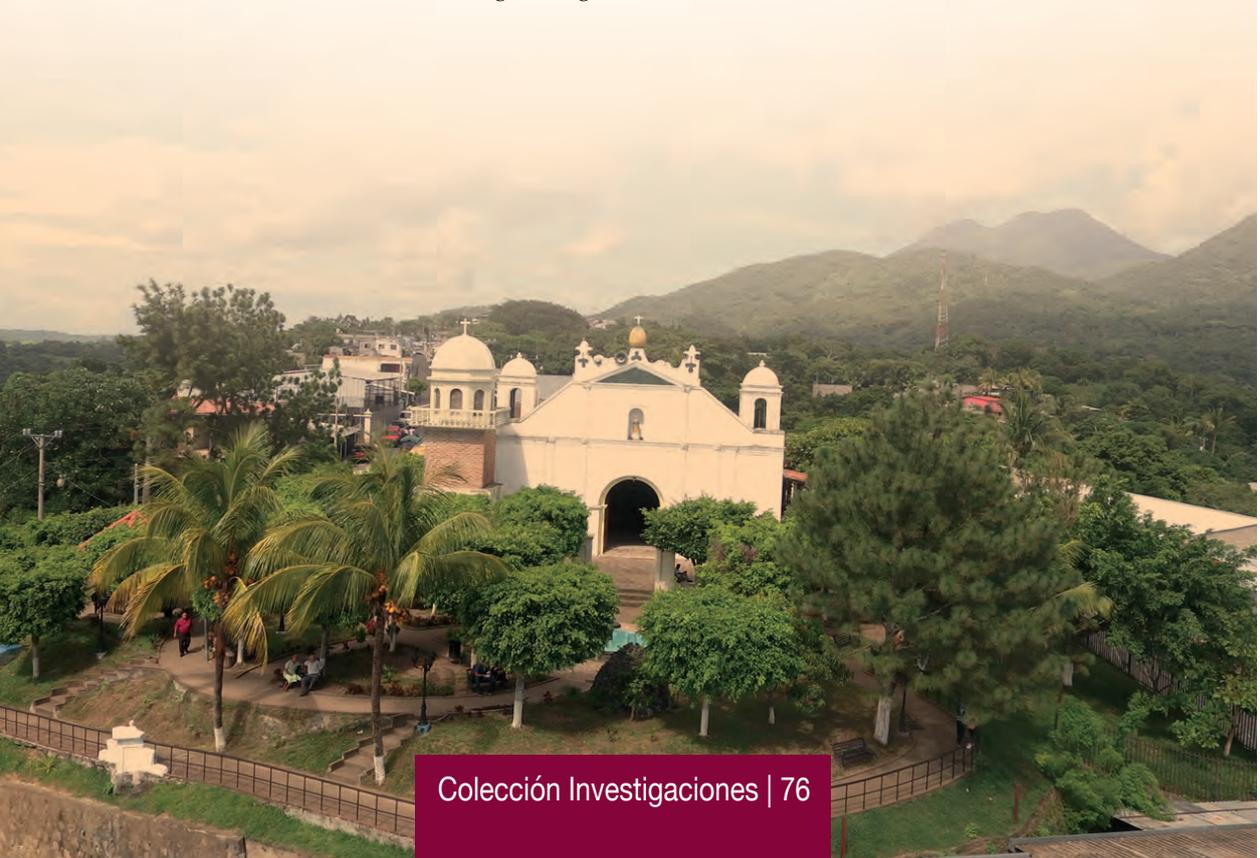




# Etnografía de Santa María Ostuma: tierra de la piña, leyendas y tradiciones

Investigador:  
Carlos Felipe Osegueda Osegueda

Ayudantes de investigación:  
Miguel Ángel Hernández Vásquez  
Georgina Sulamita Ordoñez Valle  
Francisco Enrique Santos Alvarenga  
Josué Mauricio López Quintana  
Miguel Ángel Rodas Ramírez







**Universidad Tecnológica  
de El Salvador**

## Etnografía de Santa María Ostuma: tierra de la piña, leyendas y tradiciones

### **Investigadores:**

Carlos Felipe Osegueda Osegueda

### **Ayudantes de Investigación:**

Miguel Ángel Hernández Vásquez

Georgina Sulamita Ordóñez Valle

Francisco Enrique Santos Alvarenga

Josué Mauricio López Quintana

Miguel Ángel Rodas Ramírez

Esta investigación fue subvencionada por la Universidad Tecnológica de El Salvador. Las solicitudes de información, separatas y otros documentos relativos a este estudio pueden hacerse a la dirección postal siguiente: Universidad Tecnológica de El Salvador, edificio *Dr. José Adolfo Araujo Romagoza*, Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social, Dirección de Investigaciones, calle Arce y 19.<sup>a</sup> avenida Sur, 1045, o a [carlos.osegueda@utec.edu.sv](mailto:carlos.osegueda@utec.edu.sv)

San Salvador, 2018

© *Copyright*

Universidad Tecnológica de El Salvador

306.089 972 842 5

081e Osegueda Osegueda, Carlos Felipe, 1967-

sv Etnografía de Santa María Ostuma : tierra de la piña, leyendas y tradiciones / Carlos Felipe Osegueda Osegueda ; ayudantes de investigación Miguel Angel Hernández Vásquez, Georgina Sulamita Ordóñez Valle, Francisco Enrique Santos Alvarenga, Josué Mauricio López Quintanilla, Miguel Angel Rodas Ramírez. -- 1ª ed. -- San Salvador, El Salv. : UTEC, 2018.

280 p. : il. ; 23 cm. -- (Investigaciones ; v. 76)

ISBN 978-99961-48-99-6

1. Etnografía-Santa María Ostuma, La Paz (El Salvador) - Investigaciones. 2. Identidad cultural. 3. Santa María Ostuma, La Paz (El Salvador) - Vida social y costumbres. I. Título.

BINA/jmh

### **Autoridades Utec**

**Dr. José Mauricio Loucel**

Presidente

**Lic. Carlos Reynaldo López Nuila**

Vicepresidente

**Ing. Nelson Zárate Sánchez**

Rector Utec

---

Etnografía de Santa María Ostuma: tierra de la piña, leyendas y tradiciones

Carlos Felipe Osegueda Osegueda

Colaboradores: Miguel Ángel Hernández Vásquez • Georgina Sulamita Ordóñez Valle • Francisco Enrique Santos Alvarenga • Josué Mauricio López Quintana • Miguel Ángel Rodas Ramírez

---

### **Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social**

**Licda. Noris Isabel López Guevara**

Vicerrectora de Investigación y Proyección Social

**Dra. Camila Calles Mínero**

Directora de Investigaciones

---

**Noel Castro**

Revisión y corrección

**Mauricio Gálvez**

Diseño de carátula

Fotografía de carátula: Ronny Cortez, fotografía tomada con dron propiedad Utec.

**Licda. Evelyn Reyes de Osorio**

Diseño y diagramación

PRIMERA EDICIÓN

150 ejemplares

Junio, 2018

Impreso en El Salvador

Por Tecnoimpresos, S.A. de C.V.

19 Av. Norte, n°. 125, San Salvador, El Salvador

Tel.:(503) 2275-8861 • gcomercial@utec.edu.sv

## AGRADECIMIENTOS

Un infinito agradecimiento a la señora alcaldesa Licda. Elsa Antonia Guevara de Melchor, a Deisy Elizabeth Candelario de Reyes y al señor concejal Wilfredo Eduardo Escobar, funcionario de la alcaldía de Santa María Ostuma, por facilitarnos la entrada a los cantones y caseríos del municipio.

Además, se reconoce la colaboración y destacada participación de los ayudantes de investigación, Miguel Ángel Hernández Vásquez y Francisco Enrique Santos Alvarenga, pues sin su apoyo desde el principio hasta el final no habría sido posible la realización de este proyecto.

Finalmente, se agradece a la directora de Investigaciones, Dra. Camila Calles, y demás profesionales de la Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social, por acompañar decididamente el presente esfuerzo de investigación mediante asesorías metodológicas y administrativas que posibilitaron su eficaz culminación.



## ÍNDICE

ACRÓNIMOS Y SIGLAS .....	9
GLOSARIO.....	10
INTRODUCCIÓN .....	12
CAPÍTULO I.....	14
1.1 <i>Justificación</i> .....	14
1.2 <i>Objetivo general</i> .....	14
1.3 <i>Objetivos específicos</i> .....	14
1.4 <i>Situación problemática</i> .....	15
CAPITULO II.....	16
2.1 MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	16
2.1.1 <i>Cotidianidad municipal abordada desde                     la Antropología cultural</i> .....	16
2.1.2 <i>El patrimonio cultural, símbolo de unidad                     identitaria y territorial</i> .....	16
2.1.3 <i>Identidad sociocultural del municipio                     de Santa María Ostuma</i> .....	18
2.1.4 <i>Las relaciones de género y el emprendimiento local</i> .....	22
2.1.5 <i>La memoria histórica y su relación                     con la identidad cultural en Santa María Ostuma</i> .....	25
CAPITULO III.....	27
3.1 MARCO HISTÓRICO.....	27
3.1.1 <i>Origen y etimología</i> .....	27
3.1.2 <i>Época colonial</i> .....	28
3.1.3 <i>Cambios de jurisdicción</i> .....	29
3.1.4 <i>Sucesos posteriores</i> .....	29
3.1.5 <i>Título de villa</i> .....	30
3.2 <i>Descripción geográfica del municipio             de Santa María de Ostuma</i> .....	30
3.2.1 <i>Ubicación geográfica</i> .....	30
3.2.2 <i>División política administrativa</i> .....	30
3.2.3 <i>Cantones</i> .....	31
3.2.4 <i>Caseríos</i> .....	32

3.3	<i>Gobierno local</i> .....	32
3.4	<i>Aspectos físicos</i> .....	32
3.5	<i>Principales ríos</i> .....	32
3.6	<i>Principales cerros</i> .....	33
3.7	<i>Población y vivienda</i> .....	34
3.8	<i>Producción agropecuaria</i> .....	38
3.9	<i>Industria y comercio</i> .....	39
3.10	<i>Vías de comunicación</i> .....	39
3.11	<i>Datos relativos a la cabecera municipal</i> .....	39
3.12	<i>La historia ostumeña y los terremotos del 2001</i> .....	40
CAPITULO IV .....		45
4	MÉTODO .....	45
4.1	<i>Participantes</i> .....	45
4.2	<i>Diseño y tipo de estudio</i> .....	47
4.3	<i>Instrumento de recolección de datos</i> .....	47
4.4	<i>Procedimiento</i> .....	47
4.4.1	<i>Consulta de fondos documentales</i> .....	47
4.4.2	<i>Observación directa</i> .....	48
4.4.3	<i>Entrevista semiestructurada</i> .....	48
4.4.4	<i>Grupos focales</i> .....	48
4.5	<i>Procesamiento de la información</i> .....	49
4.5.1	<i>Aplicación de software Nvivo 11 para análisis de resultados</i> .....	49
4.5.2	<i>Triangulación de fuentes de datos</i> .....	49
4.6	<i>Registro fotográfico y uso de drone</i> .....	50
CAPITULO V.....		51
5	ANÁLISIS DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN .....	51
5.1	<i>La productividad agrícola y la cultura local ostumaña</i> .....	51
5.2	<i>Discusión de resultados</i> .....	59
5.2.1	<i>Vivencias locales en torno a la piña ostumeña</i> .....	61
5.2.1.1	<i>El desarrollo agroindustrial en la tierra de la piña</i> .....	65
5.2.1.2	<i>Entre cultivares y labores culturales en los ostumeños</i> .....	77

5.2.1.3	<i>La tecnología agrícola en “la tierra de la piña”</i> .....	88
5.2.1.4	<i>Propiedades nutricionales y medicinales de la piña</i> .....	98
5.2.1.5	<i>El arte culinario en la piña ostumeña</i> .....	100
5.2.2	<i>La Virgen de Candelaria en la tradición oral y la espiritualidad ostumeña</i> .....	114
5.2.2.1	<i>Análisis iconográfico de la Virgen de Candelaria</i> .....	116
5.2.2.2	<i>Mayordomías y cofradías en torno a la Virgen de Candelaria</i> .....	125
5.2.2.3	<i>Mitos y leyendas en “la tierra de la piña”</i> .....	132
5.2.2.4	<i>La lengua salvadoreña en la tradición oral ostumeña</i> .....	140
5.2.2.5	<i>El torito pinto y el buscaniguas</i> .....	154
5.2.3	<i>La religiosidad y espiritualidad ostumeña</i> .....	158
5.2.3.1	<i>Los rezos y los misterios en la religiosidad ostumeña</i> .....	164
5.2.3.2	<i>La ritualidad inmersa en la religiosidad popular ostumeña</i> .....	167
5.2.3.3	<i>Los pichones y banderines en la ritualidad ostumeña</i> .....	169
5.2.3.4	<i>La media de tamales en la gastronomía local</i> .....	172
5.2.3.5	<i>Las palancas de la fertilidad en la tierra de la piña</i> .....	181
5.2.4	<i>Entre la urbanidad y la ruralidad: el patrimonio tangible e intangible de los ostumeños</i> .....	193
5.2.4.1	<i>La reinvención de la molienda en Ostuma</i> .....	202
5.2.4.2	<i>Fortalecimiento al desarrollo local de los paneleros ostumeños</i> .....	204
5.2.4.3	<i>Los espacios de esparcimiento en la molienda</i> .....	206
5.2.4.4	<i>Creencias en torno a las labores culturales de la molienda</i> .....	209
5.2.4.5	<i>Patrimonio inmueble de Santa María Ostuma (registro fotográfico)</i> .....	215
5.2.5	<i>Historia de héroes de Ostuma</i> .....	235
5.2.5.1	<i>Una profesora heroica por los niños</i> .....	235
5.2.5.2	<i>Condecoración y reconocimiento público al perro llamado Oso</i> .....	236

5.2.6 <i>El desarrollo local y la organización social de los ostumeños</i> .....	240
CONCLUSIONES .....	249
RECOMENDACIONES.....	252
REFERENCIAS .....	256
ANEXOS.....	261
BREVE HOJA DE VIDA DEL INVESTIGADOR.....	267
COLECCIÓN INVESTIGACIONES 2003-2018.....	268

## ACRÓNIMOS Y SIGLAS

Adepo Asociación de Desarrollo de Paneleros Ostumeños

Appes Asociación de Productores de Piña de El Salvador

Asafruto Asociación Agricultores y Fruticultores Ostumeños

Comures Corporación de Municipalidades de la República de El Salvador

Educo Fundación Educación y Cooperación

Flacso Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales

FISDL Fondo de Inversión Social para el Desarrollo Local

OIT Organización Internacional del Trabajo

PMPINA Política Municipal de Protección Integral de la Niñez y la Adolescencia

PNUD Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo

RJSMO Red Juvenil de Santa María Ostuma

Unesco Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

Digestyc Dirección General de Estadística y Censos

JICA (siglas del inglés) Agencia de Cooperación Internacional del Japón

Conamype Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa

PES Programa Emprendimiento Solidario

MAG Ministerio de Agricultura y Ganadería

Centa Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal *Enrique Álvarez Córdova*

IAF Inter-American Foundation

ODS Objetivos de Desarrollo Sostenible

DGEA Dirección General de Economía Agropecuaria

FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

UCSF Unidad Comunitaria de Salud Familiar

## GLOSARIO

Definiciones a partir de concepciones de los pobladores de Santa María Ostuma.

**aparejo** hace referencia a una moldura para colocar carga, se le pone a la bestia (refiere al ganado equino), para que no se le dañe la columna y equilibrar el peso.

**asadilla** azadón pequeño.

**atizador** encargado de mantener el control del fuego y la temperatura del horno, también conocido como *hornero*.

**azadón** instrumento de labrar la tierra.

**capar** castrar.

**chinchivi** fresco hecho con cáscara de piña.

**cofradía** organización de personas que junto con el mayordomo celebran a un santo.

**dulce de dedo o también llamado miel del dedo** momento en que el jugo de caña da punto para dulce de atado.

**empacho** ahitiado que sufre congestión estomacal (Meza, 2008)

**entrada** pequeña procesión en la que un oferente entrega a la cofradía su atributo.

**ermita** pequeña iglesia de culto privado.

**gomosis** es una sustancia viscosa que le sale a la piña, a partir de parecer de una enfermedad provocada por hongo.

**hornero** persona encargada del cocimiento del jugo de la caña.

**lazo del aparejo** sirve como estribo para poder subir a un semoviente.

**macho** hermano de la mula, es un cruce entre burro y una yegua, lo capan por lo general.

**mayordomía** es la persona que toma la cofradía, la responsable de llevar acabo la fiesta al santo de su devoción.

**mogote** parcela de terreno cualquier elevación grande o pequeña del terreno que recuerda la forma de un monte (Meza, 2008).

**mollera** fontanela. Parte más alta de la cabeza, se le conoce como molleja, cabeza, ayote, bamba (Meza, 2008)

**mula** híbrida de burro y yegua o de caballo y burra (Meza, 2008).

**muluz** ser mitológico en forma de perro que se alimenta de cadáveres, principalmente de abogados y músicos.

**oferente** persona que ofrece o se muestra en actitud de ofrecer.

**palanca tronco** de bambú, o de guarumo que sirven para colgar y movilizar la fruta de temporada, en forma de racimo y animales de corral ofrecidos por la comunidad de creyentes al santo de su devoción.

**panelero** persona que se dedica a elaborar atado de dulce conocido como dulce de panela, producto derivado de la caña de azúcar

**parroquia** iglesia en la que se administran los sacramentos y se atiende espiritualmente a los fieles.

**perol** instrumento cóncavo de metal que sirve para cocer el jugo de la caña.

**pichones** trozo de la mata de huerta que se corta en trozos de unos 20 centímetros, se le mete un palo y luego se le va colocando banderitas que son hechas de papel de china con baritas de coco secas.

**puntero** persona encargada que hace la prueba del cocimiento del jugo de la caña, en algunas molindas es también quien se encarga de mantener el control del fuego y la temperatura del horno, quien es a su vez conocido también como hornero.

**ramillón** instrumento para sacar la miel

**reliquia** un listoncito, pero ahí lleva “Fiestas patronales en honor a la virgen santísima nuestra señora de Candelaria”

**rezado** es una procesión que toda la gente que viene lleva una candela y como ya es en la noche, se enciende y ahí ay un coro que va cantando y se va rezando por todas las calles del pueblo.

**tareya** Dependiendo la tierra, puede ser una tareya de 10 varazos o de 8.

**topones** cantidad determinada de tierra.

**Varazo:** es una unidad de longitud utilizada en la península ibérica, la cual se traduce en los ostumeños como vara de diez cuartas.

**veladas** espacio recreativo que organizaba la iglesia o una institución para recaudar fondos.

**zope** instrumento para limpieza del perol donde se cocina el jugo de caña.

## INTRODUCCIÓN

En El Salvador existe un crisol de manifestaciones culturales, que pueden ser ancestrales o contemporáneas, lo que le permite ofrecer a propios y extraños su riqueza, en este sentido, a lo largo y ancho de su territorio. En ese marco de las identidades locales surge el municipio de Santa María Ostuma, que está situado en el departamento de La Paz y pertenece a la reconocida región de los pueblos nonualcos.

Según Larde y Larín (2000), Ostuma, en idioma náhuat, significa “Las cinco barrancas” o “Las cinco cuevas”, pues proviene de *ostu*, *ostuc*, *ustuc* (“cueva”, “barranca”) y *ma* (“mano”), o bien, *ma*, radical de *maquil* (“cinco”), estas dos últimas son sinónimas, pues como la numeración era quinario-vegesimal, o sea que contaban por cincos y por veintes; resulta que “una mano de mazorcas de maíz” equivale a cinco mazorcas.

En la actualidad se cuenta con muy pocas referencias sociohistóricas y culturales del municipio, de las cuales se pueden mencionar el acercamiento teórico desde la Corporación de Municipalidades de la República de El Salvador (Comures) y las notas periodísticas con respecto a la actividad turística, que se ha vuelto a través del tiempo la marca municipal, el “La feria de la piña”, dándole el nombre hasta ser reconocida como “Santa María Ostuma: la capital de la piña”.

Por lo anterior, se vuelve importante el impulso de una investigación cualitativa con enfoque etnográfico, realizada por profesionales de la Antropología, que sustente, de manera sistemática, el aporte que hace desde su patrimonio natural y cultural Santa María Ostuma, así como registrar las diferentes variedades gastronómicas que comercializan sus habitantes mediante su producto emblemático: la piña. Es importante contextualizar tanto su producción agrícola en el desarrollo de su economía, así como la tradición oral y escrita, que hace referencia al legado ancestral pipil y a su memoria histórica reciente reflejados en las leyendas y tradiciones, tales como las palancas, las entradas, las cofradías, las mayordomías y las romerías, en su fiesta patronal en honor a la Virgen de Candelaria, entre otros; que denotan la particularidad de los ostumeños en la región nonualca y cómo ello aporta a las identidades nacionales.

Al no contar con estudios o investigaciones etnográficas antropológicas en donde se registre la cosmovisión de sus habitantes, la tradición y las costumbres, así como el registro del patrimonio tangible cultural y natural, se corre el riesgo de que a partir del desarrollo turístico y de eventos socio-medioambientales se modifiquen el patrimonio cultural y natural del municipio, y ello desdibuje el sentido o la esencia de su identidad cultural.

De ahí la importancia de la presente investigación, que refleja, al analizar los hallazgos de campo, aspectos sobresalientes tales como las vivencias locales en torno a la piña ostumeña, las tradiciones y costumbres, la religiosidad y espiritualidad.

En la población ostumeña, la tradición oral en la cotidianidad: “Entre mitos y leyendas en Santa María Ostuma”, el emprendimiento local y el papel de la mujer ostumeña, la urbanidad y la ruralidad: el patrimonio tangible e intangible, la historia de héroes y la visión del desarrollo local y las estructuras sociales.

Con seguridad, la presente investigación representa desde ya un referente obligado para las actuales y futuras generaciones que habitan en la hermosa villa ostumeña; y que además se volverá un aporte en el ámbito etnográfico para los amantes de la ciencia antropológica, pues podrán conocer la experiencia metodológica relatada en la presente investigación.

Finalmente, hay que reconocer y agradecer profundamente a las autoridades de la Universidad Tecnológica de El Salvador, que impulsan, de manera decidida con presupuesto y recursos humanos especializados, el llevar adelante este tipo de proyectos investigativos, que llenan de alegría a la población participante. Ello da fe de la responsabilidad social asumida por esta casa de estudios superiores en pro del desarrollo integral del país.

## CAPÍTULO I

### 1.1 *Justificación*

Hoy en día, el municipio de Santa María Ostuma ha cobrado relevancia, siendo un polo turístico, como pueblo vivo. Sin embargo, su relevancia es todo un crisol desde lo ancestral, en tradición y costumbres, pero los estudios etnográficos antropológicos están ausentes; y podrían sustentar su historia y cotidianidad, en pro del arraigo de sus habitantes.

Santa María Ostuma es un municipio rico en historia, en tradición y costumbres, con celebraciones culturales como las palancas, las entradas, las cofradías. El papel de la mujer ostumeña en dichos procesos han sido fundamentales en los resultados de esta investigación, así como para resaltar el patrimonio religioso tangible e intangible tan basto; además, documentar las iniciativas de emprendimiento empresarial y turístico, como son los festivales gastronómicos de la piña y sus actividades religiosas dedicadas a su santa patrona; y es de ahí de donde la presente investigación cobra su relevancia, ya que propone una descripción densa, una sistematización e interpretación de las identidades culturales locales que se expresan y difunden en el municipio, que no hay duda de que contribuye a definir mejor las identidades socioculturales nacionales, permitiéndonos así reconocernos en la historia; para comprender el hoy y así poder incidir en el desarrollo de futuro con respeto y redimensionado lo ancestral.

### 1.2 *Objetivo general*

- Identificar las manifestaciones socioculturales, tangibles e intangibles, del municipio de Santa María Ostuma, en el departamento de La Paz.

### 1.3 *Objetivos específicos*

- Describir la historia del municipio de Santa María Ostuma.
- Describir procesos de emprendimiento en torno al fruto de la piña, el papel de la mujer en dichos procesos productivos, así

como el cambio sociocultural generado en el municipio en relación con esta.

- Listar percepciones sobre el desarrollo sostenible y la conservación del medio ambiente en su relación con el emprendimiento de productos derivados de la piña.
- Identificar los polos de desarrollo económico que distinguen a Santa María Ostuma de los demás municipios de la región nonualca.
- Recabar las manifestaciones de patrimonio cultural tangible e intangible del municipio de Santa María Ostuma.
- Describir la composición de los grupos domésticos locales, de los cantones aledaños al casco municipal, así como las estructuras de participación social y comunitaria.

#### 1.4 Situación problemática

Debido a la relevancia que el municipio de Santa María Ostuma representa a nivel agrocomercial, llamado por sus pobladores “la capital de la piña”, y, además, reconociendo su dinámica sociocultural, que aporta sustantivamente a la identidad salvadoreñas en términos de tradiciones, costumbres, memoria histórica, procesos organizativos locales e iniciativas turísticas, se generaron las siguientes preguntas, las cuales orientaron las acciones del equipo de investigación en el municipio:

- ¿Cuáles son las dinámicas productivas y comerciales en torno a la fruta de la piña y cómo en ella se refleja el papel de la mujer ostumeña?
- ¿Cuáles son las tradiciones religiosas y espirituales más sobresalientes del municipio?
- ¿Qué tipo de organización social se desarrolla en el municipio y bajo qué necesidades se gestan?
- ¿Cuáles son las tradiciones y costumbres más sobresalientes del municipio?
- ¿Cuál es el patrimonio cultural tangible e intangible, así como natural, más emblemático del municipio de Santa María Ostuma?
- ¿Cuáles son sus efemérides más importantes?, y particularmente ¿hay registro de sucesos de memoria histórica que han marcado la vida del municipio?

## CAPITULO II

### 2.1 MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

#### 2.1.1 *Cotidianidad municipal abordada desde la Antropología cultural*

La Antropología cultural es una disciplina que destaca los aspectos no biológicos del hombre y su sociedad; explica los componentes sociales, lingüísticos y tecnológicos que están detrás de las conductas humanas (Hope Ponce & Mora Eguiarte, 2000).

Asimismo, Miller (2016) argumenta lo siguiente:

La antropología cultural es el estudio de los pueblos contemporáneos y sus culturas. El termino *cultura* se refiere a las creencias y comportamientos aprendidos y compartidos por las personas. La antropología cultural se ocupa de las variaciones y semejanzas que existen entre las culturas, y como la cultura cambia en el tiempo (p. 7).

Por tanto, este campo de aplicación de la Antropología, que enfatiza en el aspecto cultural de los pueblos, permite enfocar los hallazgos del trabajo de campo en el municipio de Santa María Ostuma; da la pauta para profundizar su esencia desde sus tradiciones y costumbres, sus romerías y cofradías en las celebraciones a la santa patrona, la Virgen de Candelaria, que entremezclan vivencias en rituales que les da un sentido de pertenencia y conectividad a sus habitantes. Por otro lado, la organización social en torno a las palancas, sus emprendimientos productivos y comerciales, así como su patrimonio edificado tangible, y el intangible, que particulariza a la región nonualca desde su producto agrícola por excelencia: la piña.

#### 2.1.2 *El patrimonio cultural, símbolo de unidad identitaria y territorial*

Hope Ponce & Mora Eguiarte (2000) definen patrimonio cultural argumentando lo siguiente:

Término que, de forma general y no muy precisa y con un origen incierto, se utiliza para denominar (y de esta forma ordenar y conservar) todas las cosas (sean paisaje, estructuras arquitectónicas o arqueológicas, valores étnicos, características biológicas, costumbre y formas culturales, étnicas y demás) que se supone dan cuerpo y color a la historia y al presente de un grupo, pueblo, Estado y/o nación [...] El término (que deriva de *parte* y alude a *partir*) implica posesión o apropiación de algo y por medio de sus normativización, regulación y legislación, el derecho a su usufructo y explotación. [...] Para Hughes Varios, el término implica la revaloración de los bienes culturales del pasado y del presente como antídoto frente a la presión de la técnica y de la complejidad organizacional moderna (p. 134).

Para Campo A. (2008), el patrimonio cultural se expresa en la herencia material intangible colectiva, construcción sociocultural, que demuestra la capacidad creativa, espiritual, histórica y política de las organizaciones humanas, vinculando a las generaciones pasadas con las presentes y trazando valores comunes futuros. Considerar el patrimonio como construcción social implica que se genera dentro de los procesos culturales-simbólicos, muchas veces inconscientes, pero aceptados colectivamente. Es decir, no es un fenómeno “natural”, sino que corresponde a procesos construidos por la sociedad humana, de acuerdo a un lugar y tiempo determinado.

