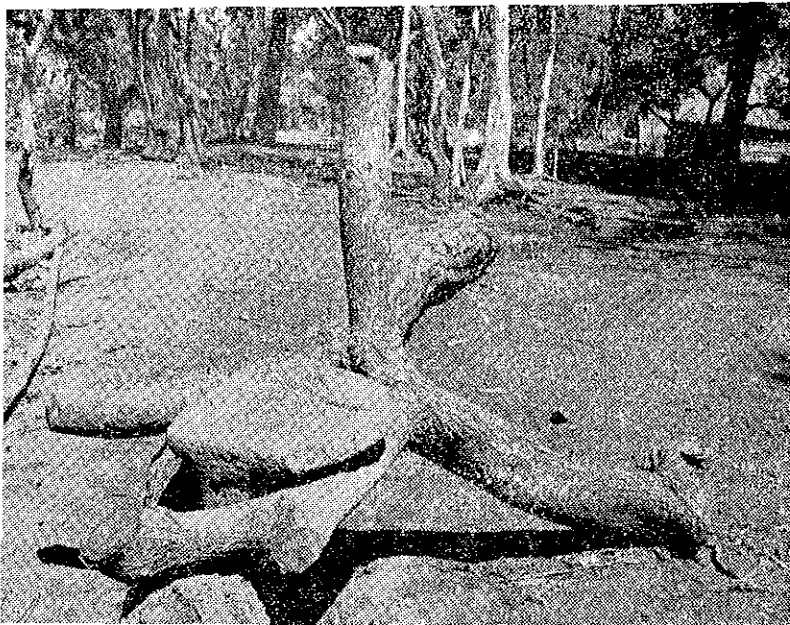
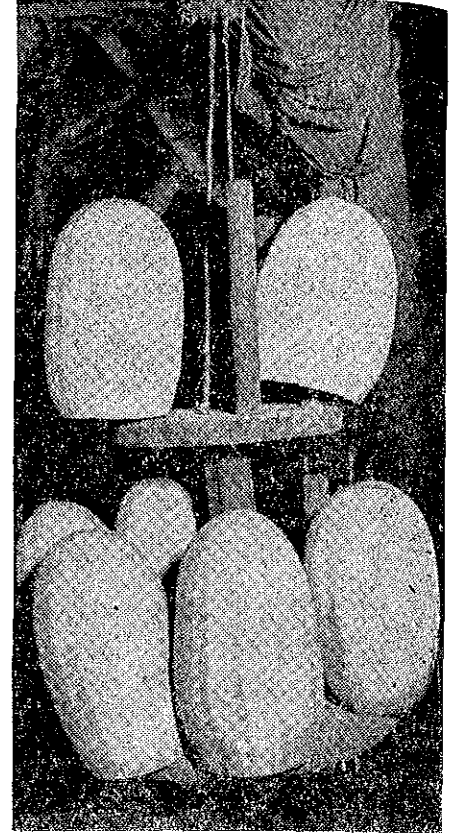




**TOSTADA AL SOL DEL DIA**, en su largo viaje al tianguie, o al resplandor del fuego, en su existencia casera, la mujer trabajadora no conoce descanso.

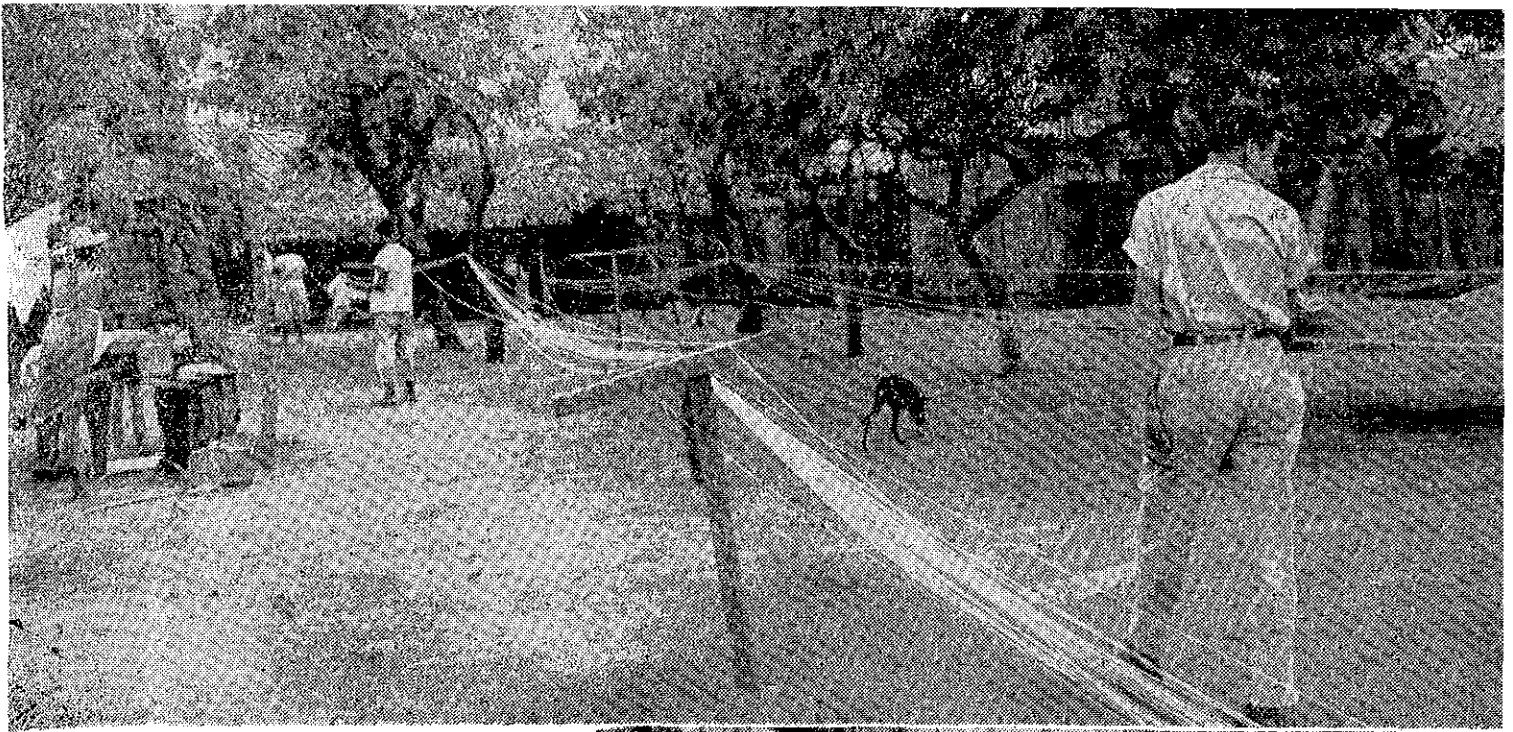
A LA JICARA SIMPLE, sin labrar, le llaman "cumba". Si el calabazo es la cantimplora del peón, la jícara es, a un tiempo, vaso, taza, jarra y copa nativa. Vigorosamente frotada con arena y paxte, el uso desgasta su aspereza hasta darle una suave, cariñosa lisura vegetal.

Los indios labran también las jícaras, para venderlas, con motivos regionales: escudos, pájaros estilizados, nombres propios de ciudades o personas, etc. Junto con la jícara labran también su complemento que es el "banco" en el que se asienta. Los "bancos" son labrados con motivos similares a los de las jícaras y hacen "juego" con éstas.



UN ARA DE SACRIFICIO parece la ritual piedra de moler. El árbol en que se encuentra incrustada le da, asimismo, estilo futurista de escultura abstracta. La piedra de moler es infaltable en la cocina del campo. Herencia indígena, disfruta de prestigio funcional.

La piedra de moler es un utensilio cuya conservación y buen uso prestigia el hogar indígena. "Saber moler" es para la india joven algo así como graduarse en los oficios de mujer. Su prestigio de mujer hacendosa está íntimamente ligado con el aseo y la limpieza de la piedra de moler.