Como en muchos aspectos de la representación social, el patrimonio obedece a cierta internacionalidad ideológica, económica, de utilización de los medios de ejercicio del poder. Por lo que, junto a las construcciones sociales del patrimonio, se halla una construcción de la presentación identitaria, que persigue la legitimación colectiva. Mediante la designación de ciertos aspectos se va estableciendo la imagen de una identidad, casi

siempre, ideal. El rasgo principal del patrimonio como construcción social es, entonces, su capacidad simbólica, mientras su función es la de reafirmar una identidad, con expresión igualmente simbólica (pp. 127-128).

Partiendo de lo anterior, la presente investigación propone un trabajo de descripción y sistematización del patrimonio cultural, tanto tangible como intangible, y la construcción de las mentalidades individuales y colectivas a partir de los haceres y saberes, que a través de su historia se ha venido configurado en los ostumeños; una forma de autenticarse, como el municipio de El Chorrerón, de la vista panorámica de su iglesia, que data del período colonial; las creencias en El Muluz y la existencia de otras cuevas que obedecen a otros seres mitológicos locales; es el lugar donde se cultivó el añil y el café, municipio que ha revitalizado la molienda y el cultivo de la piña, todo ello le confieren identidad cultural a la villa ostumeña.

### 2.1.3 *Identidad sociocultural del municipio de Santa María Ostuma*

Santa María Ostuma representa, como municipio, un crisol de manifestaciones culturales que van dando un rostro identitario de la villa con respecto a los otros que lo rodean. Por tanto, primero hay que definir el concepto de *cultura*; y para ello se puede citar uno de los considerados padres de la Antropología, el antropólogo Tylor (1871), citado en Barfield (2001), quien considera que cultura es “ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, la costumbre y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad”.

Ayllón (2013) define la *cultura* como:

Un término que encierra muchos sentidos. Hace referencia a una manera de vivir el mundo e interpretarlo (la cultura occidental); al conjunto de técnicas y recursos que nos ayudan a vivir (tecnología); a las instituciones que organizan nuestra convivencia (democracia, universidad,

clubs deportivos); a las ideas y creencias de los pueblos e individuos... esta variedad incluye la denominada “cultura material”, constituida por productos materiales fabricados por el hombre, y la que conocemos como “cultura mental”, integrada por formas de pensar, creencias, costumbres, valores y normas.

La cultura engloba, por tanto, todo lo que los seres humanos han producido para adaptarse a su entorno físico y social, desde sus recursos técnicos para sobrevivir hasta las leyes que configuran la sociedad (pp. 176-177).

Por su parte, la Unesco (1982), citado en Vásquez (2018), al realizar en México la Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales, en la que la comunidad internacional contribuyó de manera efectiva a definir la cultura destacando ocho trazos con la siguiente declaración:

La cultura es un sistema de creencias, valores, costumbres, La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden (p. 2).

Ya definido el concepto de cultura, se puede definir *identidad sociocultural* tal como lo propone Campo A. (2008):

Es aquel aspecto de la conciencia individual de sí mismo, que surge de reconocimiento de la pertenencia de un sujeto a su comunidad o grupo social, y que incluye dimensiones emotivas y axiológicas (valores).

La identidad cultural es un proceso común a todos los seres humano y transcurre en cualquier época de la historia o zona geográfica. Forma parte de la conciencia del yo, de la conciencia de pertenencia una colectividad, de la diferencia específica con otros y está ligada a espacios ideológicos.

La identidad es un laberinto, una complejidad de ámbitos distintos, no es posible establecer una definición cerrada, sino, intentar acercarse a través de diversos aspectos que la convierten en un “*collage* cultural” (un resultado de la cultura). La identidad está vinculada a la alteridad, pues que el “yo” se manifiesta con la existencia de “otro”. A partir de esta toma de conciencia acepta o nos preguntamos ¿quiénes soy yo?, ¿quién es el otro?

Este otro presenta límites de lo que no se es y al mismo tiempo conexiones con aquellos que es similar, porque la diversidad también es un factor preponderante en lo que se refiere a identidad, demostrando los rasgos distintivos culturales y, en ocasiones, idealizados.

La identidad también hace referencia a la historia de un grupo específico, convirtiendo ciertos sucesos de esa sucesión temporal en algo perenne, que agrupa a los miembros de esos pueblos y naciones bajo diversas formas cívicas.

La identidad se define a partir de la presencia del “otro” a partir de encuentro mencionado. Aquella presencia permite tomar conciencia sobre el “yo”, y este último construye, a su vez, al otro “Otro”, pues lo categoriza,

lo identifica o le coloca la etiqueta de extranjeros. En este “juego” calificador la alteridad participa en la construcción del “yo” y los “otros”; del “nosotros” y del “ustedes”, “ellos”. El desconocimiento de ese “otro” provoca la distinción ideal de lo idéntico y de lo diverso; “nosotros” estamos identificados por un conjunto de factores abstracto (a fin de cuentas, concretados) que sirven de paradigma para separarnos de los “otros” quienes no participan de lo que hemos creado y aceptan como identidad.

Entonces partiendo de ese desconocimiento del “otro”, se lo considera un extraño, poseedor de un comportamiento raro, ajeno, por lo cual, se llega a considerar que aquel no pertenece a lo “nuevo” y se convierte en un *extranjero*. Cuando el “otro” se ve enfrentado a los “otros” se genera una doble reacción, por un lado, fascinación por lo diferente y por otro, aversión, miedo, rechazo a lo distinto, desconcertante, desconocido.

El “otro” es una incógnita que se resuelve, en muchos casos, con la adjudicación de características negativas: el extraño, el extranjero, el “otro” es quien provoca los conflictos, quien trae enfermedades, el ignorante, quien está equivocado, etc. Esta reacción se presenta tanto entre grupos humanos pequeños como en sociedades más grandes, en las que, en ciertos casos, puede manifestarse en formas de nacionalismo exacerbado y discriminación hacia lo diferente (otras etnias, género distinto, edad, etc.).

El sentido identitario se va construyendo discursivamente, plasmándose en el lenguaje (“yo soy”, “nosotros”, “ellos”, “otros”), que permite a las personas ubicarnos en un espacio social determinados, así como seleccionar los criterios éticos y normativas que rigen su conducta e integrar el pasado con el presente de un grupo específico.

El sentido de identidad se va construyendo progresivamente, casi siempre motivado por estímulos exteriores. Por ejemplo, cuando un miembro del grupo es agredido, los demás, al sentirse solidarios, refuerza su sentido de pertenencia a la comunidad (pp. 94-97).

Sin embargo, hay que tener cuidado de no caer en un imperialismo cultural (Campo A., 2008), aun dentro del mismo grupo étnico o grupo social que comparte identidades emblemáticas casi estándares, ya que ello puede estar definido de forma consciente a nivel ideológico o político por grupos de poder o elites, atentando así contra su propia unidad como grupo social, no sabiendo tolerar las diferencias de las expresiones culturales. En el caso de la villa Ostumeña, se hace manifiesto este aspecto cuando se pone en perspectiva la masacre del cantón San José Carrizal, la cual se expresa como una pugna histórica que remueve odios e incomprensiones hasta la actualidad.

#### *2.1.4 Las relaciones de género y el emprendimiento local*

El PNUD (2014) nos orienta, en términos de emprendimiento local de género, de la siguiente manera:

En El Salvador los desafíos de trabajar por la igualdad entre mujeres y hombres en algunos campos siguen siendo enormes. Por ejemplo, en la forma de cómo hacer negocios las mujeres tienen más dificultades para separar su economía familiar de la contabilidad empresarial, por la vulnerabilidad socioeconómica que enfrentan.

Entre otras limitaciones que encuentran a la hora de emprender un negocio se suman: barreras legales, menor disponibilidad de tiempo por las tareas domésticas y poco acceso a información para la formación empresarial y el desarrollo de emprendimientos (p. 1).

Conscientes de que en El Salvador se vive, hoy en día, una cultura androcentrista o patriarcal, y de que ello no es ajeno a Santa María Ostuma, y de que, sin embargo, su práctica en la agricultura y su producto emblemático, la piña, le permite una relación entre hombres y mujeres compartida e integrada, se vuelve necesario revisar algunos conceptos al respecto.

Una cultura patriarcal, según Díaz (2003), citado en López Caña, Menjívar Leiva & Meza Martínez (2015) afirma lo siguiente:

“Los procesos de vida, son procesos culturales y todas las personas son seres de cultura, aprenden cultura, generan cultura y viven a través de su cultura”, de esta forma, ser hombre o mujer es resultado de todo un proceso psicológico, social y cultural a través del cual cada individuo asume su rol como perteneciente a un género... De igual manera, Ramírez (2010) atestigua: “Las personas, tienen la creencia de que muchos de los comportamientos, características, así como tareas y funciones que se le endosan a las mujeres y a los hombres tienen su razón de ser en el hecho de haber nacido... es decir, por ser de sexo femenino o masculino”. Por consiguiente, actúan respetando criterios establecidos, que a su vez siguen siendo modificados y acoplados a su propio estilo de vida donde volverán a modificarse, haciendo de la cultura algo cambiante (p. 51).

En este sentido, Kottak (1996) afirma: “La gente hace suyo gradualmente un sistema previamente establecido y de símbolos que utiliza para saber su mundo, expresar sus sentimientos y hacer sus juicios, luego, este sistema les ayuda a guiar sus comportamientos y sus percepciones a lo largo de sus vidas” ... Las culturas se transmiten mediante el aprendizaje, la lengua y habla”. Por tanto, se debe considerar la transmisión de cultura, valores y comportamiento en un grupo social determinado y que ello atraviesa por acentuar el tipo de relación de género.

Por otro lado, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (2016), específicamente el objetivo 5 nos dice que hay que “lograr la igualdad

entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas”; y en la meta 5.5 hace referencia a “velar por la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles de la adopción de decisiones en la vida política, económica y pública”.

Sin lugar a dudas, vamos a encontrar en el presente informe una participación equitativa en la legitimación de los constructos de los imaginarios colectivos e individuales culturales del municipio, que se expresa en una visión y práctica de equidad participativa de la mujer con respecto a los hombres en cuanto las tradiciones, costumbres y el emprendimiento de la piña localmente.

Una definición que aclara muy bien la diferencia entre *sexo* y *género* es la que nos remite Lara López (2010) cuando se refiere

a las características socialmente construidas sobre la base de la diferencia sexual-biológica. Por lo tanto, sexo y género no son igualables o sinónimos. El sexo se entiende como “las características anatómicas de los cuerpos, incluida la genitalidad, así como las características morfológicas del aparato reproductor y aspectos tales como las diferencias hormonales y cromosómica.” (Martín, 2006: 38). Así podría decirse que el sexo tiene que ver con la naturaleza, está determinado biológicamente, dado por los genes y se refiere a las diferencias biológicas entre hombre y mujer; en tanto que el género, tiene que ver con la cultura, es culturalmente modificable, adquirido mediante procesos de socialización y tiene que ver con las diferencias sociales entre hombres y mujeres.

Por otro lado, se comprenderá como *emprendimiento* tal como lo define Salgado (2011)

El emprendimiento empresarial ha presentado mucho auge en los últimos años, en diversos países, por ello, es importante aclarar, que el concepto de éste término es polifacético dado sus múltiples acepciones en diversos ámbitos de aplicación, no obstante, partiendo las

diferentes concepciones encontradas, podemos definirlo como, todas aquellas acciones que un individuo o grupo realizan en función de convertir una idea en un proyecto concreto, o que engrandecen o mejora una ya existente, ya sea establecer una empresa con fines de lucro o una organización social, dentro del sector formal o informal, y que genera algún tipo de innovación, empleos, e incluso autoempleo/os, todo esto en función de una visión de futuro.

Por tanto, la fusión de los conceptos *género* y *emprendimiento* será parte de los variados papeles que cumple la mujer ostumeña; y que se encuentra entrelazado en los diferentes apartados del presente libro.

#### 2.1.5 *La memoria histórica y su relación con la identidad cultural en Santa María Ostuma*

Hope Ponce & Mora Eguiarte (2000), cuando se refiere a memoria, dice que es un “soporte cerebral sobre el cual se inscriben las cadenas de actos. Así, podemos hablar de una memoria específica para definir la fijación de los comportamientos de las especies animales; de una ‘memoria étnica’ que asegura la reproducción” (p. 122), es decir, que lo que se vive en el presente pasa a ser memoria y depende en gran medida de la socialización de ese acto vivido, para que las nuevas generaciones la retomen como parte de su historia.

De igual manera, Hope Ponce & Mora Eguiarte (2000), definen *historia*:

Puede comprenderse lo ya sucedido, los hechos, pero también la ciencia que la investiga. Braudel considera que la historia se puede descomponer en tres tiempos: a) la historia tradicional, atenta al tiempo breve, al individuo y al acontecimiento; b) la nueva historia económica y social, que coloca en primer plano de su investigación, la oscilación cíclica, es decir divide el pasado en amplias secciones, decena, veintenas, cincuentenas de años; c) historia de larga duración, por oposición a la historia

“histórica” de los acontecimientos. La historia es la suma de todas las historias posibles; una colección de oficios y de puntos de vista (pág.106).

Es así que *memoria* es la fijación de un hecho en el cerebro, e *historia* es el conjunto de puntos de vista e historias, por tanto, *memoria histórica* se podría definir como la fijación en la memoria individual y colectiva de los acontecimientos y hechos del pasado y puntos de vista que se reúnen en torno a los hechos.

Para Menjívar, Argueta & Solano (2005), la definición de *historia de la memoria* es tal como lo define Henry Rousso (1998):

El estado de le evolución de las representaciones del pasado, entendidas como hechos políticos, sociales, culturales, es decir, un estudio que implica que el acontecimiento debe ser tomado no en su acepción clásica, sino como una secuencia cronología que no se limita a su envoltura aparente, un estudio que incluye tanto el análisis histórico, del acontecimiento propiamente dicho, como el análisis de su posteridad, entendida no como sus consecuencias sino como su supervivencia activa y pasiva en el imaginario social y, por tanto, en la práctica social de las generaciones posteriores (p.34).

Al respecto, Leone (2000), citado en Gaborit (2006), define memoria histórica de la siguiente manera:

Las grandes mayorías de las sociedades latinoamericanas, que poseen una historia larga de represión y guerra, tienen necesidad de acceder a esa memoria como paso indispensable para obtener siquiera un módico de salud mental e ir configurando su identidad personal y colectiva. En esa historia personal y colectiva se han experimentado grandes pérdidas y, por lo tanto, la recuperación de la memoria histórica debe tener la intención de reparar el tejido social rasgado por la mentira oficial, el discurso encubridor y el cinismo

político. Queda claro que esta memoria no consiste principalmente en procesos de almacenamiento y recuperación de información o de imágenes del pasado, sino que implica de forma directa la resignificación de la misma y la integración de esos recuerdos de la vida cotidiana personal y colectiva (p.10).

Es así como se vuelve fundamental la recuperación de la memoria histórica, hechos acontecidos durante los años 80 en Santa María Ostuma, en el mero fragor de la guerra civil salvadoreña y que han marcado a las generaciones pasadas y actuales, tal como lo sostiene Martín Baró (1985): “La concientización lleva a la persona a recuperar la memoria histórica, a asumir lo más auténtico de su pasado, a depurar lo más genuino de su presente y proyectar todo ello en un proyecto personal y nacional”.

## CAPITULO III

### 3.1 MARCO HISTÓRICO

Ostuma, Santa María. Ostupán, Ostumpan, Ostuacán. Uztuma. Uzmay (del náhuatl *ostu*, *aztu*, *uztuc*, *oztotl*: cueva, barranca m: enfijo, eufónico, y a, aféresis de ca: donde o de pa: en, sobre, lugar. “donde haya barrancos”. “lugar de las cuevas”; o de ostot: cueva, pan: en, sobre. “Las cinco barrancas”, “Las cinco cuevas”. “cueva del Tomate”, “caverna de le mano”; de ostu, ostuc, ustuc: cueva, barranca, ma: mano, radial de maquil. “Rio de la cueva”, “Cuello de tomate”, “Donde hay zorros”; o de ostut: cueva, pan: en, sobre. “Sobre la cueva”). Municipio del departamento de la Paz (Meza, 2012).

#### 3.1.1 Origen y etimología

Según Larde Larín (2000), relata lo siguiente:

La población de Ostuma, cuya fundación se remonta a lejanos años de la época precolombina, fue habitada por la tribu yaqui o pipil de los ostuma,

aun cuando cayó de lleno en la órbita de influencia de las poderosas y guerreras tribus de los nonualcos.

En idioma náhuatl, Ostuma, significa “las cinco barrancas” o “las cinco cuevas”, pues proviene de *ostu*, *ostuc*, *ustuc* (“cueva” o “barranca”) y *ma* (“mano”); o bien, *ma* radical de *maquil* (“cinco”), que son palabras sinónimas, pues, como la numeración era quinario vigesimal, o sea, que contaban por cincos y por veintes, resulta que “una mano de mazorcas de maíz” equivale a “cinco mazorcas”.

Indudablemente el indio, conocedor de la topografía regional, llamo a esa población Ostuma, que significa “Lugar de las cinco barrancas”, etimología que se ajusta admirablemente a la naturaleza barrancosa del terreno en que fue fundada.

En 1740 el alcalde mayor de San Salvador, don Manuel de Gálvez y Corral, apunta que este pueblo “se halla en una de las faldas del volcán que se llama de San Vicente y que para llegar a este pueblo es muy peligroso el camino, por los muchos barrancos que se ofrecen”.

### 3.1.2 *Época colonial*

En 1740 el pueblo de Nuestra Señora de Ostuma tenía 75 indios tributarios (unos 375 habitantes) dedicados al cultivo del maíz y a la crianza de aves de corral. Refiere el arzobispo Pedro Cortés y Larráz que en 1770 pertenecía al curato de Santiago Nonualco y que su población total era de 501 personas distribuidas en 106 familias.

Étnicamente esa población se agrupaba así: 91 familias indígenas, con 442 individuos; y 15 familias

ladinas, con 79 personas. No había en este pueblo, sin embargo, ni una sola escuela de primeras letras. En 1786 ingreso en partido de Zacatecoluca.

En 1807, según el corregidor intendente don Antonio Gutiérrez y Ulloa, en Santa María de Ostuma habitaban 8 españoles, 702 indios y 24 ladinos, es decir, 734 personas. Carecían de industria; su único cultivo era el maíz y otros frutos, de entre los cuales tenían preferencia por la piña real, de singular volumen; criaban algunos ganados; y en los varios ranchos de ladinos se cultiva algún añil

### 3.1.3 *Cambios de jurisdicción*

Del 12 de junio de 1824 al 9 de marzo 1863 Santa María de Ostuma perteneció al departamento de San Vicente; de 1836 (9 de, marzo) a 1838 (30 de junio) al distrito federal; de 1838 (30 junio) a 1839 (19 de marzo) al departamento de San Vicente; de 1839 (19 marzo) a 1842 (5 de abril ) al departamento de La Paz; de 1842 (5 de abril) a 1845 al departamento de San Vicente: de 1845 a 1847 (15 de marzo) al departamento de la Paz; de 1847 (15 de marzo) a 1852 (21 de febrero) al departamento de San Vicente. A partir de entonces ha formado parte del departamento de La Paz.

### 3.1.4 *Sucesos posteriores*

En un informe estadístico de la población, del 1 de mayo de 1858, se le asigna un veintenario de 1.260 personas alojadas en 346 casas, de las cuales 14 eran de tejas, 28 casas pajizas con corredores de teja y las demás eternamente de paja.

El informe agrega que en Santa María de Ostuma se cultiva toda clase de árboles frutales, tales

como “naranjas, limones, caraos, coyoles, zapotes, guayabos, anonos colorados, sunzapotes, paternas, papayos, y en especial hay grandes piñas de castilla muy ricas”.

### 3.1.5 *Título de villa*

Durante la administración del doctor Manuel Enrique Araujo, la Asamblea Nacional Legislativa emitió el Decreto del 10 de abril de 1912, en virtud del cual el antiguo pueblo de Santa María Ostuma fue ascendido a la categoría de villa; y por otro decreto, de esa misma fecha, fue separada del distrito de Zacatecoluca e incorporada al de San Pedro Nonualco, creado por esa ley.

## 3.2 *Descripción geográfica del municipio de Santa María de Ostuma*

A continuación, se presentan datos recabados del instituto Geográfico Nacional “Ingeniero Pablo Arnoldo Guzmán” publicado 1997:

### 3.2.1 *Ubicación geográfica*

Santa María Ostuma, municipio del distrito de San Pedro Nonualco y departamento de La Paz. Está limitado por los siguientes municipios: al N, por Jerusalén y Mercedes La Ceiba; al E, por Guadalupe (depto. de San Vicente); al S, por San Pedro Nonualco, y al W, por Paraíso de Osorio, Santa Cruz de Analquito y San Miguel Tepezontes. Se encuentra ubicado entre las coordenadas geográficas siguientes: 13°38'49' LN (extremo septentrional) y 13°26'27'' LN (extremo meridional); 88°53'30'' LWG (extremo oriental) y 88°58'03'' LWG (extremo occidental).

### 3.2.2 *División política administrativa*

Para su administración, el municipio se divide en 7 cantones y 8 caseríos.

Figura 1. Mapa del municipio de Santa María Ostuma, en su división política y administrativa. Retomado de Centro Nacional de Registro.



### 3.2.3 Cantones

1. Concepción
2. El Chaperno
3. El Tránsito
4. Loma Larga
5. San Antonio
6. San Isidro
7. San José Carrizal

### 3.2.4 Caseríos

1. Concepción
2. El Chaperno
3. El tránsito
4. Loma larga
5. San Antonio
6. San Sebastián Las Lomas
7. San Isidro
8. San José Carrizal

### 3.3 Gobierno local

El gobierno local lo ejerce el concejo municipal, integrado por el alcalde, el síndico y los regidores, en lo que hoy se reconocen como gobiernos municipales plurales.

### 3.4 Aspectos físicos

**Hidrografía.** Riegan el municipio los ríos Jiboa, Amojapa, El Conejo, Petana, Zicimilla, El Zapote y El Chorrerón; las quebradas del Potrero, Majiquipil, Teguechulepa, San Sebastián y El Naranja.

### 3.5 Principales ríos

**Jiboa.** Nace fuera de este municipio y entra a formar parte de él 3.2 km al N de la villa de Santa María de Ostuma, en el lugar donde desemboca el río El Chorrerón; corre de NE a SW, y a su paso por el municipio sirve de límite departamental. Tiene como afluentes los ríos El Chorrerón, Petana, Amojapa y la quebrada de El Potrero. La distancia que recorre dentro de este municipio es de 5.5 km.

**El Chorrerón.** Nace fuera de este municipio y se integra a 3.2 km al N de la villa de Santa María Ostuma; corre de E a W hasta desembocar en el río Jiboa. A su paso por el municipio, sirve de límite municipal entre Jerusalén y Santa María Ostuma. La distancia que recorre dentro del municipio es de un kilómetro.

**Amojapa.** Se forma de la confluencia de las quebradas San Sebastián y Santa Rita, a 0.7 km de la villa de Santa María Ostuma; corre de E a W, sirviendo como límite municipal entre San Pedro Nonualco y la villa. Desemboca en el río Jiboa y tiene como afluente las quebradas Teguechulepa y Majiquipil. Su longitud dentro del municipio es de 4 km.

**Petana.** Se forma de la confluencia de los ríos Zicimilla y El Zapote, a 1.9 km al N de la villa de Santa María Ostuma; corre de E a W hasta desembocar en el río Jiboa. Tiene como único afluente el río El Conejo. Su longitud, dentro del municipio, es de 2.5 km.

### 3.6 Principales cerros

**Orografía.** Los rasgos orográficos más notables en el municipio son los cerros San Antonio y La Carbonera; las lomas Cerro del Peche, Tepito y San Sebastián.

**La Carbonera.** Está situado a 3.6 km al E de la Villa de Santa María Ostuma; sirve de mojón trifinio a los municipios de Guadalupe (del depto. de San Vicente), San Pedro Nonualco y Santa María de Ostuma. Elevación: 1.094 msnm.

**San Antonio.** Está situado a 3.7 km al E de la villa de Santa María Ostuma. Elevación: 850 msnm.

**Clima.** El clima es cálido y pertenece al tipo de tierra caliente. El montón pluvial anual oscila entre 1.800 y 2.000 mm.

**Vegetación.** La flora está constituida por bosques húmedos subtropicales. Las especies arbóreas más notables son cedro, ceiba, bálsamo, copinol, sincahuite, istatén, ojushte, papaturro y conacaste.

**Rocas.** Predominan los tipos de lavas dacíticas y andesítica; sedimentos volcánicos detríticos con materiales piroclásticos y corriente de lava intercaladas.

**Suelos.** Los tipos de suelo que se encuentra son andosoles y regosoles inceptisoles y entisoles (fase de onduladas a alomadas); regosoles, latosoles arcillo-rojizos y andosoles, entisoles, alfisoles e inceptisoles (fase alomadas a montañosas accidentadas).

### Dimensiones

Área rural: 23.83 km<sup>2</sup>, aproximadamente.

Área urbana: 0.29 km<sup>2</sup>, aproximadamente.

### 3.7 Población y vivienda

**Población.** De acuerdo con los censos oficiales, la población del municipio en los años indicados han sido las siguientes.

## POBLACIÓN

*Tabla 1.* Datos poblacionales sobre urbanidad y ruralidad a nivel de género en Santa María Ostuma, obtenidos de Instituto Geográfico Nacional “Ing. Pablo Arnoldo Guzmán”, publicado en el año 1997.

AÑO	URBANA		RURAL		TOTAL	HABITANTES POR KM <sup>2</sup>
	HOMBRES	MUJERES	HOMBRES	MUJERES		
1930	649	694	950	994	3.287	136
1950	552	595	1.139	1.120	3.406	141
1961	550	628	1.455	1.390	4.023	167
1971	622	646	2.063	1.986	5.317	220
1992	730	817	2.119	1.994	5.660	235

La población estimada, para el mes de julio de 1997, es de 5.923 habitantes. La densidad poblacional asciende a 264 habitantes por km<sup>2</sup>.

En la actualidad, según la Digestyc (2007), en el Censo de Población y Vivienda, nos indica sobre población total de acuerdo al área poblacional de la siguiente manera:

**EL SALVADOR  
CENSO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA -2007  
POBLACIÓN POR ÁREA Y SEXO**

*Tabla 2. Datos poblacionales sobre vivienda.*

MUNICIPIO	POBLACIÓN				ÁREA				
	URBANA		RURAL		URBANA		RURAL		
	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
<b>SANTA MARÍA</b>	5,990	2,996	2,994	1,552	741	811	4,438	2,255	2,183
<b>OSTUMA</b>									

Fuente: Dirección General de Estadística y Censos.

Y según Digestyc (2014), citado en Política Municipal de Protección Integral de la Niñez y de la Adolescencia de Santa María Ostuma (2017), estima que:

Santa María Ostuma se considera un, municipio predominantemente rural, ya que sus sectores urbanos ocupan solo el 1 % del territorio total (0.29 km<sup>2</sup>) versus el 99 % (cerca de 23 km<sup>2</sup>) que es ocupado por las áreas rurales. De acuerdo con el documento “El Salvador: Estimaciones y proyecciones de población municipal 2005-2025”, la población del municipio se calculó, para el 2015, en 6.266 habitantes: 50,4 % hombres (3.159), y el resto, mujeres (3.107), 49,6 % (p. 10).

### VIVIENDA TIPO DE VIVIENDA

*Tabla 3. Técnicas constructivas en viviendas*

TIPO	MIXTO	BAHAREQUE	ADOBE	MADERA	OTROS	TOTAL
Independiente	65	189	820	7	87	1.168
Piezas de mesón	-	-	1	-	-	1

Fuente: Dirección General de Estadística y Censos.

**CLASE DE VIVIENDA**

*Tabla 4. Tipos de inmuebles*

CLASE	TOTAL		URBANO		RURAL INDEPENDIENTE
	INDEPENDIENTE	PIEZA DE MESÓN	INDEPENDIENTE	PIEZA DE MESÓN	
Permanente	1.081	-	348	-	733
Improvvisada	1	-	1	-	-
Rancho	86	-	4	-	82
Total	1168	-	353	-	815

Fuente: Dirección General de Estadística y Censos.

### 3.8 Producción agropecuaria

Los productos agrícolas de mayor cultivo son los granos básicos, el café y las plantas hortensas y frutícolas. Existe la crianza de ganado vacuno, porcino, caballar y mular, así como de aves de corral.

Tabla 5. Productividad agrícola

CULTIVO	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA		PRODUCCIÓN GANADERA		PRODUCCIÓN AVÍCOLA	
	SUPERFICIE SEMBRADA EN ha	PRODUCCIÓN EN kg	GANADERÍA	TOTAL	AVES	TOTAL
Frijol	176.5	115.767	Bovina - Vacuna	687	Gallo-Gallina	7.939
Maíz	319.5	767.902	Porcina	490	Pavo	387
Arroz	7.3	12.137	Caballar	189	Patos	1.065
Maicillo	127.0	144.837	Mular	92	-	-
Café	229.0	171.176	-	-	-	-

Fuente: Dirección General de Estadística y Censos.

### 3.9 *Industria y comercio*

Como parte de la industria se encuentra la producción de lácteos, panela, almidón y tejas y ladrillos de barro. En el comercio local existen tiendas y otros pequeños negocios. Su comercialización se realiza en las cabeceras municipales de Guadalupe (depto. de San Vicente), San Pedro Nonualco. Paraíso de Osorio y San Salvador.

### 3.10 *Vías de comunicación*

La villa de Santa María Ostuma está unida por carreteras con las ciudades de Guadalupe (del depto. de San Vicente) y con San Pedro Nonualco. Cantones y caseríos se enlazan por caminos vecinales a la cabecera municipal.

### 3.11 *Datos relativos a la cabecera municipal*

La cabecera de este municipio es la villa de Santa Ostuma, situada a 13.8 km al NW de la ciudad Zacatecoluca, y 640 msnm. Siendo sus coordenadas geográficas centrales 13°37'06'' LN y 88°55'51'' LWG.

Tiene como poblaciones vecinas a Guadalupe (depto. de San Vicente), San Pedro Nonualco, San Miguel Tepezontes, Paraíso de Osorio, Mercedes La Ceiba y Jerusalén. Las fiestas patronales se celebran del 31 de enero al 2 de febrero en honor a Nuestra Señora de Candelaria. Las calles de la villa son de concreto y empedradas, siendo las más importantes las calles principal, 2 de Febrero e *Ismael Echegoyen*; el pueblo se divide en los barrios El centro, El Calvario, Candelaria, Las Mercedes y Las Delicias. Entre los servicios públicos con los que cuenta la villa están el alumbrado eléctrico, agua potable, las telecomunicaciones, correos, Juzgado de Paz, unidad de salud, escuela parvularia, escuela de educación básica, instituto nacional y servicio de transporte colectivo.

PMPINA (2017) propone indicadores socioeconómicos de los hogares de Santa María Ostuma de la siguiente manera:

Santa María Ostuma se ubica dentro Mapa Nacional de Pobreza (Flacso-FISDL, 2005), en la posición 40 de Pobreza Extrema Alta. Su índice de desarrollo humano se estima en 0.685, ocupando el lugar 116

entre los 262 municipios y su producto interno bruto alcanza 4.157.6 (PNUD, 2009).

Para el 2009, el PNUD, en su almanaque 262, “Estado del desarrollo humano en los municipios de El Salvador”, informó que el 58,9 % de los hogares de Santa María Ostuma tienen acceso al agua dentro de su casa, en los hogares urbanos la cifra se eleva a 67,6%, mientras que en los rurales disminuye a 55,7%.

Solo el 9,3 % de los hogares presentan saneamiento básico por alcantarilla. Por zona, se tuvo un 22,7 % en la zona urbana y solo un 4,4% en la rural. Otro indicador explorado fue el alumbrado eléctrico. Este fue uno de los servicios más accesibles, al ser una característica común para el 78,3 % de la población estudiada; el 93,8 % de habitantes urbanos y el 72,6 % de rurales (PNUD 2009).

El porcentaje de hogares con déficit habitacional equivale a 45,5. Para los urbanos, se tuvo un estimado de 14,3 %, mientras que en los rurales se elevó a 55,4 %. Por otra parte, el acceso a servicios de teléfono constituye un privilegio exclusivo para el 17,8 % de las familias; el acceso a internet es aún más escaso, al estar presente solo en un 0,2 % de todos los hogares. Es necesario destacar que el acceso al internet a través de los teléfonos celulares se está convirtiendo en una opción cada vez más popular.

### 3.12 *La historia ostumeña y los terremotos del 2001*

Santa María Ostuma se ve transitando entre el ayer y hoy; y fueron los terremotos del año 2001 los que marcaron en la población un impacto en cuanto a su memoria e infraestructura construida, permaneciendo latente en el imaginario individual y colectivo de sus habitantes. Lo anterior sugiere que dicho suceso es un marcador en el tiempo del ostumeño a nivel histórico, el cual denota un punto referencial en el tiempo de la antigua villa, versus lo que se ha desarrollado hasta la actualidad.

En videos y fotografías se puede ver cómo la villa de Ostuma, antes de los terremotos del 2001, contaba con su iglesia que databa desde tiempos de la Colonia, como lo refiere Hernández Díaz (1994): “En los datos recuperados por el ejemplar profesor José Cupertino Rosales (don Cuper) nos dice que, a la llegada de los españoles, el templo actual fue comenzado a construir en 1701 y terminado en 1730 (30 años)” (p. 12).

Así era Ostuma antes de los terremotos:



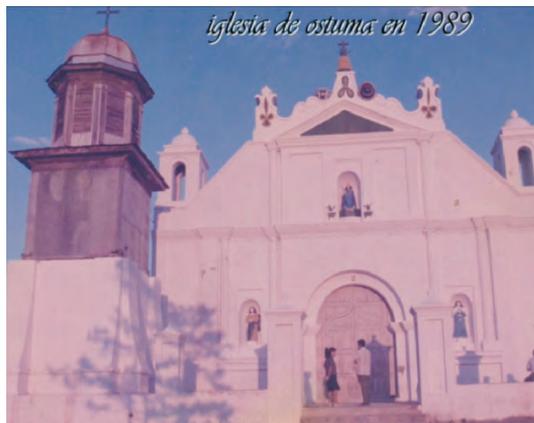
*Fotografía 1.* Barrio El Centro en 1988, en la cual puede apreciarse la calle principal empedrada. (Recuperada del video realizado por Red Juvenil de Ostuma 2011)

Es en ese sentido que Guevara P. & Sánchez, Ramírez (2005) relatan lo siguiente:

Los sismos del 13 de enero y 13 de febrero de 2001 además de las 1.159 personas fallecidas, 8.122 personas heridas y de 1.582.428 damnificados en todo el país produjeron daños en las construcciones y la infraestructura de servicios tanto en las áreas urbanas como rurales y en el medio ambiente natural (Guevara, 2002b). [...] La zona afectada por el sismo del 13 de febrero fue menos extensa que la del sismo del 13 de enero. Sin embargo, a los daños producidos por el primer sismo se le sumaron los daños de este segundo sismo agravando tanto las condiciones de vida de los salvadoreños como el desarrollo económico del país. Los

principales daños se concentraron en los departamentos de La Paz, San Vicente, San Salvador y Cuscatlán y se produjeron daños menores o se agravaron los daños producidos por el sismo anterior en los departamentos vecinos. [...] El sismo del 13 de febrero agravó la situación del patrimonio cultural dañado por el primer sismo, especialmente en el sector del patrimonio cultural, histórico y religioso y en los espacios de desarrollo cultural de los departamentos de Cuscatlán, San Vicente, Cabañas y La Paz (Guevara, 2002a). Los nuevos daños afectaron al patrimonio cultural edificado, iglesias fundamentalmente, casas de la cultura, archivos municipales en las alcaldías y viviendas privadas en los principales centros históricos. Muchas de estas pérdidas fueron irrecuperables en tanto que otras pueden ser restauradas total o parcialmente.

Así se muestran los efectos del terremoto 2001 en el municipio de Santa María Ostuma:



*Fotografía 2.* Antigua fachada parroquial en el año de 1989.  
(Tomada del video realizado por la Red Juvenil de Ostuma 2011)



*Fotografía 3.* Fachada parroquial luego del terremoto del 2001.  
(Recuperada del video realizado por la red juvenil de Ostuma 2011)



*Fotografía 4.* Fachada parroquial luego del terremoto del 2001.  
(Recuperada del video realizado por la Red Juvenil de Ostuma 2011)



*Fotografía 5.* Interior colapsado de la iglesia de la villa Santa María de Ostuma después del sismo del 13 de febrero. (Fotografía: L. Teresa Guevara P.)

El marco histórico del municipio de Santa María Ostuma, por tanto, pone en perspectiva tres referencias. La primera, desde la visión de los historiadores salvadoreños, que hacen un esfuerzo desde los primeros asentamientos pipiles y los toponímicos de lugar (Lurín, 2000 y Meza, 2012); la segunda es lo que la monografía del departamento de la Paz del Instituto Geográfico Nacional nos aporta en términos sociodemográficos en el año 1997; y finalmente lo que el grupo de investigación propone, el suceso del terremoto 2001, como una nueva refundación municipal; dado que la villa se vio devastada y quedó prácticamente en escombros, lo cual le ha permitido demostrar la capacidad de resiliencia social de sus habitantes.

## CAPITULO IV

### 4. MÉTODO

#### 4.1 *Participantes*

Los participantes claves de esta investigación fueron los responsables de referentes institucionales, municipales, culturales y productivos del municipio, así como personas que de acuerdo con su particularidad sociocultural también son referentes de la municipalidad, entre ellos artista locales, comerciantes, feligreses y responsables parroquiales, la “cuenta historias” local, el curandero, las rezadoras y los fabricantes de velas, entre otros.

Además, se crearon criterios de inclusión y exclusión de la población informante, que se presentan a continuación.

*Tabla 6.* Criterios de inclusión y exclusión del proyecto de investigación.

Criterio de inclusión	Criterio de exclusión
Haber residido en el municipio por lo menos en los últimos 10 años.	Niños menores de 10 años de edad.
Haber trabajado en el municipio los últimos 5 años.	Personas reconocidas por su interés de ir en detrimento del desarrollo del municipio.
Ser originario del municipio de Santa María Ostuma.	Personas con problemas psicológicos y mentales reconocidos por la comunidad o la municipalidad.

Fuente: Elaboración propia.

#### 4.2 *Diseño y tipo de estudio*

El método es de tipo cualitativo con enfoque etnográfico, que, tal como Pérez de Tudela (2012) lo explica:

(Del griego εθνος: “etnia”, y Γραφω: “escrito”) es la parte de la antropología cultural que se ocupa (observa y describe) de los distintos aspectos de una cultura o un pueblo, lo cual incluye todo: sus costumbres, los medios de vida, el idioma, la población, la alimentación, la vivienda, la economía, la división del trabajo, los esquemas producción y un tan largo etcétera como se quiera. Consiste en la recolección de datos in situ y teniendo como informantes a los integrantes de esa realidad. Los datos recopilados consisten en la descripción densa y detallada de sus costumbres, creencias y mitos, genealogías e historia, etcétera, dicha información se obtiene mayormente por medio de largas entrevistas con miembros de la comunidad o informantes claves de ellas (p. 312).

Desde esa perspectiva, se ha logrado documentar el patrimonio cultural tangible e intangible, las historias locales, sus leyendas y tradiciones, así como la organización social a partir del trabajo agrícola y comercial, el papel de la mujer ostumeña, así como su religiosidad y espiritualidad; todo ello mediante la recolección de datos en entrevistas semiestructuradas y grupos focales, donde el registro fotográfico, el uso de la cámara y el dron dan un fiel reflejo del municipio ostumeño.

Se realizaron 17 visitas de campo. La movilidad del equipo de investigación al interior del municipio se realizó en transporte de la Utec y también en el suministrado por la alcaldía.

#### 4.3 *Instrumento de recolección de datos*

Para la recolección de datos fue necesario generar instrumentos previos aplicados a entrevistas semiestructuradas e instrumento para grupo focal, ficha de registro de patrimonio tangible y ficha bibliográfica, todos

ellos sometidos a juicio de expertos para mejorar su condición y ser lo más eficiente en la obtención de los datos.

Lo anterior fue posible gracias a la implementación de aplicación de muestra en cadena o por redes (bola de nieve) con la que, según Hernández Sampieri, Fernández Collado & Batista Lucio (2014), nos dice: “Se identifican informantes claves y se agregan a la muestra, se les pregunta si conocen a otras personas que puedan proporcionar más datos o ampliar la información (Morgan, 2008), y una vez contactados, los incluimos también” (p. 388). Para el caso concreto de Santa María Ostuma se buscaron líderes y lideresas locales que respondieran a las necesidades de información que requería la presente investigación; y ellos nos dieron nombres de nuevos informantes, los cuales se adicionaron a la muestra.

#### 4.4 *Procedimiento*

##### 4.4.1 *Consulta de fondos documentales*

Se realizaron consultas de fondos documentales propios y municipales, en las universidades y librerías. Se encontró una referencia documental monográfica de 1996 escrito por el coronel Aquilino Díaz, que es el único documento que narra acontecimientos de la guerra de 1980 a 1992, así como un recorrido por las actividades socioculturales del municipio en esos años antes de los terremotos del año 2001. Esta fue una excelente iniciativa del coronel Díaz, dado que su registro permite comprender la historia de la villa ostumeña.

Además, la presente investigación se apoyó en informes y trabajos propuestos por ONG y organismos de cooperación internacional, tales como los siguientes:

- Política municipal de protección Integral de la niñez y de la adolescencia de Santa María Ostuma, vigente del 2016 al 2020, esfuerzo encaminado por la OIT, Educo y la alcaldía municipal.
- Revista *Onpaku* (2015) apoyada por la Agencia de Cooperación Internacional del Japón, la Comisión Nacional de la Micro y Pequeña Empresa (Conamype), la estrategia de desarrollo económico local “El Salvador Un Pueblo Un Producto” y la

alcaldía municipal de Santa María Ostuma; facilitada por Nahún Tamayo.

- El programa de las fiestas patronales 2017 y el del año 2018 de Santa María Ostuma en honor a la Virgen de Candelaria, que resultan ser fuentes de información actualizadas de proyectos de desarrollo local y de la vivencia sociocultural ostumeña.

Otro tipo de esfuerzo fue el consultar las hemerotecas y los archivos nacionales para la búsqueda de fuentes primarias de información en torno a los acontecimientos históricos del municipio; también audiovisuales en YouTube sobre Santa María Ostuma y una presentación fotográfica facilitada por la Casa de la Cultura local y desarrollada por la Red Juvenil Ostumeña, que contribuye a la estructuración del marco histórico municipal.

#### 4.4.2 *Observación directa*

A partir de las visitas de campo, se mantuvo un diario de campo en donde se registraba la información de la cotidianidad de los habitantes de Santa María Ostuma: en los funerales, en los días de producción agrícola, como los yucales y la corta de piña, y la molienda; en las fincas ecoturísticas, en las visitas a los centros de salud y educativos, tanto a en el ámbito del casco municipal como en el de los cantones.

#### 4.4.3 *Entrevista semiestructurada*

Se realizaron 27 entrevistas semiestructuradas focalizadas, desarrolladas en un entorno de confianza en el que los entrevistados alcanzaron a profundizar con sus repuestas a las preguntas que se le plantearon en el instrumento previamente elaborado.

#### 4.4.4 *Grupos focales*

Los grupos focales se lograron a partir de una convocatoria de los funcionarios de la alcaldía municipal a los líderes y lideresas de los diferentes cantones del municipio, que, mediante las habilidades del

dialogar, tenían el propósito de registrar su realidad y experticia en torno a los diferentes tópicos de la investigación.

Fueron 7 grupos focales los que se desarrollaron: 3 con estudiantes del bachillerato, 1 con profesores del Instituto Nacional de Santa María Ostuma, y 2 con líderes y lideresas de los cantones del municipio; y un grupo focal con familiares de víctimas de la masacre del cantón San José Carrizal.

#### 4.5 *Procesamiento de la información*

##### 4.5.1 *Aplicación de software Nvivo 11 para análisis de resultados*

Como equipo de investigación, se optó por aplicar, para el análisis de resultados, el *software* especializado Nvivo 11. Este análisis permitió codificar, mediante análisis de significados, los conceptos y las ideas más comunes que yacen en el imaginario colectivo de los informantes claves entrevistados, quienes fueron principalmente líderes y lideresas de asociaciones de fruticultores, jóvenes del Instituto Nacional de Santa María Ostuma, referentes municipales y religiosos, y comerciantes, entre otros.

##### 4.5.2 *Triangulación de fuentes de datos*

Navarro Ardoy, Pasadas del Amo & Ruiz Ruiz (2014) nos orientan con respecto a la triangulación:

Denzin (1970) define la triangulación en investigación como “la combinación de dos o más teorías, fuentes de datos o métodos de investigación en el estudio de un fenómeno singular”. Según el aspecto en el que se adopte la estrategia de combinación se puede hablar de: 1. *Triangulación de fuentes de datos* que consiste en la consideración del punto de vista de los distintos grupos que conforman la realidad objeto de estudio... (p. 2)

Partiendo de lo anterior, en la presente investigación se hace un ejercicio de triangular varios de los apartados de los resultados de campo; más en aquellos temas que se vuelven de gran relevancia histórica y patrimonial cultural. Se retoman varias fuentes de datos sobre

un mismo eje o categoría de la investigación, que, por medio del grupo focal, entrevista a informante clave y fuentes documentales primarias permiten configurar esas realidades temáticas, lo cual posibilitará al público lector generar sus propias conclusiones respecto al informe de la investigación.

#### 4.6 Registro fotográfico y uso de drone

El recurso fotográfico ha permitido evidenciar mediante imágenes el patrimonio tangible edificado, en el cual se destacan la iglesia de la Virgen de Candelaria, el complejo deportivo municipal, los vestigios del beneficio de café; fotografías de molindas y sus respectivos trapiches; de producción agrícola en general, de edificaciones de dispensarios de salud, templos religiosos y de centros educativos a nivel de casco municipal y cantonales, entre otros.

Además, la Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social de la Utec facilitó técnicos y el recurso del drone, que posibilitó en 9 horas de trabajo continuo tomas aéreas de El Chorrerón, el mirador y la iglesia parroquial, entre otros, que son lugares turísticos emblemáticos del municipio.

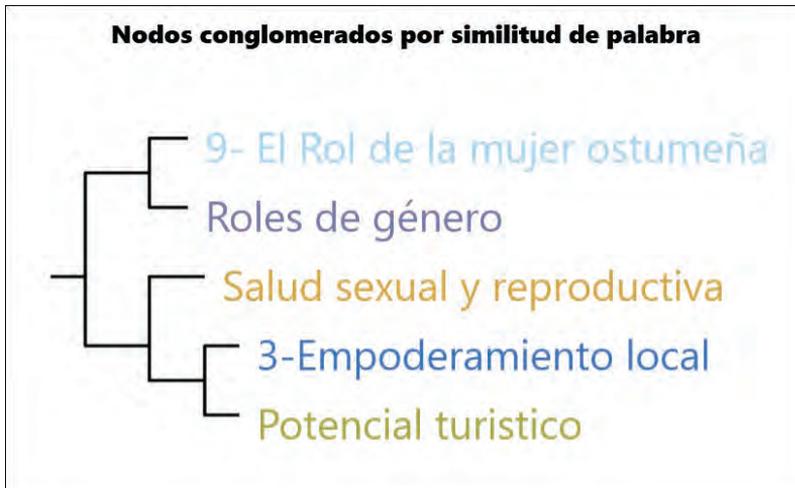


Fotografía 6. Uso del drone para tomas aéreas en el municipio de Santa María Ostuma.  
(Fotógrafo: Carlos Osegueda. 25 de agosto de 2017)



La nube de palabras nos muestra que dentro de las opiniones de los entrevistados es la piña el producto por excelencia en el municipio, destacando sus variedades Golden y de azucarón que, como se verá más adelante, esta es la tradicional y considerada un patrimonio ostumeño; que de igual manera se puede relacionar con la palabra nosotros como sentido de pertenencia de arraigo identitario. Además, se mencionan la piña de castilla y la hawaiana, destacando los tiempos de cosecha de invierno y verano, y en menor medida entrelaza este producto con la organización social local en torno al fruto. (Asociación Agricultores y Fruticultores Ostumeños- Asafruto y la Asociación de Productores de Piña de El Salvador-Appes).

Figura 3. Análisis del papel de la mujer y el emprendimiento local.



Fuente: Elaboración propia

Al hacer el desglose de las relaciones identificadas por medio de la agrupación de nodos de significado, el empoderamiento local y el potencial turístico aparecen como nodos independientes del concepto principal, que pertenece a la salud sexual y reproductiva. Esto se puede interpretar que, en el caso de la mujer ostumeña, se asocian al esfuerzo de participar de forma empoderada a niveles comerciales, políticos y organizacionales, con posibilidades de incidir en el desarrollo turístico





solo para la vela y para trasladar al muerto al cementerio. Al finalizar el sepelio, la familia doliente lo regresaba a las autoridades municipales.

Por otro lado, también hay leyendas alrededor de la Virgen de Candelaria y sus pies mojados, llenos de arena de mar y caracoles. Todo lo anterior son las creencias y los mitos que se pasan de generación en generación en la población ostumeña, y que sirven de hechos y prácticas fundacionales y de conectividad identitaria entre sus habitantes.

Figura 6. Entre la urbanidad y la ruralidad: el patrimonio tangible e intangible de los ostumeños



Al observar el clúster de la figura, se aprecia que expresiones culturales y religiosidad popular están asociadas como nodo dependiente del concepto principal, que en este caso pertenece a *ritualidad*. Esto se interpreta como que las expresiones culturales se asocian con el concepto de la religiosidad popular siempre y cuando estén mediadas por la acción ritualista que se genera en ambas practicas comunitarias; ello guarda relación directa con las tradiciones que se celebran o se conmemoran en la villa ostumeña, que dan rostro de identidad cultural, pues cada

poblador se vuelve un portador de cultura desde sus experiencias en la cotidianidad del municipio.

Lo anterior tiene relación directa con los desafíos que presenta el desarrollo local; y con cómo darán respuesta sistemática y planificada, en el tiempo, todas las instituciones que permanecen en la localidad, para que dichas tradiciones e identidades que se expresan localmente perduren, como, por ejemplo, el registro de actividades relacionadas con la salud, como las de parteras y los curanderos de la municipalidad, y su relación con el medio ambiente. Todo lo anterior guarda una íntima relación con el resguardo y la promoción del patrimonio natural y cultural bajo una doble visión: acceso a la participación de todos los sectores del municipio para resguardarlo y promoverlo; y la facilitación para trasladarse a los lugares bellos y mágicos del municipio; a su patrimonio tangible natural y cultural.

Todo lo anterior supone la relación directa con la propuesta sugerida de los diferentes informantes claves consultados es la promoción de educación artística y cultural; es reavivar la conciencia plena de lo que ha sido en el pasado para comprender los retos y desafíos del presente; y así proponer con certidumbre el mañana que el pueblo ostumeño decida, en el que muchos añoran volver a sus juegos tradicionales que poco a poco van desapareciendo, o sencillamente son cambiados por las nuevas tecnologías móviles, que van formando cada vez más individualista a las nuevas generaciones, perdiendo así la raíz de su identidad.

Figura 7. Historia de héroes de Ostuma



Al observar el clúster de la figura anterior, se aprecia que en el nodo de similitud de palabras las que más mencionan en las entrevistas los pobladores designan el concepto *memoria histórica ostumeña*, que tiene una íntima relación con el de las historias de vida; ambos están asociados, de forma dependiente, con el concepto principal, que en este caso es *historia*. Esto se puede interpretar como que el concepto *memoria histórica ostumeña* y las experiencias de vida de algunos informantes claves consultados se relacionan como parte vital de la historia general del municipio; y como que es imposible hablar de la historia en general de Santa María Ostuma sin comentar los sucesos que 1980, que hundieron en el sufrimiento y el dolor a varios cantones del municipio, como se verá más adelante.

Esto podría estar contrapuesto a una visión de desarrollo turístico y de empoderamiento local; sin embargo, se interpretaría, en relación con los dos conceptos mencionados arriba, que en la medida que la población se empodere localmente de su propia historia, existe la posibilidad de ver los acontecimientos de los años 80 del siglo pasado como una oportunidad mayor para reconciliar a toda la comunidad

ostumeña, manteniendo sus diferencias de pensamiento y de ideología, pero aprendiendo de ese doloroso pasado, el cual puede ser presentado al visitante dentro de una oferta de circuito turístico cultural, en donde uno de sus componentes obligados es conocer la memoria histórica ostumeña, visitando o haciendo un alto en los cementerios, viejo y nuevo, para rememorar tanto frente los mausoleos dedicados tanto a los militares caídos en batalla como en el monumento de las familias víctimas del conflicto armado, mejor conocido como “la masacre de El Carrizal”. Estas propuestas se hacen manifiestas cuando los informantes entrevistados expresan la necesidad de hacer prevalecer la memoria de los héroes del municipio, aprendiendo el valor de la reconciliación y la solidaridad de sus pobladores a partir de reconstruir los hechos, de hablar con la verdad de los sucesos y reconociendo los errores que se cometieron en el pasado.

Figura 8. El desarrollo local y las estructuras sociales de los ostumeños



Se identificaron las fortalezas para un franco desarrollo económico, haciendo un énfasis en iniciativas turísticas (fincas ecoturísticas, festival

de la piña, iniciativas para alojamiento temporal-hostales, circuito sociocultural de 24 molineras, 3 divisaderos o miradores, visitas a la cascada “El Chorrerón”, 5 cuevas alusivas a la mitología ostumeña, recorridos a iglesias que guardan reliquias sacramentales e imaginería, lavadero públicos, así como espacios de ventas y encuentros familiares, entre otros.

Al observar el clúster de la figura 8, se aprecia que los conceptos *realización humana* y *juventud ostumeña* están asociados como nodos dependientes del concepto principal, que en este caso pertenece a *sueño ostumeño*; esto se interpreta como que la realización humana desde la juventud ostumeña se vincula con el logro del ostumeño como productor de piña, como lo veremos más adelante, cuando expresan que ello depende de la vinculación directa de la estructuración social con la organización municipal en pro de la juventud ostumeña.

Todo ello está relacionado con el sistema de valores que pervive en la villa ostumeña, el amor por el trabajo agrícola y el aprecio a su patrimonio, como potencial turístico que se vuelve un desafío para el sistema educativo desde la perspectiva de los jóvenes consultados, dado que implica otorgar un mayor número de becas estudiantiles, implementar bachillerato en Turismo, en Agricultura y Agronomía, con aplicación de tecnología aplicada al desarrollo agroindustrial.

Todo lo anterior depende del esfuerzo interinstitucional que se gesta en el municipio, que se debe de generar de forma más sistemática y direccionada a que los jóvenes accedan a iniciativas como el emprendimiento gastronómico y turístico local, así como a un plan de becas a escala nacional e internacional, que les permita realizarse como seres humanos dignos.

## 5.2 *Discusión de resultados*

Por otro lado, la organización social de los ostumeños responde históricamente a su necesidad de desarrollo local. Así lo sostiene Díaz Hernández (1994) cuando refiere lo siguiente:

Colonia ostumeña formada en 1993, por residentes en San Salvador, a iniciativa de don Ceneo de La Cruz y don Pedro Candelario, siendo su sede la ciudad capital

y formada por diferentes profesionales, comerciantes, obreros, agricultores, etc... En 1994, se forma su filial en Santa María Ostuma, con el objeto de coordinar mejor las actividades para que tengan éxito, entre los objetivos de la organización es trabajar por la villa de Santa María Ostuma en los campos educativos, culturales, sociales, religiosos, deportivos (p.104).

Y, por otro lado, hay una dinámica como pueblo productor, a partir de su fruto insignia, la piña; y existen dos asociaciones reconocidas: Asafruto y Appes, que aglutinan a cierto grupo de fruticultores. Además, con la comercialización de la piña y sus derivados, el municipio está organizado en la iniciativa de “Un Pueblo Un Producto”, lo cual le permite participar en ferias a escala nacional, así como recibir capacitación especializada; también se ha desarrollado el PES. Esto fue posible por el esfuerzo de la alcaldía municipal, con el apoyo del FISDL, a nivel cultural, la Red de Juvenil de Santa María Ostuma, quienes han aportado significativamente a la construcción histórica del municipio, marcando un antes, un durante y un después de los terremotos de 2001 mediante un video-documental. Dicha iniciativa, sin lugar a dudas, ha contribuido a generar arraigo en los habitantes del municipio. En el ámbito religioso, se mantienen como forma de organización las cofradías y sus mayordomías a los santos patronos en cada cantón, los cuales animan año con año las celebraciones locales. Sin embargo, ese entusiasmo a participar ha disminuido considerablemente. Los pobladores señalan que esto se debe al aumento de las iglesias evangélicas protestantes. Esto demuestra que la cultura no es estática, es dinámica; y que variables que intervienen en el tiempo y espacio, y someten a una comunidad o grupo social a cambios paulatinos en sus valores y comportamientos culturales.

Es importante señalar que Santa María Ostuma forma parte de 11 municipios pilotos en donde se ha desarrollado una política municipal de protección integral de la niñez y de la adolescencia, facilitando organizar, en torno a los derechos de la niñez y la adolescencia, localmente el comité integrado por concejales de la alcaldía municipal, un representante de salud, uno de educación y los representantes de comunidades.