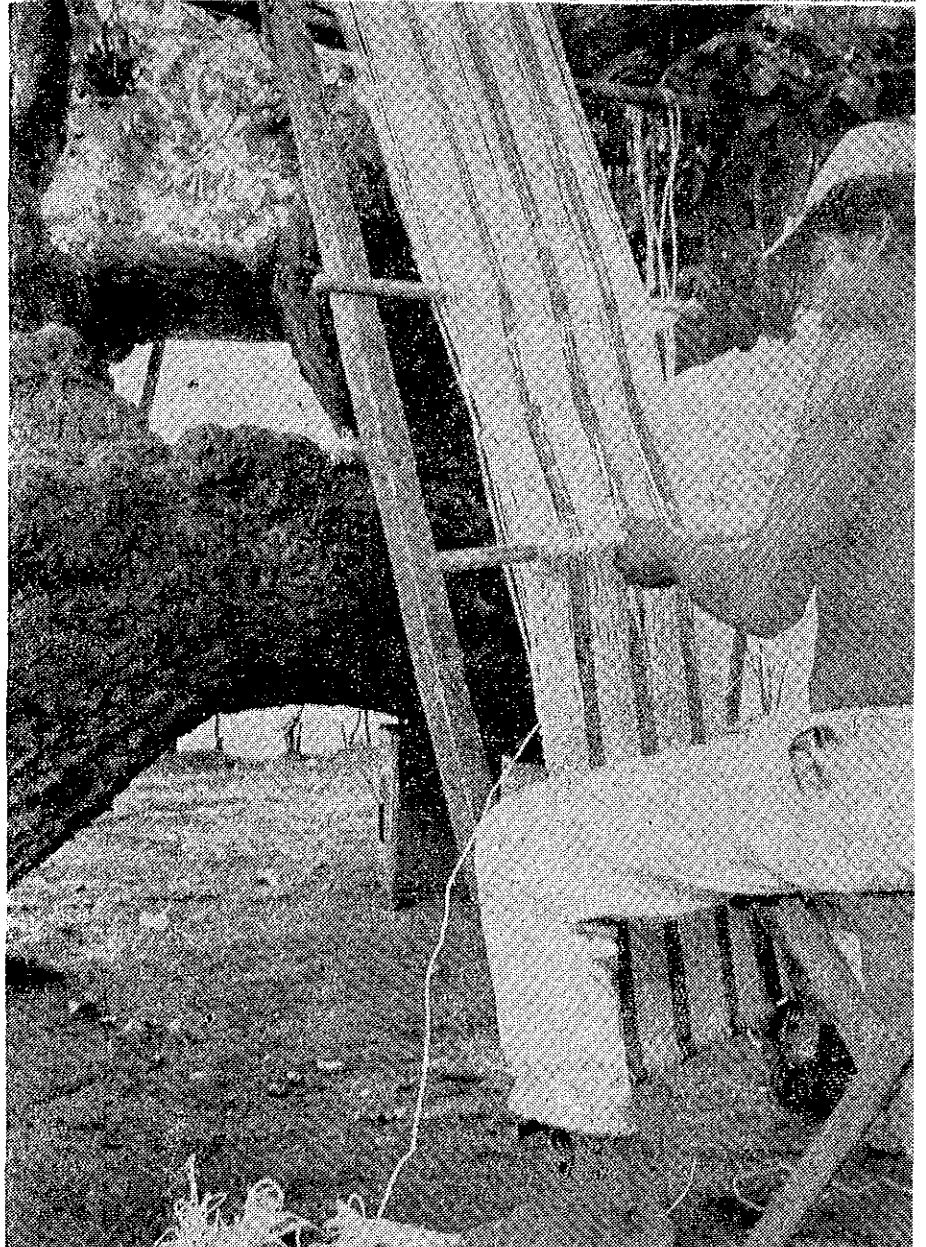
**LOS CORDELEROS** o "atarazaneros" de San Juan fabrican hamacas, alforjas, cabestros, jáquimas, gruperas, cables de todo grueso y longitud, sondalezas, riatas, alfombras.

En el barrio de San Miguel tiene su asiento la industria del almidón de yuca, blanco, fino y de excelente calidad.

En el barrio de Monimbó los indios se dedican a la industria de la palma real de Castilla: sombreros de una sola pieza, petates pequeños, abanicos, canastitas de diversos tamaños y estilos, valijitas para escolares, etc. También trabajan ellos el bambú y la caña de Castilla: hacen petacas, canastos y canastones para víveres, preciosas cestas, etc.

En el barrio de San Jerónimo están las pequeñas fábricas de juguetes: caballitos de palo, monitos saltarines, catretillas, muñequitos con ruedas y una gran variedad de ingeniosos artefactos para deleite de los niños pobres.

En el barrio de Las Siete Esquinas (hay en ese lugar siete esquinas, efectivamente: el visitante extraño se extravía forzosamente) está establecida la industria de adornos para mujeres: aretes, prendedores, brazaletes, collares, fajas etc., trabajados con la frutilla del Güirrique. Otra industria que atrae grandemente a los turistas... trata de manufacturas artísticas, trabajadas en petates de palma real: carteras, bordadas con lana de diversos colores y con motivos vernáculos de panorama monimboseño: un ranchito, unos cardones, a veces un malinche, un indio con su hacha o con su azadón, una molen-





**ANA CASTILLO** se llama esta "indita" de Masaya, la que todos los días sale, muy de mañana, de Monimbó para la Capital a vender los productos de la manufactura casera: almohadas, petates, colchones, carteras, abanicos, canastas y juguetes de toda clase. Sobre su cabeza erguida lleva esta pesada carga con la sonrisa en los labios, aun cuando el buen éxito no siempre corone sus esfuerzos de vendedora. No pierde sin embargo, su buen humor y ella volverá al siguiente día a probar su suerte. Logrará vender, entonces, algunos de sus productos, y la carga se hará más liviana, aun cuando todavía necesite la ayuda de dos hombres para volverla a colocar sobre su cabeza.

Su voz siempre se oirá cantarina y sus dientes blancos brillarán bajo el sol de su sonrisa y seguirá por las calles de la ciudad, caminando con garbo y donaire, ofreciendo su mercancía: "Va acomprar, marchantilla?"



**LA CARGA DE ABIGARRADOS** colores va sobre la cabeza de Ana Castillo, la indita de Monimbó, con la mayor naturalidad y gracia, como si llevara un sombrero. A ese ejercicio constante de su cabeza y cuello, debe la "india Masaya" ese andar garboso que la caracteriza "Los modelos de Power en New York se someten al ejercicio de andar con un rimero de libros sobre la cabeza sin botarlos. Así adquieren la gracia del andar con la cabeza erguida. La "india Masaya" es, en ese sentido, un modelo de andar gracioso.

Es de admirar, también, en ella su carácter festivo. A pesar de las vicisitudes del negocio, la sonrisa y el buen humor no la abandonan nunca. Y así va por las calles de la ciudad dando un tono de alegría al pregón de su mercancía.