La dinámica de organización social a escala municipal se debe en gran medida, según los pobladores ostumeños, a la visión estratégica y muy dinámica del concejo municipal dirigido por la alcaldesa, Elsa Antonia Guevara de Melchor, que goza de la confianza de la de la población en general.

### 5.2.1 *Vivencias locales en torno a la piña ostumeña*

Santa María Ostuma es conocida a escala nacional como “la tierra de la piña”. Dicho título se debe a que es uno de los mayores productores de ese fruto, en sus diferentes cultivares,<sup>1</sup> lo cual posiciona a los productores ostumeños como los referentes nacionales; inclusive en la región de los nonualcos representa para los ostumeños su patrimonio natural y cultural. En ese sentido, se presenta las características sobre las manzanas de cultivos, reflejadas en la distribución que, a nivel el país, ha sido registrada por Sandoval & Torres (2011), investigadores del Programa MAG-Centa Frutales, quienes destacan lo siguiente:

En El Salvador el área sembrada de piña es de aproximadamente 650 mz., distribuidas en las zonas piñeras por tradición: Santa María Ostuma, Ciudad Barrios, Chalchuapa, Cojutepeque y Jiquilisco. La producción en estas zonas no es suficiente para satisfacer la demanda nacional, volviendo necesario mejorar las técnicas de manejo e incrementar las áreas de siembra (p. 4).

Tomando en cuenta la referencia a escala nacional del MAG-Centa, es necesario el contexto histórico de los cultivares de la piña ostumeña, sobre las experiencias de vida, en torno al patrimonio natural y cultural de los ostumeños, para dimensionar el porqué del título de la “tierra de la piña”, desde sus posibles orígenes en dicho municipio nonualco.

Las tres variedades que supuestamente trajeron los españoles, que son la de azucarón, la de Castilla y la de

---

1 Se entiende por *cultivar* o *cultivares* como la variedad de plantación de piña; ejemplos: de Castilla, de azucarón, Golden, hawaiana, entre otras.

agua; nada más esas, este, existían. Cuando yo era cipote no había otra [...] Hoy, con la famosa tecnología, me imagino que han sido clonadas algotras variedades. [...] pero aquí en el municipio solo se conocían tres variedades: las de castilla, las de Azucarón y las de agua [...] Aquí hay algunos profesionales que no se saben explicar esto [...]; pero yo concluyo que la semilla de la piña vino para acá cuando se dio la famosa transacción de productos españoles<sup>2</sup> [...] El Salvador entonces, viéndolo así, España tiene una provincia que se llama Castilla entonces; de ahí deduzco que se dio en ese entonces, la traída de la semillas y fue así como algunos nuestros antepasados comenzaron a sembrar la piña [...] pero solo aquí en Ostuma es que quizás trajeron [...] porque ya en otro pueblo indígena no hay [...] Solo he visto allá por donde nació este monseñor, el que es santo. ¿Cómo se llama? [...] Romero [...] Ahí he visto, pero solo de Castilla, colgando en las peñas [...] Ahí está la piña, pero solo ahí [...] Yo fui a una excursión con un grupo de caficultores. Como era presidente de la asociación de cafetaleros de La Paz [...], fui y vi montón de piñas colgando ahí [...] Si cree que uno que solo aquí, pero no [...] Ese pueblo donde nació Romero (Díaz, A., 2017).

---

2 Hace referencia a la época colonial



*Fotografía 7.* Entrevista guiada con el Cnel. Aquilino Díaz Hernández, quien aportó, desde su monografía escrita en 1996, elementos historiográficos de los ostumeños, realizada el 27 de junio de 2017.

(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Siempre, en el contexto sobre el génesis de la piña a escala global, se han realizado estudios históricos, entre los cuales se puede mencionar que Suramérica, específicamente Brasil, es la cuna de dicha fruta, así como la selección artificial está presente en los cultivares que se han mantenido a través del tiempo hasta el actual siglo XXI, tal como se puede apreciar en el siguiente dato de Castañeda de Pretelt (2003), quien acota lo siguiente:

América del Sur constituye el centro de origen común de las bromeliáceas. Específicamente la piña es originaria del norte del Brasil. El conquistador Oviedo la describió en las islas del Caribe y Panamá, lo que demuestra que a partir de su origen se difundió en un perímetro bastante extenso. Cuando los españoles la descubrieron, ya la planta había pasado por un proceso de domesticación y selección, entre la población indígena, predominando tres clones por sus preferencias entre la gran multiplicidad de

genotipo; los nativos lograron obtener frutas sin semillas, una característica deseable. En el periodo de selección se desarrollaron las líneas de la Cayena, variedad que se separó en grupos con espina y sin espina (un factor a considerar para distinguir clones), dominando en este proceso la Cayena lisa o sin espinas, otra característica deseable (p. 3).



*Fotografía 8.* Agricultor de la finca ecoturística Santa Elena, cantón El Carrizal, mostrando un ejemplar del cultivar Golden MD-2.  
(Fotógrafo: Francisco Santos Alvarenga. 11/07/ 2017)

La Cayena lisa y la de azucarón, o india, como también es conocida, son la clave en los procesos de hibridación genética a la cual ha sido expuesta la piña en sus diferentes cultivares (variedades), en lo que también se concibe como selección artificial, en donde el ser humano ha sido el artífice de dicho proceso a lo largo de su historia evolutiva.

### 5.2.1.1 *El desarrollo agroindustrial en la tierra de la piña*

Las lecciones aprendidas a lo largo de varias generaciones de familias de fruticultores, quienes han experimentado los vaivenes de la vida alrededor de dicha fruta tropical, tanto desde sus orígenes como de su desarrollo agroindustrial, se presenta el siguiente aporte de una experiencia de vida a nivel generacional, en palabras de uno de los agricultores ostumeños, como sigue:

Entonces, aquí había piña hawaiana, de azúcarón, de Castilla, pero muchos estábamos perdiendo eso por los cítricos, por el naranjo. Yo era uno (de los que perdía). Yo me crié con mi papá, al igual que Emilio (señala a un tercero), cultivando piña, piña tradicional, ¿verdad? Entonces, en ese campo, el terreno donde cultivábamos piña, nosotros ya le habíamos puesto naranjo a una distancia, y la sombra... Estaba quizás en un treinta (o) cuarenta por ciento de los cultivos que eran antes, más antes. Entonces surge la idea; y el proyecto era un proyecto innovador totalmente (Beltrán Panameño, 2017).

Asimismo es importante resaltar el espíritu de lucha de los agricultores ostumeños; entre ellos don Salvador Panameño, quien ante la adversidad de enfrentar la pérdida de los cultivos de la piña, que es su patrimonio natural y cultural, coincidió con otros productores locales para trazar una nueva estrategia en común y así poder enfrentar las exigencias que el medio ambiente a nivel local estaba demandando de ellos, como productores de su patrimonio a escala nacional y regional; esto se concibe como la agricultura resiliente, la cual antes de los terremotos del 2001 no se estaba trabajando de manera organizada. Es en este punto en donde la convergencia cultural y la invención independiente, dos categorías de la Antropología, entran en juego para poder explicar cómo dichos mecanismos de cambio enfrentaron a los agricultores ostumeños a escenarios similares, llegando así a la conformación de una de las estructuras sociales que a escala local ha marcado una huella imprescindible en el desarrollo de la agricultura bajo un enfoque resiliente, desde un entramado de cooperación interinstitucional que

posteriormente ha posicionado a la Appes como uno de los referentes locales. Una muestra del registro de las experiencias de vida, se presenta en el siguiente relato:

En su momento, créamelo que yo me arrepentí. Me arrepentía, pero no tenía más otra cosa que hacerle frente, porque el hecho de estar en las organizaciones no es cosa fácil. Yo sé que él (señala a un tercero) ya está experimentando eso; y que él tiene otras posibilidades de apoyo. Y nosotros, en su momento, estábamos solos; solamente con el organismo. Entonces el organismo de cooperación nos planteó la idea, de que nos iban a dar la asistencia técnica y nos iban a donar cinco mil plantas para semilla; pero que teníamos que reunir ciertos requisitos. Entonces ellos nos ayudaron, nos apoyaron. Primeramente, en la legalización de la organización; está legalmente constituida en el Ministerio de Gobernación. Ahí está Appes inscrita. [...] Nace la idea así [...] Un muchacho que trabajaba todavía vino por ahí, verdad. Y entonces, luego, por medio de él, vino otro señor.<sup>3</sup> Somos muy amigos con el señor. Lo puedo mencionar porque no lo voy a mencionar en mal, sino que en bien. Él se llama Óscar Manuel Gutiérrez; (con él) que somos amigos. Él era el director ejecutivo del organismo regional para el desarrollo agropecuario, y no sé qué (más), desde México hasta Panamá... Entonces, este señor, y también otro (con él) que trabajaban juntos en el organismo, se llama Fernando Núñez... Yo he perdido los contactos con esa gente, porque ya tenemos años... Ambos no son de acá (el informante hace referencia a los señores Óscar Manuel Gutiérrez y Fernando Núñez). La última vez que nos vimos, en el Ministerio de Agricultura, fue en el dos mil siete (Beltrán Panameño, 2017).

---

3 El informante clave hace referencia a otro especialista agricultor e ingeniero agrónomo.

En el fragmento anterior se puede observar la importancia de las alianzas estratégicas entre los actores locales y las instituciones estatales, las cuales son el primer punto de partida en la búsqueda de soluciones no solo temporales, sino más bien permanentes en la medida que dichas alianzas se fortalezcan, incorporando nuevos actores, tanto locales, regionales como internacionales. Parte de dichas experiencias se presenta el siguiente fragmento.

Panamá de Pretela,<sup>4</sup> la puede buscar en internet, todavía ha de estar por ahí. Entonces ella venía y nos daba asesoría. Nosotros, al principio, (éramos) un buen grupo; pero de repente nos fuimos quedando solos. Más cuando empezamos el proyecto y trajeron el sistema de riego. No es fácil porque en pleno verano el agua es muy escasa. Entonces hacíamos unos pozos por ahí; por el río bombeábamos. Yo y otro compañero le hacíamos frente en el río; y todo eso. (Era con) Vicente (con el) que nos hacíamos barra, ¿verdad? Al final, el proyecto siguió creciendo, al grado de que después de eso nosotros empezamos a trabajar en la elaboración de un perfil de proyecto. [...] En ese proyecto, nosotros logramos que la Fundación Interamericana, la IAF, y muchas asociaciones, organizaciones aquí en El Salvador a las que apoya. Claro, ellos tienen sus reglas, ¿verdad?, condiciones. Entonces, nosotros competimos con ellos el perfil. Y nos fuimos a defender con una compañera que es ingeniera agrónoma<sup>5</sup>, que es de aquí. Fuimos a defender porque, de cuarenta proyectos que estaban ellos evaluando, solo íbamos a clasificar diez. Dentro de los diez que clasificaron, estábamos incluidos nosotros; clasificamos (Beltrán Panameño, 2017).

---

4 Es una ingeniero agrónomo, especialista en los cultivares de la piña, responsable de introducir, a través del MAG-Centa, el cultivar Golden MD-2 en El Salvador.

5 Hace Referencia a una de las propietarias del merendero “La Ostumeña”, quien es un agente de cambio en el municipio de Santa María Ostuma en lo referente a la introducción del cultivar piña Golden, (clasificada por los ingenieros agrónomos como MD-2)

Siguiendo con la experiencia de don Salvador Beltrán sobre la incorporación de nueva tecnología agrícola para la revitalización de los cultivares de la piña en Santa María Ostuma, es importante resaltar el trabajo interinstitucional que localmente los agricultores o, mejor dicho, los fruticultores ostumeños desarrollaron como parte de la aplicación de los nuevos conocimientos adquiridos mediante la asesoría técnica de profesionales agrónomos, tanto salvadoreños nacionales como internacionales. Esto se expone en el siguiente aporte:

¡La primera piña Golden, aquí, nosotros la sembramos (en el) dos mil tres, dos mil cuatro! Una parcela demostrativa la sembramos en la cancha de fútbol, donde está Asafruto. Al otro lado, en un terreno, ahí la sembramos. El proyecto de Eloísa estaba directamente para la reproducción de semilla, pero, ya en campo, nosotros estábamos viendo que queríamos ver el fruto. Entonces, Panamá de Pretela, ella nos asesoró para la producción de semilla. Pero le dijimos que queríamos ver el fruto; queríamos la mitad, el cincuenta por ciento. Entonces, el cincuenta por ciento de la semilla, y la otra mitad de la fruta, ya producto, ¿verdad? [...] Lo bueno es que nosotros — bien tengo en mente —, empezamos a sembrar el cuatro de mayo de dos mil tres. Parece que andaba tu papá, ahí, también (señala a un tercero). El cuatro de mayo del dos mil cuatro, nosotros estábamos cortando las primeras piñas, de unas ocho o nueve libras. El punto está en que la (piña) tradicional tarda dieciocho meses, o a los dos años. Esa (la Golden), no; a los doce meses. ¡Eso ya nos gustó!, ¿verdad? Empezamos y seguimos, y seguimos, trabajando (Beltrán Panameño, 2017).

Sin embargo, todo proceso de emprendimiento productivo no es fácil; y para poderlo calificar como un proyecto o programa autosostenible, en términos económicos, y sustentable a nivel generacional, todo esto enmarcado en los ODS, plantea los siguientes elementos que se deben desarrollar en los diferentes países que integran las Naciones Unidas.

En ese sentido, hablar sobre estos 17 objetivos a escala global es buscar el equilibrio en la explotación de los recursos naturales, por parte del ser humano, en favor de las nuevas generaciones, ya que las actuales han generado un desequilibrio en el curso natural de los cambios climáticos. Ante esta necesidad de revitalizar o volver a su estado original las diferentes especies en sus correspondientes ecosistemas, la aplicación de estrategias resilientes es uno de los compromisos que todo aspirante a fondos de la cooperación internacional debe comprobar en la práctica. Parte de estas exigencias se pueden apreciar el siguiente párrafo:

El punto está en que, en su momento, elaboramos el proyecto y lo defendimos y clasificamos. Ahí la fundación nos aprobó un monto, un monto de trescientos veinticinco mil, veinticuatro dólares. ¡Ese monto, lo tuve que firmar yo!... Los montos venían clasificados en partes, en etapas, bajo auditoría. Entonces en esos montos venía una partida para oficina, una para vehículo, otra para asistencia técnica, otra para el intercambio de experiencias, otra para pagos de los ingenieros que iban a dar la asistencia técnica, otra para fondo de préstamo y otra para combustible y..., bueno, un montón de cosas. Todo venía clasificado. [...] Fue mi primera experiencia de tener a mi cargo una administración, ¿verdad? ¡Tanto que, hasta ahorita —entre paréntesis—, yo tengo guardadas todas las copias de compras de todo gasto de ese monto! Porque como tanta cosa que se está dando de investigaciones y todo eso, la fundación dio fondos para y con el propósito de que nosotros teníamos que generar empleos y evitar la migración. Ese era el enfoque [...] (Beltrán Panameño, 2017).

Figura 9. Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible



(Tomado de <http://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>)

La productividad local de los productores ostumeños, a partir de los inicios del siglo XXI, ha logrado posicionar al municipio como el mejor referente a escala nacional, así como la calidad de sus productos debido a la riqueza de sus suelos. La productividad agrícola es mayor en Santa María Ostuma que en otras zonas del país que son aptas para los cultivos de la piña. Por tanto, de la incidencia de los productores ostumeños sobre la siembra, producción y comercialización se destacan a continuación datos oficiales administrados por el Centa-MAG:

La piña como planta tropical exige condiciones climáticas propias de nuestra región, y es de los frutales de importancia económica para El Salvador. En condiciones normales de producción y comercialización, una manzana cultivada con la variedad Golden puede generar, solo de la venta de fruta, una utilidad neta de unos \$12.500.00. Actualmente la variedad Golden (MD-2) se considera, en el mercado nacional e internacional, como la mejor cotizada, debido a que posee características de color, aroma y sabor que superan a

las de las otras variedades, constituyéndose este cultivo como una alternativa para mejorar las condiciones socioeconómicas de los productores y productoras, el cual puede generar hasta 245 empleos directos por mz/año (Sandoval & Torres, 2011).



*Fotografía 9.* Piñal ubicado en finca ecoturística Santa Elena, propiedad de don Felicitó Cerón, conocido fraternalmente como don Chito Mejía.  
(Fotógrafo: Francisco Santos Alvarenga)

Por otra parte, si se habla en términos de importaciones de la piña producida a nivel nacional, se hace referencia al siguiente dato publicado por el Centa-MAG en el año 2011, el cual hace referencia a los desafíos que el Estado salvadoreño y los productores, tienen en cuanto a las importaciones de la piña, para cubrir la demanda en el consumo de dicho producto a nivel nacional:

En al año 2009, El Salvador importó 7.815.091 kg de piña, lo que equivale a \$1.535.257 (MAG-DGEA, 2009). La producción nacional se estima en 6.700.000 kg. Según

estos datos, la demanda nacional es de 14.515.091 kg, por lo tanto, se necesita incrementar el área de siembra con unas 425 nuevas manzanas, si se siembran variedades con densidades de 25.000 plantas por mz para poder sustituir las importaciones. En El Salvador, el área potencial para este cultivo es de más de 30.000 mz (Sandoval & Torres, 2011, p. 4).

La importancia de la piña, dentro de la productividad agrícola salvadoreña, ha tenido un significativo incremento en la demanda nacional, sin embargo, esta no se logra cubrir en su totalidad, mucho menos sobrepasarla para poder ofertar la producción fuera de las fronteras, y así el municipio de Santa María Ostuma, como “la tierra de la piña” en El Salvador, sea un referente a escala regional.

En la actualidad, a escala mundial, se hace referencia sobre los principales productores de piña: “Según la FAO, citado por el CNP (2010), los cinco principales productores mundiales de piña en el año 2008 fueron: Brasil (2.491.974 t), Tailandia (2.278.566 t), Filipinas (2.209.336 t), Costa Rica (1.624.568 t) y China (1.402.060 t)” (Sandoval & Torres, 2011).

En el párrafo anterior se puede observar cómo, a escala regional, el mayor productor de la piña es Costa Rica, lo cual permite dimensionar que continentalmente solo este país centroamericano y Brasil, como el mayor productor, datos que se pueden apreciar en la siguiente tabla presentada por la FAO sobre los mayores productores de piña en el mundo.

Tabla 7. Área, Rendimiento y Producción Mundial de Piña. Principales Países Productores en el año 2008.

País	Área cosechada (ha)	Rendimiento (tm/ha)	Producción (tm)
<b>Brasil</b>	62.142	40.1	2.491.974
<b>Tailandia</b>	93.116	24.5	2.278.566
<b>Filipinas</b>	58.251	37.9	2.209.336
<b>Costa Rica</b>	33.488	48.5	1.624.568
<b>China</b>	70.613	19.9	1.402.060
<b>India</b>	81.900	15.9	1.305.800
<b>Indonesia</b>	20.802	61.2	1.272.761
<b>Nigeria</b>	117.500	7.7	900.000
<b>México</b>	16.377	41.9	685.805
<b>Otros</b>	293.951	17.0	4.995.305
<b>Mundo</b>	<b>848.140</b>	<b>22.6</b>	<b>19.166.560</b>

Fuente consultada: FAO.

Pese a lo anterior, y partiendo de las observaciones de campo, así como en las entrevistas realizadas a los productores ostumeños, ellos argumentan que en nuestro país quienes absorben el mercado nacional son los productores hondureños y guatemaltecos, compitiendo entre sí para abastecer la demanda del consumo de piña por parte de la población salvadoreña. Este es uno de los mayores desafíos que los productores de la villa ostumeña tienen para posicionarse como el mayor productor de piña y sus derivados en el país.

Asimismo, como parte de las oportunidades para las nuevas generaciones, que se han desarrollado localmente a partir del fortalecimiento y la intensificación del cultivar Golden (MD-2), durante el desarrollo de la tercera visita realizada a Santa María Ostuma, específicamente el día 05 de octubre del presente año, en las observaciones directas de campo se logró evidenciar el proceso de recolección de este cultivar por parte de Nelson Eduardo López, de 25 años; un joven productor ostumeño independiente de las organizaciones locales, entre

ellas Asafruto y Appes, como los dos referentes locales que aglutinan a los fruticultores de la piña ostumeña.

Aljoven se le abordó, en su breve espacio de descanso, para comprender la dinámica de trabajo que realiza, en cuanto a la recolección de la piña, que realiza por las mañanas, y su comercialización. Asimismo, esta intervención también tenía como finalidad despejar los interrogantes que en las primeras dos visitas el equipo investigador había formulado en cuanto a si el joven es el dueño del cultivar o solamente trabaja como recolector; también si el vehículo tipo sedán que se encontraba en las mañanas frente a la entrada de la vereda que conduce a las manzanas de terreno de cultivo de la piña, que se encuentra frente al local de Asafruto, —valga la aclaración—, tiene o no relación directa con los compradores, o si, por otra parte, maneja bajo la dinámica de intermediarios para vender sus frutos, así como las redes de producción y emprendimiento local que distingue a los ostumeños.



*Fotografía 10.* Cultivar Golden listo para ser recolectado.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)



*Fotografía 11.* Joven recolector de la piña Golden en el piñal de Nelson Eduardo López, joven productor ostumeño. (Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)



*Fotografía 12.* Proceso de recolección de la piña Golden, por parte del joven productor y emprendedor independiente Nelson López. (Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Tercera visita a Santa María Ostuma



Proceso de recolección del cultivo Golden, en terreno ubicado frente al local de ASAFRUTO. Secuencia fotográfica tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 5 de octubre de 2017.



En ese sentido, al abordar al joven fruticultor se mostró muy receptivo ante la forma en que el coordinador del equipo investigador le planteó. Como resultado de su apertura, comentó que es propietario del cultivar y que mide media manzana, y que el dueño del terreno es su abuelo paterno; y proporcionó otros datos muy relevantes sobre la forma del cultivar, en cuanto a su proceso de inducción para acelerar su maduración, esto como parte de la manipulación genética, que permite el control de la fruta en cuanto a su productividad, y también sobre el manejo y control de las plagas y enfermedades que atacan a la piña; y cómo ellos, con la asistencia técnica de agrónomos del Centa, han logrado controlarlas desde la aplicación de tecnología agrícola, para lo cual se definió una sesión especialmente para registrar su experiencia al respecto.

En esta intervención solo se realizó una breve conversación y una observación directa del proceso de recolección del cultivar Golden, estableciéndose una próxima fecha para realizar una entrevista guiada con el joven productor, quien además aclaró que el vehículo estacionado frente a la entrada del cultivar es de su propiedad, y que en su caso quien comercializa la piña directamente con los vendedores de los grandes mercados de San Salvador, específicamente el Central y la Tiendona, es su esposa Fátima Méndez, también ostumeña de nacimiento.

Por lo tanto, en la tercera fecha se logró concertar la entrevista guiada, tanto para aclarar dudas del equipo investigador como para dejar constancia escrita a la población ostumeña acerca de su potencial joven en materia del cultivo de la piña, y como un ejemplo de emprendimiento local de una pareja de jóvenes esposos, quienes se han empleado como productores y comerciantes de la piña ostumeña. En el subtema de emprendimiento local se presentan los detalles del registro de la entrevista en relación con el patrimonio natural y cultural de los ostumeños.

#### *5.2.1.2 Entre cultivares y labores culturales en los ostumeños*

Posteriormente, ya en la realización de la entrevista guiada con Nelson Eduardo, productor independiente del cultivar MD-2 (Golden), se procedió a la aplicación de la técnica etnográfica, partiendo desde la premisa principal acerca de la tenencia de tierra, en torno a las manzanas

de cultivo que tiene, cultiva y administra, hasta la rentabilidad de dicho cultivo como fuente única de ingreso, entre otras interrogantes que se abordarán más adelante. Por lo tanto, se inicia la entrevista guiada con un guion de preguntas semiestructuradas, registrándose el siguiente aporte inicial:

Pues nuestra plantación no es tan grande para abastecer a más personas [...] Sin embargo, cuando tenemos producción y ha sido una producción alta sacamos más de 600 a 700 piñas por semana [...] Lo que ya está cultivado es media manzana, pero en este caso si quisiéramos utilizar toda la propiedad; sería dos manzanas y media [...] Nosotros solamente Golden cultivamos, no cultivamos de la piña tradicional, de la 'india', que es la de azúcarón (López & Méndez Candelario, 2017).

En el comentario anterior, se puede apreciar la claridad que tiene López, el joven emprendedor, respecto a la demanda de consumo de la piña en todo el país; sin entrar a la parte de agroindustria, en donde los derivados de la piña exigen una amplitud de cultivares, ya que, dependiendo del producto que se comercializará, el cultivar que se requiere tiene que ser diferente, tal como se puede apreciar en el siguiente comentario de don Gonzalo Guevara Gálvez (2017), otro productor de la piña ostumeña, a quien se le atribuye el haber incorporado el cultivar de la hawaiana en el municipio.

Hoy ya estoy logrando de la Golden, de la de azúcarón, la de Castilla y de la Hawaiana, son 4; y un coronel (Aquilino Díaz) me regaló unos hijos de Champaca y de Cayena Lisa, que son iguales a la de agua [...] no tienen espinas en las pencas. En cambio, en la hawaiana y la de Castilla son más bravas las espinas. Hemos sufrido mucho [...] La hawaiana es como la de azúcarón, se come igual; pero la ventaja con la de Castilla es que se hace fresco, jaleas, pan de piña, mermeladas, entre otros productos.



*Fotografía 13.* Entrevista guiada con don Gonzalo Guevara, sobre los cultivares de la piña ostumeña, a quien se le atribuye haber introducido el cultivar hawaiana, en Santa María Ostuma.

(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez. 27/06/2017)



*Fotografía 14.* Entrevista guiada con Nelson López y Fátima Méndez, jóvenes esposos y productores independientes de la piña Golden.

(Entrevistador: Miguel Ángel Hernández Vásquez.

Fotógrafo: Mauricio López. 27/06/2017)

En el comentario anterior, de don Gonzalo, se hace énfasis en la importancia de los cultivares de la piña para sus diferentes usos y derivados, tanto en la gastronomía local como en las redes de emprendimiento local en torno a la intensificación de la agroindustria, en donde la caña de azúcar se combina con la piña ostumeña para la preparación de conservas, mermeladas y vinos, entre otros. Como parte del legado ancestral en la producción de la piña ostumeña, se hace referencia al siguiente aporte de Nelson López (2017) sobre la trascendencia cultural a nivel del cultivar Golden, en el relevo generacional, en el siguiente aporte:

Personalmente, en nuestra familia, por parte de la madre de ella (esposa) y por parte de mi abuelo, han cultivado piña. El papá de mi abuelo también ha cultivado piña; básicamente ha venido de generación en generación, gracias a la tecnología y a que se ha conocido más de otras variedades de piña, que ahora, pues, se está cultivando más la MD2 o Golden [...] Entonces, una de las razones por las que nosotros nos hemos metido a esto es porque hay espacio de tierra para cultivar, el cual no se estaba utilizando. Esa es una razón importante porque nuestros familiares tienen conocimiento y antecedentes de eso; y, al parecer, aquí la altura, el clima, la tierra son aptos para un buen fruto, el cual sea de buena calidad y pueda competir con el fruto internacional o de importación, que está aquí también en El Salvador (López & Méndez Candelario, 2017).

Sin embargo, la sustentabilidad en las labores culturales que realizan los productores de piña en Ostuma no es tarea fácil. Esto, según los ODS, enfrenta una serie de desafíos, entre ellos la resiliencia de las especies y de los recursos naturales; el agua, un líquido vital en la vida cotidiana del ser humano, cuya condición se puede apreciar en la siguiente acotación de Luis Mejía (2017):

Acá, en el municipio, solo son dos cosechas al año, la de junio y la de diciembre. Que son dos cosechas en

que se da la piña. Aquí podríamos tener piña todos los meses. Pero tenemos un factor que nos lo impide. Y es que no contamos con los recursos hídricos necesarios, no tenemos suficiente agua; hay un tiempo en que el agua de los ríos se seca y no se puede aprovechar; y, pues, son muy pocos los que cuentan con sistema de riego o para captación de agua.

El problema de abastecimiento de agua en “la capital de la piña” es un reto que las actuales generaciones de ostumeños deben resolver para heredar a las futuras generaciones un municipio próspero en cuanto a su patrimonio natural y cultural, el cual es su iconografía reconocida a escala nacional.

Muy a pesar de esta dificultad con el recurso hídrico en el municipio, sobre todo en el casco urbano, los productores de piña han logrado sobrellevar las adversidades en torno a los sistemas de riego, el cual ha sido superado mediante la programación o inducción floral, tal como se realiza con el cultivar Golden, en los períodos de siembra y cosecha, por lo que es necesario conocer los requerimientos climáticos y edáficos<sup>6</sup> para dimensionar las implicaciones de las labores culturales en la producción local, tal como describe Nelson López (2017) a continuación:

En el verano es mucho más económico, porque las malezas nacen más que todo en el invierno con las lluvias, y porque en el invierno también se le tienen que hacer las aplicaciones de abono granulados [...], solamente en el invierno, para levantar la planta y que mantenga su resistencia en el verano cuando hay sequía [...] Nosotros no regamos, sino que hacemos una programación en la cual vamos a aprovechar la época lluviosa, para darle todos los nutrientes a la planta, para que en la época seca solo darle el mantenimiento de limpieza y abonos foliares, que es fumigar [...] Así es. Además de eso la planta es bastante resistente a la época seca... (López & Méndez Candelario, 2017).

---

6 Relativo al suelo, especialmente en lo que respecta a la vida de las plantas.



*Fotografía 15.* Proceso de recolección de la piña Golden por parte de Nelson López en dos manzanas y media de cultivo ubicadas a un costado del complejo deportivo de Santa María Ostuma.

(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Siguiendo con el análisis de las labores culturales,<sup>7</sup> y con respecto al trabajo de la revitalización de los cultivares, con referencia a los períodos de productividad agrícola, en palabras de Deysi Candelario de Salinas (2017), encargada del merendero “La Ostumeña”; relata lo siguiente:

Primero es la preparación de la tierra. Aquí no se utiliza la maquinaria industrial, se ara la tierra con bueyes, luego va la siembra... Se riega los últimos meses de verano, pero no es tan constante, una o dos veces por semana; se riega por goteo... Depende del tamaño del recipiente que se le coloca, tratando de dejar húmedo, pero no en exceso porque pudre... Sí se utilizan, porque a veces le llegan como bacterias... Cuidarlas contra el hongo. Se prepara la tierra antes de la siembra para poder quitar los hongos,

---

7 Siembra y cosecha

los animalitos que puedan molestar la planta... Es en junio; y empieza a salir en mayo, termina hasta julio, luego empieza a salir a finales de noviembre y diciembre. Ya es la de verano, a veces llega hasta enero... Sí, es delicada, pero no como cuidar tomates, quizás esa era la ventaja que tenía antes la piña de azucarón, que la gente solo limpiaba, la sembraba y ahí la dejaba, no necesitaba tanto cuidado. En cambio, está Golden sí necesita como más cuidado. Lo único que la producción de Golden es mucho mejor que la de azucarón.



*Fotografía 16.* Entrevista guiada sobre la productividad del cultivar Golden en Santa María Ostuma, por parte de la marca “La Ostumeña”, una referente del emprendimiento local.

(Entrevistador: Francisco Santos. Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

En palabras de Felicito Cerón (2017), otro productor de la piña ostumeña, conocido localmente como don Chito Mejía, comerciante y dueño de la finca ecoturística Santa Elena, ubicada en el cantón San José Carrizal, los períodos de siembra y cosecha se dan así: “Desde abril, todo mayo, junio; y hoy vamos con julio. Esos tres meses está saliendo piña

de invierno; y ya la otra cosecha da en noviembre, pero desde septiembre ya está saliendo la de Castilla, hasta diciembre, que es la feria de la piña" (Chito Mejía, 2017).



*Fotografía 17.* Entrevista guiada con Felicito Cerón, conocido como don Chito Mejía, en la finca ecoturística Santa Elena.  
(Entrevistador: Carlos Osegueda.  
(Fotógrafo: Francisco Santos Alvarenga. 11/07/2017)

En lo que respecta a la rentabilidad de los cultivares, al abordar a los productores ostumeños, destacan los períodos de cosecha y la programación que cada uno de ellos realiza para mantener durante todo el año la productividad agrícola, en consonancia con la demanda nacional, sobre todo en las ferias de la piña, las cuales se realizan dos veces al año, se destaca el siguiente aporte de Ever Francisco Díaz (2017), promotor de alfabetización, quien conoce de cerca la productividad agrícola en su municipio:

La producción, ¿verdad?, es bastante; por decirlo así, compleja, ya que hay que esperar un lapso de tiempo para que los piñales puedan dar ese fruto, ¿verdad?, ya

que, en los piñales lo que se siembra es, le llamamos acá “el hijo de piña” y “la polla de la piña”; eso es lo que se les saca a los piñales ya adultos, digamos, ya que tienen tiempo de estar sembrados; se les saca eso, que de ahí mismo sale para poder sembrando en otra parte [...] La piña de azucarón lleva un poco más de tiempo que la Golden para poder, ya, tener ese fruto. La de azucarón se lleva aproximadamente 15 meses; la Golden, no; esa al año ya está reventando la mata para poder dar el fruto, al año ya se está cosechando la piña [...] Pero, como le digo, en ese año solo es de estar invirtiéndole, en las limpias, hay que estarlas fumigando, abonando, para poder obtener un poco de ingreso, que es lo que se pretende con las cosechas (Díaz, E. F., 2017).



*Fotografía 18.* Joven recolector de piña Golden.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Asimismo, don Chito Mejía destaca los siguientes datos alrededor de dicho proceso de cosecha y recolección, lo cual incide en la rentabilidad del patrimonio de los ostumeños, tal como se aprecia en el siguiente aporte:

La Golden se vende mejor que la de azúcar [...] porque el tipo de esa piña de azúcar es tipo cono, puntiadita, es delgadita, así que las tajadas de abajo son bonitas, pero las de arriba son pequeñas; y eso es lo que a la gente no le gusta [...] Para sacar la Golden es más fácil, porque es quebradiza [...] La de azúcarón, tiene uno que andar con el corbo, cortándola. En cambio, la Golden, usted solo se echa la red en el lomo y de un solo la va girando desde su base para poder cortarla (Chito Mejía, 2017).

En el relato anterior se puede apreciar como el cultivar de azúcarón, conocida a escala nacional como la “piña india”, que, dicho sea de paso, para los ostumeños representa su identidad cultural y su patrimonio natural, se expresa en la iconografía del municipio, tanto de manera tangible en el patrimonio edificado del municipio nonualco. Los siguientes son dos ejemplos:



*Fotografía 19.* Detalle de piña ostumeña ubicada en el parque municipal, frente a la iglesia parroquial.



*Fotografía 20.* Detalle de la piña ostumeña en la ermita ubicada en calle principal de Santa María Ostuma.

Por otra parte, es necesario conocer las diferencias entre los cultivares de la piña en lo que respecta a la productividad de cada cosecha, a la morfología, a los costos de producción y de comercialización, tal como se puede observar en el siguiente aporte de Salvador Panameño (2017):

Las diferencias son muchas, porque primero, está la piña Golden se da más a corto tiempo; segundo, porque la separación entre matas de piña en los surcos de cultivo son más reducidos en poca área de cosecha; y tercero, porque tiene mejor sabor, sin embargo el cultivar piña tradicional (la piña india) nos gusta más por el olor, el sabor, el color, el precio; el precio en el mercado, pues son más altos, y pues, nosotros pusimos los precios; no los elevamos, sino que la pusimos al costo de producción. Ajá, ¿pero ¿qué sucedió después? En esa base, subieron los otros precios de las piñas tradicionales. Pero bien, todo es bueno, ¿verdad? Entonces, eso es lo mejor (Beltrán Panameño, 2017).



Fotografía 21. Entrevista guiada con don Salvador Beltrán Panameño, productor de piña Golden, realizada el 29 de junio de 2017. (Entrevistadores: Rony Magaña y Miguel Rodas. Fotógrafa: Lisbeth Quinteros)

### 5.2.1.3 La tecnología agrícola en “la tierra de la piña”

La innovación en los productores de la piña ostumeña ha sido posible mediante la incorporación de un cultivar híbrido, como la Golden MD-2. Para producir y reproducir dicho cultivar, es importante conocer el tipo de nutrientes, como el pH que tiene la tierra para garantizar un óptimo desarrollo del fruto y garantizar una buena cosecha, lo cual reduce los costos de producción.

En ese sentido, en Nelson López (2017) se puede apreciar el proceso de las labores culturales que implica el cultivo de la piña ostumeña, en su caso particular como productor independiente del cultivar Golden, dado que, en el proceso de fertilización y programación de la cosecha, puede acelerarse el proceso de maduración de la fruta y por ende mantenerla durante todo el año fresca, para ser consumida.

Se hace referencia entonces a la tecnología agrícola que se está implementando a escala nacional por parte del MAG-Centa y agrónomos extranjeros que han estado asesorando a los productores ostumeños, elementos que se destacan a continuación:

La inducción floral se hace cuando ya la planta está apta, está grande. El químico que se utiliza se llama Ethrel o Ethril. Entonces, lo que nosotros hacemos es aplicarle directamente al hoyo de la planta y, aproximadamente, en cinco meses y medio, está listo el fruto para ser cortado. Entonces, de esa forma nosotros también lo podemos programar (López & Méndez Candelario, 2017).



*Fotografía 22.* Labores cultivares de los productores de piña en Santa María Ostuma.  
Proceso de fertilización de cultivar Golden.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Siguiendo con el análisis de las labores culturales en torno a la fertilización del cultivar Golden MD-2, en palabras de los expertos agrónomos Sandoval & Torres (2011), quienes trabajan como consultores con el Centa-MAG, hacen referencia al siguiente aporte, a nivel técnico, de dicho proceso: “El nitrógeno y el potasio son los elementos más importantes para la piña. El nitrógeno influye sobre el rendimiento. Según Fusades (1990), cuando se fertiliza solo con nitrógeno, las plantas presentan un débil crecimiento y se vuelven más susceptibles a enfermedades causadas por hongos” (p.11).

Asimismo, ambos agrónomos describen la importancia de la aplicación de los fertilizantes en los cultivares de la piña así: “El potasio es muy importante durante las etapas de floración, llenado y calidad de la fruta; juega un papel importante en las translocaciones de los azúcares e incrementa el contenido de ácido cítrico en la fruta, además incrementa la resistencia a enfermedades” (Castañeda de Pretelt, 2003, citado en Sandoval & Torres, 2011).

Por ende, “la tierra de la piña”, Santa María Ostuma, es donde los productores de la piña han puesto en práctica dichos requerimientos técnicos en los procesos productivos, utilizando la tecnología agrícola para producir piña durante todo el año, algo que es posible por la riqueza de sus suelos: andosoles, regosoles, inceptisoles y entisoles, formados principalmente por cenizas producto de erupciones volcánicas, por rocas blandas, de escasa consolidación y con alta presencia de humedad, así como por la presencia de poco humus en sus fases alomadas, lo cual permite que el cultivo de la piña tenga la condiciones necesarias para programar las dos cosechas más fuertes del año.

El nivel de pH<sup>8</sup> es el elemento clave en las bondades de todo suelo, y para efectos del cultivo de la piña no es la excepción, en ese sentido se presenta el siguiente aporte del agrónomo Panamá Castañeda de Pretelt (2003):

Los suelos con mejores condiciones para el desarrollo de este cultivo son los suelos con textura liviana, bien drenados, y franco o franco arcilloso. La acidez debe estar entre 4.5 a 6 de pH con niveles muy bajos de elementos tóxicos como el aluminio. La mayoría de los suelos conocidos son aptos para cultivar piña, sin embargo, los suelos con mejor fertilidad requieren de una inversión menor. Igual que la fertilidad, las características físicas influyen en la inversión requerida, dado que resulta mucho más fácil remediar los desequilibrios en elementos nutritivos que los defectos físicos de un suelo. Las propiedades físicas óptimas de un suelo pueden asegurar

---

8 El pH es la medida de acidez o alcalinidad de una disolución; indica la concentración de iones de hidrógeno [H]<sup>+</sup> presentes en determinadas disoluciones. la sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrónes.

particularmente una buena permeabilidad; su riqueza merece también la debida importancia (p. 6:7).

Por su parte, Nelson López (2017) hace referencia al nivel de acidez del suelo de Santa María Ostuma, mencionando las siguientes características:

El abono y la preparación inicial de cuando se siembra la planta, yo he escuchado; pero no tengo certeza de esto, que otros agricultores en lugar de picar a 20 centímetros lo hacen a 30, porque eso le va ayudar a la raíz a desarrollarse mejor. También se dice que otros agricultores lo que hacen es regular el PH de la tierra utilizando cal industrial [...] Entonces, eso se le aplica al momento de la siembra directamente en la tierra, porque de esa forma, al tener regulado el PH, la planta absorbe ya sea el 80 o 90 % del producto químico que se le pone, ¿verdad? En ocasiones, está muy mal eso del pH, pues puede absorber el 50 % de lo que uno ocupa; y eso implica ponerle el doble o retrasar la producción porque no desarrolla lo que debiera ser [...].



*Fotografía 23.* Vista de un piñal en su proceso de fertilización ubicado en el barrio Las Delicias, en Santa María Ostuma, (Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Asimismo, es importante conocer la distribución geográfica de los cultivos de la piña en Santa María Ostuma, para lo cual se retoma el siguiente dato: “El cultivo de piña está distribuido en diferentes cantones del municipio: San José Carrizal, 65 %; San Antonio, 17 %; San Isidro, 10 %; El Tránsito, 5 %; y Concepción, 3 % (Conamype: 2011, citado en AMN, 2016).



*Fotografía 24.* Piña de azúcar producida en la finca Santa Elena, cantón San José Carrizal.  
(Fotógrafo: Francisco Santos)

Entre los actores locales, a nivel productivo de la piña ostumeña, resalta San José Carrizal como el cantón donde más se producen los cultivares de las tres clases de piña: de azúcar, Golden y de Castilla, aunque también está la piña hawaiana, en menos proporción que las demás, según lo expresado por los productores locales.



*Fotografía 25.* Agricultor de la finca Santa Elena, cantón San José Carrizal, propiedad de don Chito Mejía, productor de cultivares de la piña de azucarón, de Castilla y Golden. (Fotógrafo: Francisco Santos)

Retomando las características de los cultivares de la piña, se observa cómo la tecnología agrícola, en la manipulación genética de dos cultivares, da como resultado un híbrido, tal es el caso del cultivar Golden MD-2, el cual es una fusión de la Cayena Lisa y la de azucarón, elementos que se aprecian en el siguiente aporte:

Un híbrido es una creación no natural. La Golden, esta piña, es una creación que se hizo. Entonces, las ventajas de eso es que, pues, la piña es bastante grande y uno ciertamente la puede manipular [...] Yo he visto a través de video de esta misma variedad en la que, usted, corta un hijo y lo parte en muchos trocitos, y eso lo siembra en la tierra, y le da muchos hijos; y es como una forma de manipular una planta para beneficio propio [...] Como antes, que los tomates eran bastante pequeños; y ahora son bastante grandes. Se puede reducir el tiempo de producción, y eso incrementa las ganancias. La primera producción (se da) a los 12 o 15 meses; la segunda se

puede adelantar a 10 meses. Entonces, esas son las ventajas de decir que son híbridos (López & Méndez Candelario, 2017).

El apareamiento de la agricultura, en diferentes contextos y etapas históricas de la humanidad, se vincula con la implosión social en donde dicho crecimiento demográfico acelerado provocó en el ser humano, y específicamente en los agricultores, mejorar e innovar las prácticas agrícolas, desarrollando procesos de selección artificial en la búsqueda de semillas o especies que le favorecieran, de mejor manera, la cobertura en el déficit alimentario que ha enfrentado históricamente. Por lo consiguiente, la reproducción humana también se ve afectada en momentos de sequía o de temporales lluviosos, alterándose el ciclo normal de vida en sociedad, para ello se presentan los siguientes elementos culturales:

Modo de reproducción agrícola: la agricultura y el sedentarismo se asocian con las tasas de natalidad [...] El *pro-natalismo*, una ideología que promueve tener muchos hijos, emerge como valor clave en las familias agricultoras. Está provocado por la necesidad de una abundante fuerza de trabajo para las labores agrícolas, cuidar los animales, el procesamiento de alimentos y el comercio. En este contexto, tener muchos hijos en una estrategia reproductiva racional, relacionada con el modo de producción. Así pues, las personas que viven en sistemas de agricultura familiar tienen, de manera transcultural, su propia “planificación familiar”, pero que, más que prevenir, promueve el criar muchos hijos (Miller, 2016).



*Fotografía 26.* Piña de Castilla producida en la finca Santa Elena, cantón San José Carrizal.  
(Fotógrafo: Francisco Santos)



*Fotografía 27.* Piña de azúcarón, también conocida como piña india, en la finca ecoturística Santa Elena, cantón San José Carrizal.  
(Fotógrafo: Francisco Santos Alvarenga)



*Fotografía 28.* Vista panorámica de Santa María Ostuma, en donde se pueden apreciar sus cítricos.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)



*Fotografía 29.* Vista panorámica de Santa María Ostuma, en donde se puede apreciar sus fases de onduladas a lomadas.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)



*Fotografía 30.* Vista panorámica de Santa María Ostuma, en donde se puede apreciar su clima fresco.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)



*Fotografía 31.* Vista panorámica de Santa María Ostuma, en donde se puede apreciar sus campos de cultivo.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

En las fotografías anteriores se puede apreciar la orografía del municipio, cómo sus tipos de suelo son aprovechados al máximo por sus agricultores, en especial por los fruticultores de cítricos, quienes venden sus productos localmente, tal es el caso de don Chito Mejía, quien mantiene diferentes cultivares de naranja, limón y mandarina, entre otros frutos.

#### 5.2.1.4 *Propiedades nutricionales y medicinales de la piña*

La piña es reconocida a escala mundial por sus propiedades nutricionales y medicinales, lo cual la posiciona como un producto necesario dentro de una dieta alimenticia balanceada, o como un complemento nutricional para las actividades terapéuticas en los procesos de adelgazamiento, prevención de la celulitis, la artritis y de infartos, entre otros. Dichos beneficios se destacan a continuación:

De 10 gramos de fruto podemos obtener hasta 0.87 gramos de bromelaína. Esta potente enzima ha revolucionado la dietética mundial, sobre todo en relación con los regímenes de adelgazamiento y tratamiento anticelulítico. La bromelaína es un poderoso antiinflamatorio, efectivo en la cura de edemas y como suplemento en situaciones en que haya una retención de líquidos; previene la agregación plaquetaria, actuando como preventivo en los infartos de miocardio y las anginas de pecho; Una sorprendente terapia cardíaca que utiliza magnesio y potasio con bromelaína ha demostrado un éxito de más de 95 % en la prevención de infartos de miocardio. También se utiliza con éxito en la prevención de la trombosis y tromboflebitis [...] Su poder antiinflamatorio hace que sea muy eficaz en los tratamientos contra la artritis (Castañeda de Pretelt, 2003).

Asimismo, los beneficios del consumo de piña, ante los problemas digestivos y los padecimientos de la diabetes, lo comenta Panamá Castañeda de Pretelt (2003), en el siguiente párrafo:

Efectiva en problemas digestivos, ya que digiere eficazmente la proteína en el tracto digestivo. Favorece la diuresis liberando más fácilmente las masas de grasa. Ha sido efectiva en la prevención y el tratamiento de las temidas complicaciones cardiovasculares de la diabetes. El magnesio y el potasio actúan fortaleciendo el corazón y la bromelaína hace de bomba limpiadora de las arterias coronarias, previniendo el estrechamiento de dichas arterias. La bromelaína con la vitamina E y el ajo actúan como tratamiento contra la arterioesclerosis (p.1:2).



*Fotografía 32.* El coronel Aquilino Díaz Hernández, compartiendo sus piñas de azucarón con el equipo investigador, después de concluir la segunda jornada de entrevista con tan distinguido ostumeño.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Por su parte, la Dra. Morena Aguilar de Henríquez, directora de la UCSF de Santa María Ostuma, al abordársele sobre las propiedades nutricionales de la piña, aportó desde el punto de vista medicinal los siguientes elementos:

La piña tiene vitamina A y C; es uno de los frutos amarillos que tienen bastante de estas vitaminas; aporta para requerimientos diarios del cuerpo. Yo la receto como un digestivo para el padecimiento de estreñimiento, por la fibra que tiene, y también como vitamina C por las mañanas, como la vitamina C que tendríamos que ingerir nosotros, ya que previene los procesos respiratorios, porque fortalece las defensas del organismo; igual, la piña tiene esa bondad de tener la vitamina C y la vitamina A, que nos ayuda ya a la hora de hacer contacto con el sol, ayuda a la piel (Aguilar de Henríquez, 2017).

La vitamina A, como menciona en el párrafo anterior la Dra. Aguilar, previene de las manchas solares, producto de la exposición ante los rayos ultravioleta, en consonancia con la melanina, la cual es el filtro natural que tiene el cuerpo del ser humano para soportar dichas radiaciones, según la zona geográfica donde se haya nacido.

Siguiendo con el análisis de dichas propiedades de la piña, la ingeniera agrónoma Panamá de Pretelt (2003), consultora internacional del MAG-Centa para el año 2003, destaca los siguientes elementos nutricionales de la piña en la siguiente información:

La piña es una fruta rica en azúcares, vitaminas del grupo A, B, C y E, sales minerales y ácidos orgánicos que explican sus virtudes “dinamizantes”. Su ingrediente activo es la bromelaína, una mezcla de 5 enzimas proteolíticas que difieren unas de otras por su capacidad de oxidar y reducir substratos específicos. Además, es rica en ácido málico, cítrico y ascórbico; sales minerales de calcio, fósforo y hierro; glúcidos como sacarosa, glucosa y levulosa (p.1).

#### 5.2.1.5 *El arte culinario en la piña ostumeña*

La piña no solamente tiene propiedades nutricionales y medicinales, también es utilizada ampliamente en el arte culinario, mediante sus

derivados agroindustriales. Esa ha sido la experiencia de mujeres y hombres organizados en Asafruto, quienes elaboran diferentes productos de los cultivares de piña producidos por los agricultores que se dedican a dicho cultivo en Santa María Ostuma. Para iniciar con dicho análisis, se presenta el siguiente aporte:

En la cocina, mezclada en ensaladas de frutas, rellenos de aves o ensaladas de pollo, concede al plato un típico sabor tropical. Puede mezclarse con yogur, cereales y en el recubrimiento de pasteles. También se pueden hacer mermeladas, confituras, vinagres, vinos, jugos, néctares, fruta deshidratada y otras formas (Castañeda de Pretelt, 2003).



*Fotografía 33.* La mermelada elaborada en Asafruto, como parte de las estrategias de emprendimiento local y del posicionamiento de la marca como institución de productores de piña y fruticultores. (Fotógrafa: Lisbeth Quinteros)

Continuando con el análisis de la piña en el arte culinario, desde su gastronomía local, al entrevistar a los productores y emprendedores ostumeños, resaltan los siguientes datos: “Este atol lo hacemos de piña; la piñuela —no sé si usted conoce— la piña de cerco, Entonces la

piñuela es el fruto de esa mata; y salen como largos. La gente los corta, y ahí lo hacen atol [...] Nosotros elaboramos los pastelitos de la forma tradicional, lo hacemos con una jalea de piña con dulce de panela” (Candelario de Salinas, 2017).

Asimismo, es importante resaltar cómo la gastronomía local integra dos cultivos locales: la piña y la caña de azúcar, ambas se complementan perfectamente en la elaboración de pan dulce, en el cual resaltan los pastelitos de piña, preparados tal como relata Deisy Candelario, del merendero “La Ostumeña”, quien compartió con el equipo investigador su experiencia:

Se pone a conservar la piña, con el dulce. Cuando ya está acaramelado, ese es el punto para utilizarlo en los pasteles. Son ocho horas, aproximadamente, y luego ya solamente se le agrega la harina con una grasa vegetal, que puede ser margarina, o puede ser manteca, y luego la jalea o mermelada. Así es como se elaboran los pastelitos de piña (Candelario de Salinas, 2017).

Si se habla de sabores en el arte culinario de la gastronomía ostumeña a partir de su productividad agrícola, la riqueza de sus tierras en el sabor de la piña en sus cultivares, más la caña de azúcar, que agrega el componente del dulce de panela, el cual representa el saborizante necesario para integrar el sabor único de los derivados de ambos cultivos en “la capital de la piña”, tal como describe Deisy Candelario (2017):

El pastelito que más le gusta a la gente es el de manteca, porque es como más tradicional; tiene un sabor ya no tan profesional, sino que siempre antiguo, un sabor que antes la gente elaboraba. Acuértese que antes utilizaban más la manteca [...] En cuanto a su sabor, es un poquito más salado y queda más tostadito que el que se hace con margarina.

Siguiendo con los productos elaborados de la piña, en sus variedades (cultivares), dentro de la gastronomía ostumeña se hace referencia a los “volteados de piña”, cuyo proceso de elaboración se describe en el siguiente procedimiento:

Nosotros, lo primero que hacemos es poner a conservar la piña, o sea, básicamente hacerla en almíbar, que es la piña medio cocinada, y suelta su jugo, quedando con una consistencia blanda. Nosotros no necesitamos echarle azúcar porque la piña es bastante dulce. Hacemos las rodajas de piña, las ponemos a conservar, las saborizamos con canela, y se ponen a hervir. Luego sacamos las rodajas de piña, las ponemos en bandeja con dulce de panela también, o sea, el caramelo es con dulce de panela, no es caramelo de azúcar. Vamos a lo tradicional, siempre con dulce de panela molida (Candelario de Salinas, 2017).



*Fotografía 34.* Deisy Candelario de Salinas, compartiendo su experiencia en el arte culinario y en la agroindustria local en “La Ostumeña”.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)



*Fotografía 35.* Detalle de dos ejemplares de productos elaborados con piña Golden MD-2.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Para complementar el análisis sobre los usos de la piña en la elaboración de los diferentes productos, propios de la gastronomía ostumeña, es importante destacar uno de los recién cultivares que han fortalecido y han dinamizado la economía local, mediante su marca agroturística, se hace referencia al siguiente dato obtenido en una de las entrevistas guiadas a Deisy Candelario de Salinas (2017), quien amablemente atendió al equipo investigador y compartió su experiencia en el arte culinario.

Nosotros utilizamos siempre MD-2 o Golden, para los pastelitos, el volteado y el pie de piña [...] El dulce de panela para estas variedades de pan lo compramos a las moliendas del cantón Concepción, principalmente a don Will, quien es el que mantiene la molienda más grande de todo el municipio [...]; es de 6 hornos y 6 peroles. Nosotros hacemos también el pie de piña. Para hacerlo, se pone a coser la piña con canela, luego se hace una masa quebrada con manteca, harina, sal y azúcar. Se

pone en refrigeración solo para mantenerlo, nada más. Pero puede comerlo frío o caliente.

Siguiendo con los derivados de la piña ostumeña, se hace referencia a otro producto que es parte de la marca ostumeña; se hace referencia al *frozen*, el cual se describe su elaboración a continuación:

Para elaborar el *frozen*, lo primero que tengo que decirles es que el jugo puro de la piña ya lo tenemos congelado, luego lo licuamos con piña fresca [...] Como le digo, nosotros no necesitamos echarle azúcar, porque la piña ya es demasiado dulce. Una de las ventajas del *frozen* de “La Ostumeña”, desde el principio hasta final, es el mismo sabor, porque si le hecho hielo aparte se deshace y se hace agua; y eso hace que pierda el sabor. Y este es el puro jugo. Además se le hecha piña fresca, para no echarle ningún otro ingrediente al líquido; y va hasta con pulpa (Candelario de Salinas, 2017).



Fotografía 36. Se agregan los cuadritos de piña congelada.



*Fotografía 37.* Se le agrega el jugo de la piña.



*Fotografía 38.* Se licua hasta lograr su consistencia y su punto, obteniendo una textura cremosa y helada sin que el hielo se diluya completamente.



*Fotografía 39.* Presentación del frozen de “La Ostumeña”, haciendo énfasis en el color de la piña, tanto del fruto como de sus cáscara y hojas.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Siguiendo con la experiencia de doña Deisy Candelario de Salinas, se retoma otro producto elaborado por las mujeres ostumeñas, que además representa la marca “La Ostumeña” en cada realización de la feria de la piña, tanto localmente como a escala de país, se hace referencia a la mermelada. Dicho proceso de elaboración se resume a continuación: “Para la elaboración de la mermelada, se requiere solamente conservación de la piña con el dulce de panela, se pone a hervir, a que se esté hirviendo, a que consuma la piña todo su jugo y se mezcle con el dulce de panela; y esa es la jalea” (Candelario de Salinas, 2017).

Otro producto que genera ingresos de forma permanente en la comercialización de los derivados de la piña es el atol, descrito en su elaboración, por parte de Deisy Candelario (2017), en la siguiente acotación:



Fotografía 40. La mermelada ostumeña.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)



Fotografía 41. La jalea ostumeña.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

El atol se hace a base de arroz, jalea de piña y dulce de panela. Se pone a conservar la piña con el dulce de panela; lo tradicional. Luego se muele el arroz, se mezcla, y esa es la base del atol. Hay personas que le echan leche, pero no combina mucho la piña con la leche. Otras personas le echan pimienta gorda y canela. Igual, no le echamos azúcar a la piña porque es demasiado dulce, pues la Golden tiene unos 14° Brix<sup>9</sup> de dulzura.

Como bien señala doña Deisy, los grados Brix son el elemento clave en la preparación de alimentos, ya que dichos grados en las frutas representan la concentración de azúcares propios de cada especie, lo cual incide mucho en la calidad de las jaleas, los atoles, vinos, zumos de frutas, entre otros productos agroindustriales. Según la FAO, los grados Brix, en la maduración de la piña, se relacionan de la siguiente forma:

El fruto deberá ser fisiológicamente maduro, es decir, no presentar señales de falta de madurez (opacidad, falta de sabor, pulpa demasiado porosa) o de madurez excesiva (pulpa demasiado traslúcida o fermentada). Las piñas deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen. El contenido mínimo de sólidos solubles totales en la pulpa del fruto deberá ser, como mínimo, de 12° Brix (doce grados Brix). Para la determinación de los grados Brix deberá tomarse una muestra representativa del zumo (jugo) del fruto entero.

Cada cultivar tiene sus propias características en cuanto a su maduración, fermentación y usos en la elaboración de sus derivados, los cuales están reglamentados por la FAO, como institución garante a escala internacional, sobre los estándares de calidad de cada producto agrícola y pecuario que se esté comercializando a nivel mundialmente, en cada uno de los países adscrito a las Naciones Unidas.

---

9 La escala Brix es un refinamiento de las tablas de la escala Balling, desarrollada esta por el químico alemán Karl Balling



*Fotografía 42.* Entrevista guiada a Deisy Candelario de Salinas, en “La Ostumeña”.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Para poder cumplir con la demanda local y nacional de cada uno de los productos y derivados de la piña ostumeña, las redes de productividad, en las que cada productor juega un papel determinante para abastecer el mercado interno, ya que “la capital de la piña” es el máximo referente en la producción, distribución, comercialización y calidad de cada cultivar de dicha fruta.

Por lo tanto, se presenta el siguiente aporte en lo referente a la cobertura que los ostumeños enfrentan y que tienen que realizar cada año, no solo en las ferias de la piña, sino, además, para el consumo cotidiano de piña a escala nacional:

Lo que se siembra en el terreno de mi papá no es suficiente, entonces hacemos la cadena productiva. Muchas veces, a otros productores les tenemos que comprar la piña, pero es el mismo estándar de calidad que el de la ostumeña. En ese sentido, se trata de sembrar en tiempos que no haya mucha producción; no es en grandes cantidades, pero se van sembrando parcelitas, para que vayan sacando poco a poco. La mayoría del tiempo hay piña, pero quizás nos

quedamos como en octubre, que no tenemos piña fresca [...] Piña fresca tenemos hasta noviembre (Candelario de Salinas, 2017).



Fotografía 43. El atol de piña, uno de los productos elaborados del cultivar Golden MD-2 en “La Ostumeña”.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

Las estrategias del emprendimiento local son vitales para mantener el título de “la capital de la piña”. Por lo tanto, un cultivar que se adapta muy bien a las exigencias del mercado, tanto interno como externo, es el híbrido Golden MD-2, logrando satisfacer la demanda del consumo doméstico al menos con sus derivados, ya que octubre, hasta el momento, es el único mes en el que no se puede adquirir la fruta fresca para consumirla en rodajas o en la copa piñera, que se vuelve además un atractivo turístico. Sin embargo, productos como *frozen*, licuados, paletas, sorbetes y panadería, entre otros, tal como se evidencia en el siguiente aporte:

Reservamos, por ejemplo, el jugo. Cuando hay producción, logramos bastante. Entonces, ya cuando es 2 de noviembre, día de los difuntos, y la gente saca la venta, ya tenemos.

No hay problema en cuanto al producto; tamales de piña, los pastelitos de piña, el atol de piña, las pupusas también de piña [...] Como ya tenemos reservado todo, entonces nosotros seguimos igual; solo que no vendemos piña fresca (Candelario de Salinas, 2017).

De la piña se elabora una variedad de bebidas y platillos únicos de la gastronomía ostumeña, la cual es un atractivo en cada festival de la piña. La población que asiste degusta, además, los derivados de la piña, así como la piña fresca. Entre las bebidas está el atol, el jugo, el *frozen* y el vino, el cual describe doña Deisy Candelario de Salinas (2017), en su proceso de fabricación, en el siguiente relato:

Fíjese que nosotros tuvimos una capacitación con la ingeniera Katia Wells, ella es catedrática de la Universidad de El Salvador aquí en San Vicente [...] Igual, pura conservación; igual que la chicha, o sea, la chicha con dulce de panela, y el vino es con azúcar; y se pone a que él solo se vaya conservando; la pulpa de la piña, la comida. A la azúcar se le hecha un poquito de levadura para fermentar más rápido; y cuando tiene sus cinco a veintidós días, ya se le quita la pulpa y empieza él (el vino) a conservarse; que ya va para el aclarado, para el sabor. Ese es el proceso que a nosotros nos enseñaron. El tiempo: el vino se tarta seis meses para sacarlo, pero se saca un vino de calidad, dulce y un sabor agradable, suave.

Sin duda alguna, la gastronomía ostumeña es exquisita y variada en torno a su patrimonio natural y cultural, los cuales se expresan en su emprendimiento local, en donde hombres y mujeres, desde sus habilidades y oportunidades, dinamizan la economía local en su vida cotidiana, con perspectivas en su desarrollo local sostenible y sustentable.

Figura 10. Representación iconográfica de los cultivares de la piña ostumeña, dentro del imaginario colectivo ostumeño.



(Diseñador: Miguel Ángel Hernández Vásquez).

### 5.2.2 *La Virgen de Candelaria en la tradición oral y la espiritualidad ostumeña*

Santa María Ostuma resguarda, en su templo parroquial, una de las imágenes de mayor devoción de la religiosidad popular latinoamericana, como se destaca en la fiesta de la Candelaria en México, la cual, en el concepto de la fiesta de los santos, gira en torno a la imagen del Niño Dios, pues en México la tradición del “Día de La Candelaria” es vestir la imagen de los niños dioses que se encuentran en los pesebres caseros y son llevados a las parroquias para ser bendecidos. En el Salvador, la tradición o fin principal de ese día es poder obtener la candela bendecida de la Virgen, la cual servirá como socorro para los momentos más difíciles. A estas prácticas mágico-religiosas, la institucionalidad de la Iglesia católica las ubica dentro de la estructura de “sacramentales”, los cuales buscan santificar la cotidianidad de los fieles mediante prácticas de religiosidad popular, que el catecismo de la Iglesia (2010) dice que “la religiosidad del pueblo, en su núcleo, es un acervo de valores que responden con sabiduría cristiana a los grandes interrogantes de la existencia, la sapiencia popular católica tiene una capacidad de síntesis vital; así conlleva creadoramente lo divino y lo humano; Cristo y María, espíritu y cuerpo, persona y comunidad, fe y patria”.

Al resguardo de dichas uniones entre lo divino y lo humano, pueden percibirse dentro del cargo de organizaciones tradicionales llamadas *cofradías*. Tal es el caso de Santa María Ostuma, que posee la cofradía de la Virgen de Candelaria, que es una de las más importantes en el pueblo. Santiago Montes (1977) nos propone que “la cofradía es una reunión de fieles que, con aprobación del ordinario, se rige en las iglesias para auxiliar al clero en sus sostenimiento y contribución a la suntuosidad del culto”.

Cabe destacar que la cofradía la conforman las personas que hacen vida la celebración de un Santo en Particular y dentro de ellos se genera un socorro mutuo, más sin embargo la cofradía no puede sostenerse por sí sola sin la persona destinada al cargo de Mayordomo, el cual se encarga del resguardo y la organización de la fiesta del santo que tiene a su cargo, dicha función puede ser heredada el cual conlleva un largo lapso de tiempo de fungir como mayordomo o asumida en un corto lapso de tiempo.

*Guachival* es un concepto que contrasta con el de *cofradía*. Santiago Montes (1977) refiere, mediante las definiciones de monseñor Cortés y Larraz, en su visita pastoral a las parroquias pertenecientes a la diócesis de Guatemala:

El Guachival se trata de una forma de actuar indígena y autóctona, que nace a través de la devoción particular y que esta trata de rendirle culto al santo de la devoción familiar, que a la vez trata de asemejarse a las prácticas de una cofradía, aunque no posea un referente histórico que lo ubica dentro del imaginario histórico colectivo de la población de dicho pueblo.

La identidad de una cofradía se centra en su práctica devocional, que ha nacido en primer lugar en la imaginería que se posee, que puede ser de pasión, de santos particulares, vírgenes o imágenes de Jesús, lo cual designa las prácticas que se harán en torno a dichas imágenes y santos. Lo segundo es el referente histórico que se tenga sobre imágenes y santos, que podría desembocar en la hermandad de pueblos, tal como es el caso de Jayaque, del departamento de La libertad, y Cuisnahuat, de Sonsonate. Esta hermandad se identifica mediante la romería que ambos realizan en distintas fechas.



Fotografía 44. Altares de la Virgen de Candelaria y San José en Mayordomía, Jorge Alberto Ayala Sra. E hijos

Se entiende por *romería* a la práctica de una cofradía, la cual traslada su santo hacia otras latitudes, eso significa salir o desplazarse de su realidad cotidiana o de su lugar de residencia para sumergirse en las realidades de sus pueblos hermanos, tal como es el caso de Santa María Ostuma, considerado uno de los municipios en los cuales la romería de los niños zarcos cruza por sus tierras como signo de hermandad, a la vez, es significativa la relación en cuanto al inicio de dicha romería, que inicia en San Ramón, Cuscatlán, y que en su camino por Santa María Ostuma se encuentra con la Virgen de Candelaria, que, como un acto de devoción, se presentan dichos niños a los pies de la Virgen, tal como dicta la tradición popular.

#### 5.2.2.1 *Análisis iconográfico de la Virgen de Candelaria*

La fiesta de la Candelaria se genera dentro de una de las tradiciones judías de mayor antigüedad, la cual se encuentra plasmada dentro de los relatos evangélicos de san Lucas, en los que se narra la presentación del niño Jesús en el templo, llevado luego de 40 días después de su nacimiento, acompañado por sus padres, como dicta la tradición católica, quienes además portan, como elemento totémico, “la ofrenda de dos tórtolas”, que serán inmoladas a Dios. Dichos elementos rituales se amplían en el siguiente párrafo:

Cumplidos los ocho días para circuncidar al niño, le pusieron por nombre JESÚS, el cual le había sido puesto por el ángel antes que fuese concebido Y cuando se cumplieron los días de la purificación de ellos, conforme a la ley de Moisés, le trajeron a Jerusalén para presentarle al Señor, como está escrito en la ley del Señor: “Todo varón que abriere la matriz será llamado santo al Señor”, y para ofrecer conforme a lo que se dice en la ley del Señor: Un par de tórtolas, o dos palominos (Lc 2, 21-24).

En el relato evangélico, además de ello, se narra la proclamación de Simeón, un anciano que dedica uno de los poemas mejor resguardados por la tradición católica, en el que proclama la grandeza de dicho niño

y la anunciación a María, su madre, quien profetiza el sufrimiento por venir que asumirá su hijo Jesús, descrito en la siguiente cita:

Ahora, Señor, despide a tu siervo en paz, conforme a tu palabra; porque han visto mis ojos tu salvación, la cual has preparado en presencia de todos los pueblos; luz para alumbrar a los gentiles y gloria de tu pueblo Israel. Y José y su madre estaban maravillados de todo lo que se decía de él (Lc 2, 29-33).

A partir de dicho relato bíblico, nace una tradición de mayor expresión popular. Para comprender esta tradición, cabe iniciar por la interpretación iconográfica que presenta la imagen de la Virgen de Candelaria: particularmente, como insignia, una vela en su mano derecha, la cual representa la luz que ofrece su unigénito, tal como proclamó Simeón.

Dicha candela forma parte del imaginario colectivo, integrando distintas dinámicas dentro de la tradición salvadoreña. La primera es la relación de la candela que porta la Virgen como salvadora de los pescadores, navegantes o náufragos ante las tempestades, así como la acción intercesora de la Candelaria ante los difuntos.

La función de la candela, de la Virgen, representa el auxilio a sus devotos para apaciguar las grandes tormentas que asechan, o que representan un riesgo a su existencia y a la de sus sembradíos, elementos que comenta la señora Evangelina Tejada (2017), especialista en el arte de elaborar velas para los actos religiosos de Santa María Ostuma, como sigue: “Fíjese que, aquí, la gente la utiliza para cuando hay esas tormentas fuertes que hasta se va la luz. Encienden la candela con fe, para que se quite la tormenta; o cuando hay enfermitos, se le enciende la candela porque ya esta bendita”.

En el municipio de Colón, se maneja la idea de la utilidad de la candela de la Virgen ante un evento post-apocalíptico. La señora Elena Girón (2017) destaca su función sociocultural y ritual en el siguiente relato:



*Fotografía 45.* Doña Evangelina Tejada viuda de Anaya explicando al equipo investigador el simbolismo y significados de la candela para la feligresía católica de Santa María Ostuma.  
(Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez. 17/08/2017)

Mi mamá me contaba que un día habrá una gran oscuridad y que hasta el sol se apagará; y que solo la candela de la Virgen alumbrará esa oscurana. Por eso decía mi mamá que hay que tener una candela de la Virgen de Candelaria, para que en ese día de oscuridad sea ella la que nos ilumine y nos salve.

Dicho relato es acompañado de contradicciones en cuanto a los materiales con los que dicha candela debe ser elaborada, debido a que en el municipio de Colon, para la feligresía católica, la candela de la virgen debe ser de “cebo”, un material hecho a base de la grasa del cerdo, pues dicho material será el que perdurará en la época de la gran oscuridad, como narra la señora Elena Girón (2017): “La candela de la Virgen debe ser de cebo, si no, no sirve para los milagros, porque la candela esconde un misterio, porque incluso hasta uno se puede curar enfermedades con la candela”.

Mientras tanto, en Santa María Ostuma la candela de la Virgen es elaborada con parafina, o cera, como explica la señora Evangelina Tejada (2017): “Hago las candelas; y hoy, estoy haciendo flores... Las candelas son para usarlas del 23 de enero al 2 de febrero. Hago bastantes candelas porque se acostumbra hacer entradas de candelas de cera. Para esos días vendo por docenas o por ciento”.

El papel de la candela, como intercesora ante los difuntos, contrasta con las precepciones que se tienen en los diferentes municipios del país, la cual se logra identificar en los rituales funerarios. En el cantón San Andrés, jurisdicción de Ciudad Arce, Silvia Peña (2017) nos narra:

Recuerdo que durante la procesión de un difunto, cuando se llegaba a la puerta del cementerio la rezadora, que se llamaba Petronila de Paz, se paraba frente al ataúd y entonaba con una candela bendecida el “Día de la Virgen de Candelaria”, que decía: “Oh Virgen de Candelaria, alumbrá este cuerpo entero, con esta hermosa Candela, alumbrá las puertas del cielo”. Y al final del canto la rezadora ubicaba la candela en el ataúd del difunto, para que le acompañara durante su sepelio y los rezos de los nueve días.

Siguiendo con la descripción iconográfica de la Virgen de Candelaria: con su brazo izquierdo carga al hijo, el Salvador, que es presentado ante todas las naciones. Además, en el caso de la imagen que resguarda el templo, en su mano derecha porta una jaula con dos tórtolas, simbolizando la ofrenda que se entrega para la inmolación, que es igual una referencia a la pasión del niño Jesús, quien al ser presentado en el templo; es ofrecido como sacrificio para la inmolación que dará la luz al mundo. Acompañando a la Virgen está San José, su esposo.



*Fotografía 46.* Imagen de la Virgen de Candelaria, ubicada en el altar de la iglesia parroquial de Santa María Ostuma. (Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez. 22/08/2017)

San José forma parte de la escena de la presentación del niño; está sosteniendo con su mano una vara con flores, las cuales, en los relatos más tradicionales, entre estos el de Cristina Vázquez (2016), quien funge como mayordoma de la Virgen de Belén y de San José, comentando lo siguiente:

San José tiene esa varita porque —decía mi mamá— un día que ya era tiempo que la Virgen se casará, llamaron a todos los hombres del pueblo y se les presentaba dicha varita. Al señor san José le agarró la tarde, y fue el último en tener en sus manos la varita; esta floreció, lo cual significaba que él era el elegido para ser esposo de la Virgen. Y el día de la presentación del niño, el llevaba la varita como señal que fue elegido por Dios para cuidar a su Hijo.



*Fotografía 47.* Imagen de San José, ubicada en el altar de la iglesia parroquial de Santa María Ostuma. (Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez. 22/08/2017)

En las imágenes asumidas por el ser humano, a nivel religioso y profano, su universo simbólico se integra con una serie de sonidos, figuras, texturas, formas, planos dimensionales o tridimensionales, zonas geográficas específicas, entre otros elementos que remiten, a cada oyente o lector de dicho relato mítico-fundacional, a un escenario mágico, donde se pueden distinguir generalidades y particularidades de dicho mito, o mitos, encarnando la figura totémica de una planta, de un animal o de una figura humana con características sobrenaturales, al respecto, se puede situar en la población ostumeña el siguiente relato:

Don Trinidad, que era el sacristán de la iglesia, decía que donde estaba la Virgen, había un tronco, que era del árbol de ceibo que cortaron cuando construyeron la iglesia [...] La construyeron también viendo al océano, por el hecho que decían que la Virgen era marinera. Entonces,

a veces las personas que llegaban a limpiar la iglesia se encontraban con las puertas cerradas, ahí. Prácticamente, hasta que decían que la Virgen ya había regresado del mar se podían abrir las puertas (Candelario de Reyes, 2017).

Siguiendo con el relato de Deisy Candelario de Reyes, la Virgen de Candelaria es el icono principal de la feligresía católica de la población ostumeña. Asimismo, es la protectora de los pescadores y de los navegantes en el mar, quienes, al encomendarse a ella, los protegen de toda adversidad, tal como se puede conocer en el siguiente relato:

Las personas encontraban arenita en el pelo de ella, y caracolitos en los pies. Entonces, era porque ella se había andado bañando en el océano; y, según dicen, también iba a ver un naufragio en el océano [...] Y dicen que pidieron a la Virgen de Candelaria que el barco no naufragara. Entonces, según dicen, se salvaron todos [...] El uno de febrero, que es el propio día de la fiesta de nuestra Señora de Candelaria, se veía que tiraban cañonazos en honor a ese acontecimiento, ese milagro que la Virgen había realizado; que esa embarcación no había naufragado (Candelario de Reyes, 2017).

En este mito fundacional de Santa María Ostuma sobresale la transmisión de conocimientos a nivel generacional, al que se entrelaza otra cadena de eventos míticos, que la antropología cultural analiza en el estudio de la mitología de cada pueblo en cuestión, descodificando cada elemento por separado para armar el rompecabezas de significantes, que orientan el camino para encontrar en su totalidad el significado que guarda dicho mito, para lo cual se hace referencia a dicho concepto a continuación:

**Mitología:** (*AS*<sup>10</sup>) (*ETN*<sup>11</sup>) estudio del mito, se llama así también al conjunto de mitos que forman parte de la *cosmovisión* de un pueblo, de tal suerte que, de acuerdo con Lévi-Strauss, la mitología se puede comparar con la

---

10 Antropología social

11 Etnología

música, con el lenguaje, pero existe una diferencia: en la mitología no hay fonemas, los elementos básicos son las palabras (Hope Ponce & Mora Eguiarte, 2000).

Si se habla sobre el vital líquido del agua, que permite la vida del ser humano, en este caso, de la población ostumeña, se distingue el siguiente relato como parte del mito fundacional de Ostuma, alrededor del elemento *agua* y su fuente, en los llamados *nacimientos*, que en este caso particular están asociados con los cimientos de la iglesia parroquial, tal como se identifica a continuación:

Aún están las pilas del chorro, que es una vertiente de agua que hay yendo a San José Carrizal. Según dicen, ese tronco, donde estaba puesta la imagen de la Virgen, era hueco. Entonces, decían que habían introducido una vara y no encontraban fondo [...] y que supuestamente el agua de esa vertiente depende de acá, donde está la imagen de la Virgen [...] Y otros decían que de los pies de ella era de donde el agua nace de esa vertiente [...] Si usted ve de la zona de abajo, es como una montañita. Entonces, se cree que en algún tiempo eso pudo haber sido una pirámide [...] (Candelario de Reyes, 2017).



Fotografía 48. Lo romería en honor a la Virgen de Candelaria en los cantones del municipio. (Fotografía proporcionada por Armando Turcios, director de la Casa de la Cultura de Santa María Ostuma)

En el relato anterior se puede apreciar la relación entre la iconografía española, representada en la Virgen de Candelaria, con la iconografía indígena representada en la cerámica mesoamericana; se integran para dar paso al sincretismo religioso, presente en el mito fundacional de Santa María Ostuma, tal como se puede apreciar en el siguiente relato:

En ese lugar, donde está esa vertiente del chorro, está un tanque de agua. Mi tía me comentaba que cuando tuvo la oportunidad, en su juventud, que cuando lavaban ese tanque, ella se metió y encontró unos pilares adentro [...]; y que hay una puerta que seguramente da hacia algo que hay por aquí, donde está la iglesia. Puede ser cierto, por el hecho de que, cuando yo estaba pequeña, cuando hubo un derrumbe donde está el salón parroquial, el que está abajo del parque [...], está un albañil, que era don Fito López, según dicen; que lo taparon rápido porque encontraron cositas de barro [...] Entonces, se supone que pueda ser que haya algo (Candelario de Reyes, 2017).

Por su parte, doña Evangelina, en relación con la mitología local sobre la Virgen de Candelaria y con la ubicación de la iglesia parroquial en sus cimientos, hace la siguiente mención:

Esta iglesia tiene cosas inexplicables. En la fachada principal del altar hay un agujero de este grande, que no tiene profundidad; yo lo he visto, y yo lo he tapado. Hicimos la plancha; metimos 6 metros de varilla, y no topo. Pero ese agujero ahí está. También en la parte del campanario hay un túnel; baja en forma de caracol, hay gradas. Siempre nos pidieron que los tapáramos; pero a saber. Un señor (conocido) que no recuerdo su nombre fue donde los brujos y dijo que le dijeron: *“Vos vivís frente a la iglesia; ahí hay un túnel hasta la iglesia”*; y que ahí hay una laguna.



*Fotografía 49.* Fachada de la iglesia parroquial de Santa María Ostuma, edificada en honor a la Virgen de Candelaria. (Fotógrafo: Miguel Ángel Hernández Vásquez)

#### 5.2.2.2 *Mayordomías y cofradías en torno a la Virgen de Candelaria*

Si se analiza el significado de La Candelaria, para la feligresía católica ostumeña resalta el siguiente significado: “la luz de Jesucristo”, dicho así en palabras de doña María Pérez, una rezadora muy reconocida en el municipio, y quien además hace referencia a doña Evangelina Tejada, que se dedica a la fabricación de candelas, las cuales simbolizan la protección de la feligresía, para guiarlos en el camino de incertidumbre en la tierra, así como su protección ante la adversidad, elementos que destaca doña Evangelina (2017) al hacer referencia al porqué del nombre Candelaria de la Virgen, que es la patrona principal en el municipio, a quien se hace referencia en el siguiente relato:

Ella es la presentación del niño Jesús en el templo, por eso está con la candela, porque ella es la luz. Aquí la gente la utiliza para cuando hay esas tormentas fuertes que hasta se va la luz; encienden la candela con fe, para que se quite

la tormenta; o cuando hay enfermitos, se le enciende la candela porque ya está bendita.



*Fotografía 50.* Altares de la Virgen de Candelaria y San José en Mayordomía, Jorge Alberto Ayala Sra. e hijos. (Fotografía proporcionada por Deisy Candelario de Reyes)

La candela bendecida por el sacerdote en un acto ritual, sirve de protección y guía en el caminar o tránsito por la vida que la feligrésía católica desarrolla a lo largo de su vida física y espiritual; sin embargo, las candelas por sí mismas no están bendecidas. En ese sentido, se requiere de un acto ritual para poder bendecir las candelas, y de esta manera lograr la protección de Jesucristo en cada etapa de la vida cotidiana de la feligrésía. Por lo consiguiente, existe una institución, como es la cofradía, que es el medio por el cual cada feligrés puede obtener las candelas ya bendecidas por el sacerdote, como describe a continuación doña María Pérez de Aguillón (2017):

Las candelas las bendice el padre antes de llevarlas a la cofradía, para las fiestas patronales. Esa es la insignia que llevan también; porque hay veces que aquí se nos han terminado las candelas, en la cofradía, y la gente dice: “Es

que yo quiero mi candela, porque esa es la insignia que tenemos que llevar de las fiestas patronales”. Pero como hay veces que se nos terminan; y a la niña Evangelina siempre se le terminan, también (Pérez de Aguillón & Aguillón López, 2017).

En el proceso ritual católico, el sacerdote de la parroquia principal, es el encargado de bendecir la candela en honor a la Candelaria<sup>12</sup>, en Santa María Ostuma, que tiene como patrona a la Virgen de Candelaria, en donde cada fiesta patronal el ritual se vive en la feligresía, acercándose a las cofradías para solicitar su candela, la cual representa la protección divina ante cualquier evento natural o adversidad que ponga en riesgo la vida del ser humano, como muy bien lo ilustra Deysi Candelario de Reyes (2017) en el siguiente relato de tradición local:

Las candelas la entregan en la iglesia, ya que hay otra cofradía que inicia desde el 23 al 1 de febrero en la iglesia; y ahí, cuando uno va y deposita la ofrenda, a uno le entregan una candela. Y esas candelas van bendecidas. Entonces, las candelas se dicen que..., bueno, como la Virgen de Candelaria es “la Virgen de la candela”. Entonces, las personas llevan su candela ya bendecida; que aquí sabemos que cuando vienen las fiestas patronales podemos ir a traer esa candela; porque esa candela, mi abuela me decía que cuando venían tormentas fuertes, o que aquellos huracanes, se encienden las velas para alejar la tempestad; o también cuando decían: “Un mal espíritu”; entonces se enciende, y el mal espíritu se vaya (Candelario de Reyes, 2017).

---

12 Hace referencia a la Virgen de Candelaria



*Fotografía 51.* Entrevista guiada con doña Evangelina Tejada.  
(Entrevistador: Francisco Santos, estudiante de la escuela de Antropología  
y miembro del equipo investigador Utec)

La importancia de la candela en la práctica ritual de las fiestas patronales, en el municipio, no solo puede dimensionarse como “la luz de Jesucristo”. Para otras culturas, la luz representa la gnosis (el conocimiento), la trascendencia espiritual, así como es un amuleto protector, similar al *mana* de los melanesios y polinesios, o como un tótem, para los indígenas norteamericanos. En ese sentido, es importante conocer el proceso de elaboración de las candelas en Santa María Ostuma, detalles que a continuación se presentan gracias al valioso aporte de doña Evangelina Tejada (2017), quien relató lo siguiente:

Mire, se ponen los 84 hilos en la rueda y se va bañando con la cera; son varias rodadas. Y uno va tanteando, bañándola con un guacal. Yo pongo un tarro con la cera; y yo estoy de pie. Yo tengo dos guacales: uno donde va calentando, y otro, que voy echando. Además, la cera no se arruina, y uso todo; no me sobra nada. De un quintal salen bastantes (candelas).

Doña Evangelina es la referente local y posiblemente la única persona que mantenga la tradición de la elaboración de las candelas, ya que las nuevas generaciones en su familia, no han tenido esta posibilidad de mantener dicha tradición a nivel generacional, tal como se puede apreciar en el siguiente comentario:

Yo creo que no. Solo tengo una hija; y ella vive en Los Planes. Los varones, todos se me fueron a Estados Unidos. Yo tuve ocho hijos: siete varones y una hembra. Todos se fueron. De ellos, ningunos aprendió (a hacer candelas)” (Tejada v. de Anaya, 2017).

En el contexto de la celebración de las fiestas patronales en honor a la Virgen de Candelaria, es notable como la alegría de la población ostumeña, inunda el casco urbano de la localidad, al recibir las denominadas *entradas*; anunciando el inicio de los festejos en honor a la patrona del municipio y de una semana ininterrumpida de actividades, tanto litúrgicas como socioculturales. Parte de este ambiente lo describe Aquilino Díaz (1994) en el siguiente relato:

La “entrada” es un ritual cargado de fe cristiana y de alegría desbordante, a ella concurren los habitantes de este pueblo de tradiciones y costumbres ancestrales, con el propósito de celebrar en conjunto el comienzo de sus fiestas en honor a la Virgen de Candelaria, patrona de la villa [...] La banda irrumpe con su música alegre y pegajosa. Los “cuetes” se elevan hacia el cielo para estallar y anunciar el inicio de la Entrada, punto de partida de la fiesta patronal de Santa María Ostuma, en el Departamento de La Paz (p. 48).

No solamente el ambiente de carnaval y fiesta se aprecia en cada festividad, como muy bien lo describe don Aquilino; también en la gastronomía con sus platillos típicos, muy característicos en la generalidad de las cosmovisiones salvadoreñas; reflejados en el carisma, la cordialidad, fraternidad y hospitalidad de los ostumeños al recibir a las peregrinaciones de otros municipios aledaños a Ostuma, e inclusive

del departamento de Cuscatlán, que es parte de la tradición; convergen en la ritualidad, religiosidad y espiritualidad ostumeña, que es parte de su legado ancestral, que se describe a continuación:

Horchata, pan dulce, tamales y otras comidas típicas son repartidas a los presentes, luego que estos han hecho la respectiva entrega de la limosna al mayordomo, que es el responsable de las festividades religiosas y en cuyo hogar se encuentra la Virgen, la que después es llevada, en medio del colorido de la procesión, hasta la iglesia del pueblo. La fiesta ha iniciado. En adelante, y durante una semana, el pueblo vive el mejor momento del año. La cotidianidad se convierte en júbilo, diversión y solemnidad (Díaz Hernández, 1994, p. 48).



*Fotografía 52.* La entrada de la Virgen de Candelaria.  
(Fotografía proporcionada por Deisy Candelario de Reyes)



*Fotografía 53.* Las entradas en honor a la Virgen de Candelaria.  
(Fotografía proporcionada por Deisy Candelario de Reyes)

La limosna representa la pieza clave para mantener la ritualidad y espiritualidad de los pueblos originarios, esto como un mecanismo de resistencia ante el sometimiento e imposición colonial realizado por los conquistadores españoles, manteniendo casi intactas las instituciones indígenas previas a la invasión europea, sufriendo un cambio en cuanto a su estructura, mezclando la cosmovisión europea en la imposición de la religión cristiana católica sobre el panteón prehispánico, dando como resultado de dicho proceso las cofradías, las cuales, según Marroquín (1975), son la expresión de la resistencia indígena y de su orgullo propio ante los mundos ladino y criollo, que se repartían las mieles y las bonanzas de toda la explotación realizada en la hacienda.

Siguiendo con la celebración en honor a la Virgen de Candelaria, el ambiente de interacción sociocultural permite fortalecer los lazos de amistad entre la población cristiana y laica, quienes convergen en un mismo espacio, en donde los rituales de la feligresía católica se entremezclan entre lo culto y lo profano para dar vida a una semana de interacción entre los ostumeños y foráneos que se integran a las celebraciones, escenarios que muy bien describe Díaz Hernández (1994) en el siguiente párrafo:

Las “ruedas”, o juegos mecánicos, son la distracción principal para chicos y grandes; allí olvidan la monotonía de los días anteriores dando giros montados en las sillas voladoras, con los rostros saturados de jovialidad, esparciendo risas por los aires y sin pensar en un futuro, quizás sombrío; solo en la felicidad del presente. Para los bohemios, se levantan alrededor de la iglesia las imprescindibles ramadas. Mientras unos caminan despacio, casi extasiados y cantando alabanzas en medio de la procesión, otros se encuentran dentro de estas ramadas, conversando quizá con los amigos de infancia, los que nunca se ven sino en estas fechas especiales para el pueblo. Cervezas, pupusas, pasteles, atol shuco, chocolate y otras delicias típicas se pueden disfrutar en estos minicomedores improvisados (p. 49).

En medio de la fiesta de los santos, se expresan también los vínculos genealógicos y de parentesco que los salvadoreños tienen con la población mexicana, que es reminiscencia del pasado mesoamericano, que se ha ido transformando y mezclando a través del tiempo como producto del sincretismo religioso. Esto se evidencia en el siguiente relato: “También hay música; tríos y mariachis suenan sus instrumentos buscando clientes, y al encontrarlos se arrancan con las rancheras y boleros más solicitados: “De qué manera te olvidó”, “Gema” y muchos otros éxitos actuales y del recuerdo (Díaz Hernández, p. 49).

### 5.2.2.3 Mitos y leyendas en “la tierra de la piña”

El ser humano, desde su génesis en la evolución como especie, ha desarrollado diferentes entornos culturales en donde los mitos fundacionales están presentes en la iconografía de cada pueblo y sus habitantes, quienes mediante la tradición oral transmiten dichos conocimientos locales de generación en generación. Para lograr establecer la importancia del estudio del mito fundacional es necesario, primero, conocer en qué consiste dicho concepto. A esto se hace referencia en el siguiente párrafo:

**Mitología:** (*A*<sup>13</sup>) (*AS*<sup>14</sup>) (*ETN*<sup>15</sup>) relato sagrado que cuenta con imágenes vívidas del origen de la naturaleza y de los hombres. Es una historia contada y que se desarrolla simultáneamente en diversos planos. Una historia contada que no tiene autor, ni creador, sino solamente narradores. Aunque el relato tuvo que ser imaginado y narrado la primera vez por un individuo particular, su carácter de mito consiste, precisamente, en su pérdida de referencia a una persona concreta. Encarnado en una narración insólita que habla de plantas, animales, astros, etc., el mito encierra un esquema lógico cuya función es la de integrar en una construcción sistemática problemas que se plantean en planos diferentes para ser resueltos (Hope Ponce & Mora Eguiarte, 2000).

Entre las leyendas, en el municipio de Santa María Ostuma, resaltan las de la Siguanaba, el Cadejo y el Cipitio, como parte del imaginario colectivo.

Seguidamente se presentan los relatos proporcionados por Aquilino Díaz Hernández (1994), descritos en su monografía de dicho año:

### La Siguanaba

Dicen nuestros ancianos que antes, a media noche, en las quebradas del municipio de Santa María Ostuma y pozos hondos, ahí aparecía la mujerona alta y flaca, con piel terrosa, ojos saltados, pelo desmelechado (suelto), pechos y uñas grandes, etc. Dicen que en especial espantaba a los hombres y trasnochadores (mundanos) infieles a la mujer. Cuando este tenía una cita con la novia o querida, se le aparecía la Siguanaba en las quebradas de Majiquipil y Amojapa. Se dice que, una vez, un joven tenía una cita con su novia; y cuando se comenzaron a acariciar, como era de noche, no la pudo identificar. Fue así que este convenció a su novia para

---

13 Antropología

14 Antropología social

15 Etnología

hacer el amor; y procedieron al acto. Y cuando estaban en el acto se le zafó y le dejó prendido un tecomate en el pene; y después la Siguanaba salió corriendo entre los cafetales, gritando a carcajadas: “¡Pero me lo dome!”. El joven, al verse con el tecomate colgando, se desmayó. Después volvió en sí, quitándose el objeto que le había dejado la Siguanaba, diciendo: “Ya no vuelvo a andar de noche”. Esta mujer, dicen que, cuando se encontraba lavando en las quebradas, desde lejos se escuchaban los sonidos cuando ella pegaba en las piedras con sus grandes chiches o pechos.

Por su parte, don Rafael Alvarado (2017) describe una experiencia vivida con dicha mujer, la Siguanaba, que recuerda de la siguiente manera:

Le voy a contar una que a mí me sucedió. A mí me gustaba ir a ver el fútbol en la cancha, ahí en El Tránsito. Terminó la jugada. Eran como las seis de la tarde. Entonces agarré mi camino; y que a cada rato lo hago. Cuando llegué a una parte donde yo sembraba mi maíz, encontré a mi esposa en la esquina donde yo tenía mi tunalmil. “Ya venís — me dijo—. Vente aquí, conmigo, y nos vamos aquí recto”. “No —le dije yo—, vente aquí porque ya está oscuro”. “No — me dijo—, vámonos.” En mi conocimiento, esa era mi esposa. Pero a medida del rato que yo le di la mano para que me jalara, me trepé al bordo; me llevó de la mano en medio de la milpa que yo tenía. Yo la conocía, era mi esposa; pero luego entramos a un naranjal espeso, que hasta mi sombrero se me perdió. Perdí el conocimiento, y desconocí para dónde me llevaba. Para no cansarlo, como a las dos de la mañana yo recordé. Me quedé viendo que había un eucalipto en mi terreno, del señor Barraza, en una cañada. Entonces, cuando yo vi el palo, desconocí el lugar; y luego bajé la mano. Yo sentí el bulto que me tenía así, acosado. Y le digo yo: “¿Y qué me tienes haciendo aquí?” “Dormite — me dijo—, estás aquí, en tu casa.” “No —le dije yo—, en mi casa no hay palo de eucalipto. Aquí estoy en un barranco. Le dije yo: “¿Me

vas a dejar ir o no me vas a dejar ir". Ella no me contestaba porque ella me tenía bien abrazadito. No, si yo no sabía qué me tenía haciendo ahí. Eso a mí me sucedió. No le cuento mentira. Entonces, cuando yo recordé y me dijo dormite pensé en Dios, y me puse a rezar el credo al revés, de la terminación al comienzo. Eso, a mí, me ayudó. Me soltó, me dejó la mano y me dejó en la tierra. Yo solo sentí el aire. Más abajito se escuchó la risada. "Ah, no —le dije yo—, vos sos la mentada Siguanaba, ¡infeliz!" Me levanté y salí. Llegué a la calle, a mi casa; y le conté a mi esposa. "¡Púchica! —le dije yo—, vos me fregaste. Me has tenido toda la noche." Pero ella se reía, mi verdadera esposa.

Cuando yo era cipote, yo era necio de una cipota que se llamaba Toña de la Cruz. Ella trabajaba en San Salvador; y agarraba el bus en San Pedro Nonualco. Me dijo: "Mirá, Rafael, andá déjame a San Pedro a las dos de la mañana". "Bueno" —le dije yo—. La fui a esperar. Y, bueno, yo vi el bulto que salió. Supe que era la Toña; pero no me dijo "vámonos". Me fui con ella a la una. Aquí, en El Tránsito. Y ahí la estaba esperando yo. Mire, yo me fui platicando con ella, pero ella no me contestaba. Llegamos a una quebrada, y me dijo: "Aquí nos vamos a ir". Quería que dejáramos la calle. "Pero ¿me conoces quién soy yo?" —me dijo—. Mírame mis uñitas". Y ahí fue donde yo, vine, agarré el corbo y le pegué tres mordidas; esto es un secreto. Para que usted ahuyenté un mal espíritu, pégueme 3 tres mordidas al corbo y quítese la camisa, y dele vuelta; entonces, al sombrero dele vuelta en el momento. Si no se anda corvo, hay que morderse los brazos. Por eso, el hombre, ande un puro, ajos y eso. Cuando sienta que el cuerpo presiente un temor, mastique todo eso y únteselo.

## El Cadejo

En la villa de Santa María Ostuma, quizá por su ubicación geográfica y por su origen indígena, se habla mucho de espantos o supersticiones. La

persona que documenta puede dar explicaciones sobre ellos; tal es un caso de una hija y su mamá quienes fueron a abortar a la altura del río “*Los Chorritos*”, donde aparecían dos luces amarillas, una grande y una pequeña (mamá e hija). “A continuación, vamos del Cadejo” —dice don Manuel de Jesús Navidad—: hombre trasnochador, novio número uno; le gustaban las mujeres altas y hermosas”. Cuenta que en este lugar han existido dos tipos de cadejo, uno blanco, y otro, negro. El blanco es el que cuida a las mujeres, y el negro, a los hombres. Sigue narrando don Manuelito que, una vez, venía de parrandear de San Pedro Nonualco; y al llegar a la loma de Lazareto se apareció un perro que por todo el camino, que de San Pedro conduce a Ostuma, lo acompañó. Dice que a veces lo traía a la retaguardia.

Siguiendo con las características de la leyenda del Cadejo, se presenta la siguiente variante en cuanto a las percepciones que los ostumeños tienen en torno a este animal mitológico, tal como lo describe Deisy Candelario de Reyes (2017) en la siguiente descripción:

También decían que aparecía el Cadejo, el blanco, que es el que cuida; y el negro, que es el malo; que anuncia que algo puede suceder. En la época de moliendas, cuando más que todo las moliendas eran con yuntas de bueyes, a las doce de la media noche, así como a la una de la mañana, comenzaban a moler la caña de azúcar para iniciar lo que es la molienda. A mí me comentaban que había personas, que iban a las moliendas, que a veces escuchaban que el Cadejo silbaba; pero ellos están acostumbrados a escuchar al Cadejo.

## El Cipitío

Se dice que este es un niño hermoso, de ojos negros, color canela, pequeño y panzón, con sombrero de copa grande, enamorado de las cipotas jóvenes y bonitas. Dicen que su aparición la hacía en lugares solos, montañosos, donde las jovencitas pasaban; él sacudía los árboles llenos de flores para ver las más guapas. Se dice que se alimentaba de ceniza. Este joven muchacho era un gran enamorado, que perseguía a las jóvenes.

Asimismo, Deisy Candelario de Reyes (2017) compartió otra leyenda importante dentro de la mitología cuscatleca, la cual se describe brevemente en el siguiente relato:

### **El “justo juez de la noche”**

Me contaba mi abuela que, con el mismo hermano de ella, antes hacían como guardias en los pueblos. Entonces, como hacían turnos, parece que a él le tocaba hacer su relevo a las doce de la noche. Entonces, cuando llegó su relevo, aquí, a la alcaldía, se fue para la casa [...] Entonces, dice que cuando iba aquí por la zona del convento, dice que en la pendiente vio un hombre alto; y que como que iba caminando en sancos. Entonces, él se atravesó [...] Entonces, él vio que no era nada bueno. Entonces, se regresó y tomó un camino alterno, que está para llegar al barrio Las Mercedes. Entonces, él se metió por una vereda. Cuando vio que el hombre se tiró por un costado del lado del convento, igual, se le volvió atravesar. Se regresó y quiso bajar por esta calle que va para Candelaria, [...] Entonces, cuando iba ya bajando, nuevamente el hombre se le volvió atravesar. Entonces, él lo que hizo fue regresar al lugar donde se hacía la guardia, y ahí se quedó toda la noche, porque no lo dejó pasar. Según lo que él, fue que era el “justo juez de la noche” [...] En el convento, se le ha llamado así al lugar donde vive el sacerdote. Ahí dicen, también, que salía el “padre sin cabeza”, que salía de la iglesia y se escuchaban ruidos.

Por su parte la señora alcaldesa de Santa María Ostuma, Elsa Antonia Guevara de Melchor (2017), describe una anécdota del justo juez de la noche a través del siguiente relato:

Mi mamá Toña era presidenta de la guardia del Santísimo; arreglaba las flores; los manteles los planchaba. Yo recuerdo que una noche, ahí en el convento donde vive el padre, entonces, había unas mecedoras; y mi mamá Toña se acordó que no había echado llave a la puerta del

convento. Entonces me dijo que la acompañara. Fuimos; y de repente oí la mecedora en movimiento; y en ese cuartito se movía la mecedora. Y ahí (estaba) un sacerdote, sentado en la mecedora, pero sin cabeza. Entonces me dijo que nos fuéramos. De más, no recuerdo que pasó después.

### **El “grillo protector”**

Al grillo, Dios lo ha dejado; porque dice que hay una serpiente, que esa nos va a devorar a nosotros si nos halla en un punto que nosotros no estemos preparados. Entonces, ese grillo cuida de usted; y por eso hace bulla, para que ella no baje, porque si ellos están en silencio y nosotros durmiendo en silencio, entonces viene ella y nos devora. Esa es la historia que yo conozco. Esa es una serpiente que Dios tiene arriba, pero más que todo esa sirviente es el enemigo Satanás.

Otro ser mitológico que comparten los nonualcos es el Muluz. Don Gonzalo Guevara (2017) lo describe de la siguiente manera:

### **El Muluz**

Antes, se cree, lo que pasaba era que la alcaldía había un ataúd y un cuadro con los cuatro cargadores; que servía para los que recogieran a los que mataban. El otro era el ataúd; ese ataúd se lo prestaban a la gente pobre para ir a enterrar; y había un mazo, en la alcaldía, con él se pisoteaba la tierra, para que el Muluz no viniera a sacarlos. Ahí está un terreno que dicen que, en esa cueva, se metía el Muluz. Yo supongo que es la misma hiena, porque la hiena se alimenta de carroña y es un animal directamente flaco; porque yo he visto cómo la hiena se va a comer lo que los demás animales, como los leones y los zopilotes, (dejan). También, nosotros hemos ido al panteón a media noche, porque había un terreno en el que sembraban caña de seda y jícama. Nadie molestaba ahí. Pero yo, con otro chero, cortábamos la caña; y en las lápidas la chupábamos bien felices.

*Ilustración 1.* Interpretación pictográfica de una de las apariencias del Muluz, en la región de los Nonualcos.

(Autor de la recreación: Miguel Ángel Hernández Vásquez)



En otro relato sobre el Muluz, de la época del conflicto armado, los ostumeños aseguran haber tenido avistamientos de esta fiera mitológica en los alrededores del cementerio municipal. En el siguiente relato, de José Chávez y Vilma Fabián (2017), comentaron en torno a la figura del Muluz en el municipio de Santa María Ostuma:

Primero le voy a contar algo que ha pasado desapercibido respecto al Muluz, que es algo que se dio en el municipio. Cuando yo era niño, cuando estudiaba en la escuela primaria, mandaron a dos patrullas cantonales a darle fuego a la cueva del Muluz, que esta camino a Amujapa, donde hay un árbol de ojushte; al pie queda la cueva donde se desvanecía el mentado Muluz. Entonces, como ahí está cerca el cementerio viejo, se encontraron trenzas y ropa de la que

tenía el muerto; eso lo comprobé yo. Hasta ahí no se conocía qué animal era el que hacía eso. Entonces las patrullas echaron gas para darle fuego, para que se ahogara [...] En 1943 ya se hablaba del Muluz y de la Llorona. Entonces, yo, de curioso, me fui con la patrulla; y fuimos. Ya, cuando crecí, me puse averiguar que esa palabra de *Muluz* es la hiena, que es un animal que se alimenta de animales putrefactos. Entonces, su nombre es *hiena*.

Otro relato del Muluz, por parte de Deysi Candelario de Reyes (2017), se presenta a continuación: “El Muluz, me comentaba mi abuela, que un hermano de ella, que se llamaba Carlos, que venía de San Pedro Nonualco, y que ya era noche, decía que él había visto al Muluz; y que había visto al animal que parecía un perro alto, flaco, y llevaba una pierna, un pedazo de algún muerto”.

Asimismo, don Gonzalo hace referencia a una leyenda local en torno al “amate de los espantos”, el cual se describe a continuación:

### **El “amate de los espantos”**

Fíjese que hay un amate en el centro de la loma; de ahí depende todo el caserío alrededor. Y si usted pasa ahí por las nueve de la noche, o en madrugada, lo asustan en ese amate. El susto es como un fenómeno, que unas personas han visto que el amate se sacude y todas las hojas caen al suelo, pero en la mañana no hay basura. Otros dicen que se cuelga un mono; y las personas dicen que es un demonio, o que es una persona que ha jugado con cosas oscuras. Y lo complicado es que, cuando las personas pasan por ahí, llegan hasta con calentura. Ahora dicen que solo sacude el amate.

#### *5.2.2.4 La lengua salvadoreña en la tradición oral ostumeña*

La herencia cultural, a nivel lingüístico, es parte de todo el andamiaje de celebraciones, expresándose en su léxico, en la entonación del habla de una persona, proporciona la fuente de información sobre su lugar de

procedencia, definiendo sus características lingüísticas. Muestra de ello son las bombas, expresiones tradicionales en el contexto de las fiestas de los santos, registrado por Aquilino Díaz Hernández (1994), en su monografía, citando el siguiente relato oral:

Banda, tambores viejos, que bailan alrededor del torito o del cuche de monte, diciendo sus relaciones así: “Este torito lo traigo, lo traigo de Veracruz, solo para que venga a bailar frente a donde don Ceneo de La Cruz”. O se escucha esta (en el cantón El Carrizal) con la repartición del “Cuchemonte”: ‘El cuero para los escueleros’ y ‘la cola para la Pola’ y ‘lo que le guinda para la Erlinda’, etc. (Díaz Hernández, 1994).

La *lengua salvadoreña*, un término acuñado por el antropólogo lingüista salvadoreño Pedro Geoffroy Rivas en 1998, se expresa en la cotidianidad de cada habitante salvadoreño, como parte de la tradición oral, la gramática, la lingüística en sus diferentes acepciones, expresando un área cultural donde grupos lingüísticos diferenciados entran en contacto continuo, o permanente, tanto en contextos de intercambio a grandes distancias como socioculturales en proceso de conquista y sometimiento, en donde los vencedores-conquistadores imponen su lengua y habla para legitimar su sistema económico, político y cultural. Esta imposición colonial y la nueva sociedad, replicada del mundo occidental, según el coronel Aquilino Díaz (2017), se expresa en el siguiente comentario:

En aquella época la población indígena era obligada, a punta de espada, a aceptar los nuevos preceptos cristianos, aun cuando ellos seguían creyendo en sus dioses y divinidades. El mismo Cortés y Larraz, relator de la Corona española en estas tierras, confía, en algunos de sus manuscritos, el grado de oposición de los indios respecto al Dios cristiano. Había casos, dice, en que inesperadamente entraban indígenas a rezar al templo cristiano, de muy buena fe, lo cual sorprendía sobremanera. Pero luego, el sacerdote encargado de la

parroquia descubría que, detrás de la imagen católica a la que dedicaban sus oraciones, se escondía cualquiera de las deidades prehispánicas, de tal manera que el indio no rezaba al santo cristiano sino a sus dioses. (Díaz Hernández, 1994).

A partir de los 300 años de la Colonia, en el actual continente americano se desarrolló una mezcla entre idiomas y lenguas, generando, asimismo, mecanismos de resistencia étnica, de cambio social y cultural, a partir de los sistemas y modelos económicos impuestos por las naciones de vencedores europeos, en detrimento de las naciones de indígenas derrotados.

Como parte de esta herencia cultural se hace referencia, desde la mirada antropológica y desde el sincretismo lingüístico, en donde las variantes dialectales sitúan las particularidades de la lengua y el habla, que regionalmente distinguen a cada grupo étnico. Dicho en palabras de Aquilino Díaz (1994), a las siguientes particularidades en el habla de los ostumeños: “ña Juana”, “ño Pablo”, *pa* = ir (“para”).

Los conflictos a escala regional de los nonualcos han marcado una huella localmente en su historiografía, lo cual no ha trascendido a nivel generacional. Eso se puede observar en la rivalidad histórica entre sampedranos y ostumeños. En la actualidad, dicha situación ha cambiado y solamente ha quedado una pequeña huella que Aquilino Díaz (1994) describe en el siguiente relato:

San Pedro Nonualco, de por sí, por los sampedranos no quieren a los ostumeños. Unos, porque dicen que los sampedranos se vienen a robar mujeres; y los otros aducen lo mismo hasta el grado que llegado de ponerse apodos. Los sampedranos nos dicen *piñeros*, porque producimos piña, entiéndase bien. Y nosotros, desde muchos tiempos, dicen nuestros abuelos, que a la iglesia de San Pedro, en desastre natural, se le cayó la cúpula de la torre; y quedó sin cúpula. Por eso, los habitantes de Ostuma, de verse hastiados que los sampedranos, cada vez que iban a vender las piñas en la plaza del mismo municipio, les gritaban “¡piñeros!” a los de Ostuma.

Estos no se dejaron, y, como vieron la iglesia sin cabeza, o cúpula, a los sampedranos les pusieron de apodo Los morolos. Hasta la fecha nos tratamos así, pero nunca peleamos como antes, que los de San Pedro iban a dejar a pedradas hasta el límite territorial de Quebrada de Amojapa o Los Chorritos. Y así hacían los ostumeños cuando veían a los morolos que andaban en el pueblo. Pero hoy todo se ha civilizado, y ya no es como antes (Díaz Hernández, 1994).

No solamente los conflictos étnicos se reflejan en la historicidad de los ostumeños, también la lengua y el habla en la nahuatización del español se expresa en la vida cotidiana, entre las personas de una misma comunidad lingüística o foráneas, distinguiéndose variaciones dialectales al establecerse la comunicación entre los pobladores de una zona geográfica en particular. Dichas variantes en el lenguaje tienen su génesis en los procesos de conquista, y posteriormente en la instauración del sistema colonial en todo el actual continente americano, anteriormente conocido como Abya-Yala por los pueblos originarios.

La nahualización o nahuatización del español es el constructo, forma de resistencia permanente en los pueblos originarios mediante la lengua y el habla, Pedro Geoffroy Rivas, un antropólogo lingüista consagrado, destaca cómo el indígena también mostró su contraparte al español, al suprimir las diferencias entre *s*, *c* y *z*, sustituyéndolas por el fonema nahua velar, fricativo, no sonoro, que suena como *j* suave, que aún se usa en nuestra sociedad salvadoreña al decir, por ejemplo, *nojo* en vez de *nosotros*.

En ese sentido, los pueblos originarios generaron variantes dialectales suprimiendo palabras al unir las, dentro del polisintetismo, cambiando el aspecto morfológico del español, generando neologismos, como una expresión de resistencia ante una lengua impuesta por el colonizador español, como muy bien destaca Geoffroy Rivas (1999) en el siguiente aporte a la antropología salvadoreña:

La lengua salvadoreña es una de las variantes del español que se hablan a lo largo del continente americano. Como sabemos, el español se origina en el castellano, dialecto

romántico surgido en Castilla, región fronteriza de la antigua Cantabria, fortificada por Alonso I y Fruela I. Debido a sus contactos con otros idiomas y dialectos, especialmente con la lengua vasca, el castellano evoluciona rápidamente. Unificados por Fernán González, Sancho I y Ruy Díaz, los condados castellanos se independizan de León, se extienden por la meseta de Burgos y acaban encabezando la reconquista, dominando con ello a toda la España cristiana (p. 9).

Ejemplo de ello son las siguientes palabras, a las que Geoffroy Rivas hace referencia como esa huella dialectal que persiste en el imaginario colectivo salvadoreño: *vapué* (“vaya pues”), *puesí* (“pues sí”), *vuá* (“voy a”), *vuaver* (“voy a ver”), *aloshte* (“ya la oíste”), *endenantes* (“desde antes”).

Siguiendo con ese legado polisintético en el habla salvadoreña, a partir de la tropicalización del español durante el proceso de colonización en el actual continente americano, generando híbridos lingüísticos dentro del léxico que se habla en el actual territorio salvadoreño. Muestra de la lengua y el habla en la población ostumeña la ha registrado el coronel Aquilino Díaz Hernández, en su monografía de 1994 dedicada a su municipio, Santa María Ostuma, destacando parte de la cotidianidad ostumeña, codificada en las pláticas que se acostumbraban realizar entre las mujeres que acudían a los ríos a lavar la ropa de su familia. Entre dichas pláticas, es notable la especulación traducida al lenguaje popular como *chambre*, del cual se retoma el siguiente aporte:

Dos señoras que critican y ‘se acaban’ a todo el que pasa frente a ellas; la ña Chana y la ña Juana:

—Buenos días le de Dios, ña Chana.

—Buenos días, ña Juana, ¿qué tal amaneció?

—Bien. Lo único, que no he podido dormir bien porque el tapesco que tenemos de cama está muy duro; y me levanté cuando apareció el nixtamalero. Y esos chuchos, cómo han latido, ¡como si miraban el Diablo! Y, a vos, ¿qué tal tiaydo...?

—Bien. Por aquí, lavando unos trapos sucios del Toño y de todos los cipotes de mis hijuelas.”

—Por aquí me voy a enchutar en este lugar pa poner mi batella en esta sombrita; pa estar jumando mis patas de cuche y magallando mis cabuyas de que vende ña Tancho...

—Pues por ay ensartate.”

—Te cuento que la hija de mi comadre Tacha, dice la gente que ya pensó con el hijo de ño Libe; ya se la llevó el Diablo.”

—Esa cipota, bruta. Si ese tal por cuál no tiene nada; es un pelado, como mi marido, que me tiene durmiendo en el tapheshco y en ese rancho de zacate que solo es cucas; este chiruste de jabón de cuche es poco pa lo que voy a lavar, ña Juana.

—Mira, ña Chana, hay viene ese cipote surumbo. Mire cómo camina, como ques muñeco de trapo.

—Pues ¿qué no te has dado cuenta que ese bicho se ha aydo pa la capi? Por eso viene caminando todo raro.

—Y mirá, vos, ya ni saluda; todo creydo. Quizás traye pisto; que viene todo tufoso.

—Sí, así son todos los que se encaminan para la capi, vos. Cuando lo encuentran a uno, se lo escapan llevar; como sí no los conociera uno, vos.

—Sí, pero la mayor parte de los que sian aydo son letrados. Pero uno que vair a ser a la capital; no conoce ni la “O”, ques redonda.

—Mirá quién viene allí.”

—Sí, son cipotes cola pispiretos de ña Tula.

—Mirá cómo vienen, montados en esa mulita cola de ardilla. Siete bichos van encasquetados en la pobre animala, como si fuera buseta.

—¿Qués eso, ña Chana?”

—Buseta es donde uno se encarama y paga peseta.

—Ya le entendí, ña Juana.

En el relato anterior se distinguen las variantes dialectales generadas en el idioma español por parte de la población indígena en resistencia, que tropicalizó la lengua de los conquistadores para codificar el lexicón

que Geoffroy Rivas sistematizó en la década de los 90, para comprender por qué no se puede sustentar que la nación salvadoreña habla castellano, tal como está definido en el artículo 62 de la Constitución salvadoreña, vigente desde la última reforma en 1983. Lo anterior sirve para situar “la lengua salvadoreña, o el español que hablamos en El Salvador, permitiendo reconocer la nahuatización del español mediante los estudios etnolingüísticos realizados en la sociedad salvadoreña del siglo pasado.

Como parte de las variantes lingüísticas en Santa María Ostuma, se presenta el siguiente fragmento registrado por Aquilino Díaz (1994) como parte de las costumbres de la mujer ostumeña al momento de ir al río a lavar la ropa.

—Mirá esos bichos carajos, cómo van jodiendo la pobre bestia; y los tatas no les dicen nada, vos.

—Sí, son alcahuetos como vos, como que no fueran letrados. Ojalá se maten allá bajo pá que no anden jodiendo ese animal.

—Eso nues nada. Si en la cabra vieja que tienen hacen lo mismo. Se encaraman todos los bichos caretos y tripudos del barrio, vos.

—Ojalá, ña Chana, que así como joden los pobres animales les dieran diartar. Fijate que antiayer jué al potrero de Teguechulapa a dejarle diartar a mi marido como yaiva tarde el cabrón no vas a creer que me verguío porque ya tenilla hambre; y las chengas le llegaron bien heladas, como queran patas de muerto. Por allá me aventé el canasto junto al yagual; me quebró el tiesto onde le llevaba el café; la sartena onde le llevaba los frijoles. Solo le faltó quebrarme el comal; mia dejado toda morongiada por andar de lele. Yo le conté (a) ña Paulina.

—¿Cuál Paulina, vos?

—La nana de nando Cantina. Y dijo, vos, que estaba bien porque con los hombres no se juega (p. 108).

Las relaciones entre hombres y mujeres, en torno al trabajo doméstico, marca las relaciones de género en un campo significativo de

la administración del poder, articulado por las relaciones económicas sobre quién es el proveedor del sustento y el que genera acceso a la canasta básica en el seno de una familia; dicha relación asimétrica de poder en una pareja, se enfoca al ingreso diario remunerado por una labor realizada. Sin embargo, lo asimétrico se evidencia en una familia, cuando uno de los conyugues no reconoce las labores domésticas en el otro, que de paso no son remuneradas en el otro, gestándose así el machismo inmerso entre hombres y mujeres. Es importante dimensionar cómo a nivel histórico se ha analizado la construcción de “género” en las relaciones de poder entre hombres y mujeres, retomando el siguiente aporte: “el género es una forma primaria de relaciones significantes de poder”, esto es, que el género “es el campo primario dentro del cual o por medio del cual se articula el poder” (Scott, 1996, p. 289; citada en Núñez Noriega, 2016, p. 15).

Por su parte, Núñez Noriega (2016) centra sus análisis de género relacionándolo con las masculinidades, las cuales trascienden el plano biológico en los hombres, partiendo de la socialización generada en la enculturación y endoculturación, provocando escenarios desiguales entre hombres y mujeres biológicamente reconocidos, pasando a un plano más complejo en donde la orientación sexual rompe los paradigmas de la sexualidad, contraponiendo el pensamiento conservador ante el liberal, inmerso en la cotidianidad del ser humano en sociedad. Por lo tanto, se presenta el siguiente análisis:

Los estudios de género de los varones y las masculinidades analizan este drama de exigencia social en los varones, en los sujetos biológicamente machos y/o socialmente “hombres”, así como los efectos en sus subjetividades, identidades, prácticas y relaciones sociales. Si estudiáramos sólo la “masculinidad”, no habría nada que impidiera que estas investigaciones incluyeran a las mujeres; sin embargo, en términos históricos, estos trabajos se han desarrollado más bien en el subcampo de los estudios de género de las mujeres y, sobre todo, en el subcampo de los estudios sobre LGBTTI<sup>16</sup>. Es por

eso que me parece más pertinente hablar de estudios de género de los hombres y las masculinidades, y no sólo de “estudios de las masculinidades” (Núñez Noriega, 2016, p. 21).

En las relaciones de género esta inmerso el robo de mujeres; una costumbre muy antigua, desarrollada en las antiguas culturas del Viejo Mundo europeo, en donde el rapto se realizaba en contextos de invasión de una población a otra para mantener un amplio control territorial geográfico. Si bien es cierto esta costumbre ha sido documentada a nivel arqueológico e histórico en el Viejo Mundo, parte de este patrón conductual en las antiguas civilizaciones se extrapoló a nuestro continente mediante el colonizador europeo, transmitiéndose a nivel generacional, tal como describe Aquilino Díaz (1994) en el siguiente aporte de la tradición oral, desarrollado en el contexto de los chambres generados en los ríos por las mujeres lavanderas.

—Ña Juana.

—¿Sí?, Chana.

—Le cuento quel Chomo, el hijo de la ña Choma, la que vive en la loma por onde Palomo se güevió una sihuat, la hija de la ña Bocho, de la venta de sancocho,

—Ya se jodieron estos brutos; no saben en qué camisa de once varas sian metido, vós. Ño Jariano Ruíz es el tatita de la bicha prieta, la que decís que es talentosa.

—¡Ay!, vos, agorita me están doliendo mis tincutos. Me voy a zampar un cachirulaso de gato de monte (chaparro). Te cuento que se fue la turulata de la Filomena. Los arriquines han abundado, vigiando a las piojosas de mis ñetas.

—Ña Juana.

—¿Sí?, Chana.

—Es cruz que hay que cargar. Por más que los ultrajo, no dejan de andar güeléndoles las nalgas a las benditas yeguas de mis ñietas. Mi tatita y mi nanita siempre me contaban lo mismo que te cuento.

—Tena, la del rebosno azul, dice que ella pasó por lo mismo con ño Asisclo.

—¡Ay!, niña. Yo le digo, alcara de duende de mi marido, que es un charlatán; que se va pelar y vair mirando a las muchuelas que no vivieron con él. Y el apangado no me contesta que “así lo guaser, aunque tilinte y me lleven a que me coman los gusanos, mis ojos van ir pelados viendo el paisaje de flores que venir a mi entierro...” (p. 109).

Asimismo, “el español que hablamos en El Salvador”, expuesto por Geoffroy Rivas, enfoca cómo las variantes dialectales enriquecen las identidades locales al interior del actual territorio salvadoreño. También permiten reconstruir y reconfigurar el rostro identitario de las actuales generaciones del siglo XXI, reconociendo el habla y la lengua salvadoreña en su justa dimensión, en donde los dialectos e idiolectos guardan en su esencia las cosmovisiones de los pueblos ancestrales y su resistencia ante la dominación colonial por la adopción de una lengua foránea a las culturas que coexistieron en la Abya-Yala. Como parte de la lengua salvadoreña, se presenta el siguiente párrafo:

—¡Ay!, Ña Chana, quel tristoso de Ulogio, de la Chenta, le dijo al peche del Lalo quesia dado cuenta quel hijo del chele Beto ya comió zomposos, que mió la pared.

—¡Ay!, ¿Por qué, vos, niña?

—¡Ay!, Porque ya habla ronco. Fijate vos que quel hijo de ña Fina, el de la esquina, sia aydo a preparar pá ser mashtro y venir a enseñar a ler a todos sus cheros. También te has dado cuenta vos que la Ola tiene una gran viola. La miro como ques un alichoytero, de los que pasan como si fueran avispones volando en el aidre; de los que tiene la aviación, que pasan zumbando,

—¡Ay!, ¡Ay!, ña Juana. Yo ya me encamino pa la choza, a ver si no me caigo; pero llevo este mi bordón pa apoyarme. A puros empujones me voy ir ayudando, vos. Y también ya tango ganas de hartarme un par de chengas

tieras, aunque seya con sal. —¡Ay!, Hay nos vemos otro día, ña Chana,

Se queda la ña Juana criticando a ña Chana: “Esa vieja tanto que habla, como si fuera radio. Mijor que se haya aydo. Vieja terenga, cara de Siguanaba” (p. 110).

Los chambres son parte de la vida cotidiana, de la comunicación verbal entre las personas de una misma comunidad; una manera de catarsis para liberarse del estrés y de la rutina, en donde se expresan las variantes dialectales que denotan el constructo de identidades que están ligadas a las estructuras sociales, en donde lo individual y lo colectivo se vuelven un indivisible.

Desde la antropología lingüista, se estudian dichas variantes dialectales no para juzgarlas o legitimizar un idioma oficial en detrimento de lo multicultural y pluricultural de las etnias actuales. No se concibe la existencia de las malas palabras, por ser aparentemente mal pronunciadas, o por denotar una ofensa. Se estudian las palabras para contextualizar relaciones de poder entre hombres y mujeres, y cómo estos articulan los paradigmas hacia las nuevas generaciones como verdades únicas o absolutas.

En esa dinámica dialectal entre la población ostumeña, más allá del contenido del chambre, es importante denotar que la lengua es dinámica, no se rige a un espacio y tiempo determinados; no es algo fijo e inmutable. Por ende, evoluciona no de manera unilineal, sino en el sentido de generar cambios semánticos, en donde las palabras cambian con el paso del tiempo, codifican en la generalidad y la particularidad nuevos neologismos, significantes y significados en una o varias comunidades lingüísticas.

Finalmente, la música es uno de los medios eficaces para transmitir a las actuales y futuras generaciones el constructo de identidades que se han ido gestando a través del tiempo en una comunidad lingüística, como en Santa María Ostuma, mediante su tradición oral. Como parte del patrimonio cultural, a nivel del lenguaje y la música, se presentan las siguientes letras de dos canciones que reúnen diferentes etapas históricas del municipio y su inquebrantable espíritu de lucha ante la adversidad.

**Canción a Santa María Ostuma**

Autor: Marco Antonio Trejo Barraza

Pueblecito escondido,  
Pueblecito soñado,  
Pueblecito querido,  
Eres mi inspiración.

Pueblecito chiquito,  
Pueblo bonito,  
Pueblecito adorado,  
Te dedico mi canción.

Entre montañas y valles,  
Te veo crecer,  
A ti te veo patria mía,  
Rinconcito de Dios.

Tu vieja historia de guerra,  
Hoy duerme feliz,  
Con los obreros y el cemento,  
Vuelves a surgir.

Ostuma,  
Santa María Ostuma,  
Eres la linda cuna,  
Donde el tzenzontle me arrulló.

Ostuma,  
Santa María Ostuma,  
Eres linda como ninguna,  
Hermosa flor de Cuscatlán.

Pueblecito escondido,  
Pueblecito soñado,  
Pueblecito querido,  
Eres mi inspiración.

Pueblecito chiquito,  
Pueblo bonito,  
Pueblecito adorado,  
Te dedico mi canción

Entre tus calles corriendo,  
Mi paz ya se fue,  
Los cuentos de mis abuelos,  
Las piscuchas que volé.

Si un día llega el momento,  
Me toca partir,  
Más todos mis sentimientos,  
Añorando voy.

Ostuma,  
Santa María Ostuma,  
Las estrellas y la luna,  
De la cual bello brillo.

Ostuma,  
Santa María Ostuma,  
Es mi cuerpo mi fortuna,  
Agradecido ostumeño.

### **La niña de la piña**

Autor: Mario Enrique Alcalmo

Qué bonita esa niña,  
Que preciosa va cantando,  
Lleva en su boca el pregón,  
De piña para la niña.  
Nada importa que presuma,  
Si ella viene de esos valles,  
De Santa María Ostuma,  
De los cerros y piñales.

Esa reina que presume,  
Media fruta,  
Media niña,  
Mitad dulce,  
Mitad linda,  
De Santa María Ostuma.

Esa niña tan dulcita,  
Antes que el pueblo amanezca,  
Se levanta muy temprano,  
A recoger la fruta fresca.

Es su fruta preferida,  
De las piñas, la ostumeña,  
Por su mielita tan dulce,  
Hasta dormida la sueña.

Ella sueña, ella sueña,  
Con su piñita ostumeña,  
Hace dulces, hace besos  
Hace amores esa niña.

Dese usted por invitados,  
A la feria más hermosa,  
Es la Feria de la Piña,  
De Santa María Ostuma.

Ahí hay frutas, hay flores,  
Hay dulces de colores,  
Hasta bailar usted puede,  
Con la niña de la piña.

Que presume esa niña,  
Que tiene besos de piña,  
Que presume esa niña,  
De Santa María Ostuma.

Los vecinos de los pueblos,  
Caseríos y cantones,  
Llegan para el mes de junio,  
A la Feria de la Piña.  
La iglesita de ese pueblo,  
Desde lejos nos enseña,  
Desde lejos de corona,  
Con una piña ostumeña.

Cuando venga y la consuma,  
Que confió y le juro,  
La mejor piña del mundo,  
Es la de Santa María Ostuma.

#### 5.2.2.5 *El torito pinto y el buscaniguas*

La danza y el baile son los agregados indispensable en cada fiesta patronal o titular en las sociedades latinoamericanas; esto se ve reflejado en la herencia cultural, que las poblaciones indígenas asumieron a partir del sistema colonial, agregando nuevos elementos como parte de la asimilación, aculturación y transculturación que enfrentaron las nuevas generaciones para poder mantener la reminiscencia de su legado ancestral prehispánico, tal es el caso de la danza del Torito pinto, la cual se interpreta de la siguiente manera:

La danza del Torito pinto es una pantomima con baile y canto, que imita a su manera una corrida de toros española. Es interpretada con atuendos de colores llamativos, sombreros adornados con flecos y flores de papel. El que hace de torito, lleva un casquete, imitando al animal con cabeza de toro, asegurado a la cintura; o en algunos casos, un “torito” con fuegos artificiales; él baila en medio del círculo que hacen los del grupo. Todos llevan un pañuelo rojo con el que azuzan al torito,

y este demuestra su gallardía en los rodeos de la danza (Asamblea Legislativa de El Salvador, 2018).

Como paralelismo cultural, en la zona occidental de El Salvador existe una danza similar a la del Torito pinto, que a partir de los estudios que realiza María de Baratta, entre los años de 1920 y 1935, registró cerca de 49 danzas en el occidente, centro y oriente del país, haciendo referencia al baile del Torito manchado, que se describe en qué consiste a continuación:

En el baile del Torito manchado participan niños, jóvenes y adultos, de entre siete y sesenta años de edad. Es uno de los bailes tradicionales de mucho arraigo en la cultura popular danzaria de América Latina, y parece ser un tema ganadero. El baile del Torito pinto (probablemente con su variante del Torito manchado de Tacuba) se ejecuta en varias partes de El Salvador, y constituye una sátira contestataria a través de una representación de una toreada, aunque en su origen fue la evangelización, como así lo demuestran las coplas de los personajes que intervienen y la forma en que se desarrolla el baile, unas veces en sentido religioso, y otras, para mostrar habilidades o satirizar (Ramírez C & Suazo C., 2015).

En la descripción anterior, se pone de manifiesto la resistencia de la población indígena al cambiar el sentido de la danza hispánica, reflejando su oposición al sistema colonial y a las cosmovisiones de los hispánicos, quienes, mediante el proceso de laboratorio racial, buscaban dividir al indígena para evitar que las futuras generaciones asumieran las cosmovisiones mesoamericanas en detrimento del mundo occidental.



Fotografía 54. El Torito manchada en Tacuba.  
(Imagen tomada de [www.facebook.com/pg/Danza-EL-Torito-Manchado-313550388836025/posts/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/Danza-EL-Torito-Manchado-313550388836025/posts/?ref=page_internal))

Sin embargo, muy a pesar de la imposición colonial y de la resistencia indígena, este baile representa, en las nuevas generaciones, alegría, fiesta, compartimiento, diversión, solidaridad y sano esparcimiento, en donde la comunicación intergeneracional se fortalece en la celebración de la Virgen de Candelaria, en donde lo sacro y lo profano confluyen para dinamizar la economía local, así como para revitalizar los lazos de amistad. Estos elementos se aprecian en el siguiente aporte del coronel Aquilino Díaz (1994):

La muchedumbre grita y se emociona, mientras aquella estructura de vara saturada de pólvora es llevada sobre los hombros de la persona que baila y salta, y quien ha debido utilizar un costal mojado sobre su espalda para evitar posibles quemaduras [...] De pronto, una ráfaga de buscaniguas es disparada con violencia, los cohetes rozan el piso y otros cruzan muy cerca de cuerpos y rostros. El animal sigue vomitando fuego y desenfreno,

las risas y los gritos, la atmósfera [...] Unos minutos más de luces multicolores; y se acaba. Se enciende el segundo, sin ninguna complicación. Y viene el tercero. Este parece más grande y con mucha más pólvora. La banda toca “El baile del perrito” [...]

El torito pinto baila fulgurante a un costado de la iglesia colonial. La gente le observa a una distancia prudencial. Sorpresivamente inicia la refriega. Una andanada de cohetes sale disparada hacia todos los puntos. Todos ríen y corren. Al trompetista de la banda se va a estrellar uno de aquellos disparos, y el hombre, al ver aquella luz infernal que sube por sus pies, se lanza desesperado a un no muy profundo barranco. Otro cohete sube por las piernas de una linda joven y termina agujereándole la falda [...].

“¿Te divertiste?”, pregunta Manuel el Piporro a un visitante de la capital. “Es una manera anticuada de divertirse” le responde. “Mejor te hubieras quedado jugando Nintendo”, le dice Manuel; y se agacha para que un buscaniguas no le impacte el rostro (Díaz Hernández, 1994).



*Fotografía 55. Los viejos de mayo en Santa María Ostuma, durante el año 2015.  
(Fotografía cortesía de la municipalidad de Santa María Ostuma)*

En el relato anterior, se puede apreciar un caso particular de un joven citadino, quien, absorbido por la tecnología y el ciberespacio, refleja su abstracción de las realidades concretas del folklore salvadoreño, percibiendo las danzas y bailes de la región como algo ya fuera de tiempo y espacio. Es en este punto en donde la transculturación ejerce fuerza predominante en los imaginarios colectivos de las nuevas generaciones. Dicho en palabras de Margaret Mead, se da una brecha o abismo generacional.

### *5.2.3 La religiosidad y espiritualidad ostumeña*

El sistema de creencias se distingue por elementos universales, de generalidad y particularidad entre las etnias que habitan en el planeta tierra. Estos parámetros tienen su base en el hecho de que en el nacimiento de una nueva vida en las sociedades humanas están presentes los mitos, el rito, el ritual, la costumbre y las tradiciones para recibir en diferentes escenarios al nuevo ser. Sin embargo, las tres categorías antes descritas establecen las similitudes y diferencias entre cada etnia, que, a lo largo

de la especiación humana, logró descubrirse a sí misma, integrarse o, por el contrario, divergir en torno a las estructuras mentales, que condensan sus paradigmas en los caminos que se han de seguir.

Entrando en el tema de la religiosidad y la espiritualidad de los ostumeños, es necesario tomar como punto de partida los aportes teóricos de la ciencia del ser humano, la Antropología, enfocándose en cómo la religión desde el animismo (almas o dobles), el animatismo (lo sobrenatural como potencia impersonal, ejemplo de ello: el *mana*<sup>17</sup>), convergen para consolidar y dar forma a la institucionalización de la misma, como producto de la endoculturación que recibe por parte de su núcleo familiar y demás instituciones de la sociedad en la que nace y se desenvuelve.

En la adversidad las manifestaciones de fe son visibles, esto en la evocación de protección o milagros a los Santos de una congregación religiosa; en ese sentido, solicitar protección o milagros, va acompañado de un compromiso que adquiere el feligrés ante el Santo a quien se le ha hecho la solicitud; muestra de ello es el siguiente aporte de una de las entrevistas guiadas:

El Corpus Christi, es en junio, yo lo había pedido el año pasado, porque uno de mis hijo tuvo un accidente en junio también, así es que yo pedí el altar por las gracias a Dios, porque mi hijo salió bien, [...] en la propia celebración del Corpus Christi, ahí ya es diferente porque se hacen tamales y lleva la bendición del Santísimo, el padre que está hoy, dijo que solo 4 altares se iban hacer nada más. (Tejada viuda de Anaya, 2017)

Otro ejemplo de promesas adquiridas ante la Virgen de Candelaria, por otra familia ostumeña, quienes con mucho fervor retomaron la mayordomía de la Candelaria, cumpliendo con todo el proceso ritual, que esto conlleva, ya que es un compromiso no solo ante la patrona del municipio, sino además ante la comunidad y feligresía católica, dicho en palabras de Deisy Candelario de Reyes, relato lo siguiente:

---

17 Mana fuerza indiferenciada o poder oculto de carácter sobrenatural que puede polarizarse positiva o negativamente.



*Fotografía 56.* Altar de la Mayordomía de la Virgen de Candelaria, fotografía proporcionada por Deisy Candelario De Reyes

Conozco un ejemplo de favores solicitados a la Virgen, que fue por la salud del hijo de la familia, entonces, la promesa que hicieron, hasta donde a mí me comentaron, fue que prometieron a la virgen que, si se los sanaba, se los curaba, porque el niño estuvo muy grave, ellos fueron agarrar la mayordomía de la Virgen, así fue que el niño salió bien del hospital, porque era algo muy grave lo que tenía y luego ellos tomaron la cofradía hace tres años después de ese caso. (Candelario de Reyes, 2017)

La colonización del pensamiento en las poblaciones indígenas durante los 300 años del periodo colonial en América Latina; generó cambios y transformaciones a nivel lingüístico en el habla de las poblaciones náhuatl, del actual territorio salvadoreño. En lo anterior se enmarca la fusión cultural, entre lo indígena y lo español; analizado por la antropología lingüística, en donde uno de los referentes ha sido el antropólogo Pedro Geoffroy Rivas, quien ha estudiado el habla y la

lengua salvadoreña, desde el nahuatismo del español en tiempos de la conquista y colonización de las sociedades prehispánicas. Generando una alteración a nivel lingüístico de las formas y expresiones del habla; provocando en el conquistador español, modificar o nahuatizar el español tal como Geoffroy Rivas (1998), destaca en su obra la lengua salvadoreña, como dicho proceso es visible en los fonemas *ts, sh,tl*, los cuales no son usuales en el español. Muestra de ello es el nombre de "Acashutla", en donde el fonema *sh* fue sustituida por la *j*, dando lugar a la palabra "Acajutla", tal como se conoce actualmente el municipio occidental, (inicios de la segunda década del siglo XXI), complementado dicho análisis en el cambio de fonemas en el siguiente aporte de Aquilino Díaz (2017), quien escribió:

Con el tiempo, la mentalidad del conquistador predominó y bautizó a los poblados cuscatlecos con nombres castellanos, a los que también adjudicó un patrón o santo protector, por supuesto, también —Castellano— al cual había que dedicar una fiesta anualmente y así fue. Pero fue un predominio a medias, más bien hubo un sincretismo religioso, por medio del cual confluían aspectos cristianos con indígenas. De hecho, el espíritu con que la población indígena realizaba los ritos y actos litúrgicos de la fiesta, tenía la devoción que dedicaban a los antiguos dioses, a los que ahora veían transformados en santos cristianos. La fiesta es, pues, fruto de ese proceso de unión e integración de dos culturas. Solo así se entiende por qué a la Virgen se le acompañada durante las procesiones en Ostuma, con música de pito y tambor, música típicamente indígena. (p.51-52)



*Fotografía 57.* La entrada de las flores en honor a la Santa patrona de Ostuma, La Virgen de Candelaria, fotografía proporcionada por Armando Turcios, Director de la Casa de la Cultura de Santa María Ostuma.



*Fotografía 58.* La entrada de la Virgen de Candelaria, fotografía proporcionada por Deisy Candelario de Reyes.

En el contexto de las fiestas patronales en honor a la Virgen de Candelaria, iniciándose en el segundo mes del año (febrero), que, según el coronel Aquilino Díaz, (2017) la feligresía realiza el ritual de las entradas o procesión, portando en sus manos la candela milagrosa y protectora de la patrona del municipio; transportando la imagen en una carroza, acompañada también de feligreses de otros municipios aledaños a Ostuma, tal como describe a continuación:

El primero de febrero es el día más solemne de los festejos, por la noche, miles de almas recorren las calles con vela en mano, acompañando la procesión de la Virgen. Es una tradición que ha perdurado por años y que expresa el sentir religioso y espiritual de los pobladores de esta villa, enclavadas en las faldas del volcán Chinchontepec. Este fervor es el que motiva a confeccionar un carruaje bellamente iluminado para la patrona de Ostuma, la Virgen de Candelaria, aunque esta, durante el recorrido, va escondida en el interior de la carroza y solo es vista al final, durante “El Descubrimiento”.

Las penitencias por los favores y milagros recibidos por la Virgen de Candelaria se extienden a otros municipios que están fuera de los límites del departamento de La Paz; esto como parte del fervor religioso que irradia la patrona del municipio a otros aledaños a Santa María Ostuma, esto se puede apreciar en el siguiente relato registrado en la monografía que, en el año de 1994, escribió el coronel Aquilino Díaz:

A esta procesión concurren personas de todos los pueblos aledaños y de otros rincones del país. Incluso hay quienes caminan largas distancias, a modo de penitencia para “hacer la visita a la Virgen”. Don Julián Martínez es uno de ellos. Él ha debido caminar desde Cojutepeque, en el departamento de Cuscatlán, hasta Santa María Ostuma, y todo para cumplir su promesa a la Virgen de visitarla. “Ella ha hecho muchos milagros, por eso la venero tanto...y en su romería, es imposible que yo falle y no la vea”, dice, mientras bebe un tazón caliente. Y no solo

él, en el atrio de la iglesia, son centenares de personas que yacen en el césped, cansadas del largo recorrido del peregrinaje y de la procesión...Allí duermen, cubiertos por la noche y las estrellas.

El ambiente de fiesta se complementa con la diversión y la alegría de los juegos mecánicos en el tradicional campo de la feria, el cual se instala en la calle principal del municipio, tal como hace referencia el coronel Aquilino Díaz, en la monografía que escribió con mucha dedicación y esmero para sus hermanos ostumeños en el año de 1994; que sin duda es un documento que vale oro, por la calidad de información que describe las identidades locales, la historia, el patrimonio y las particularidades de la Tierra de la Piña.

#### 5.2.3.1 *Los rezos y los misterios en la religiosidad ostumeña*



*Fotografía 59. Misa y procesión en honor a la Virgen de Candelaria, fotografía proporcionada por Armando Turcios, Director de la Casa de la Cultura de Santa María Ostuma*

La religiosidad como sistema de símbolos, analizado por Clifford Geertz, establece lazos duraderos y vigorosos entre los miembros de una comunidad, fortaleciendo los estados anímicos y el sentido de pertenencia o etnicidad a una estructura social de carácter religiosa; en donde dichos estados anímicos en el ser humano, mantienen una conexión intrínseca entre el *ethos* (estilo moral y estético) que designa, según Geertz, el tono, el carácter y la calidad de vida de un pueblo y una cosmovisión en particular. Retomando en este análisis teórico, el rezo, dentro de la religiosidad popular ostumeña, se expresa en la feligresía católica de la siguiente manera:

El rezo se hace en relación con el sufrimiento que el señor Jesucristo tuvo, por ejemplo, los gloriosos son cuando él ya resucitó, los dolorosos son cuando él estaba siendo azotado, todo lo que él sufrió en la cruz por nosotros, y los gozosos son llenos de gozo porque, como dicen, ellos como padres habían perdido al niño Jesús, vaya como dicen ellos se preocuparon por andarlo buscando, y vaya fíjese que el niño dicen que les dijo porque lo buscaban si él estaba ocupado en las cosas de su padre, pero ellos andaban preocupados buscándolo, en aquel tiempo. (Pérez de Aguillón & Aguillón López, 2017)

“El ritual del día de las almas”, una frase de Georgina Soledad Torino (2009), define la importancia de la comunicación social, visto desde el punto de vista de la antropología de la religión en lo concerniente a los ritos funerarios, en sus tres etapas, según Van Gennep: Preliminar, liminal y postliminal y la performatividad de Bourdieu en el lenguaje autorizado, que buscan la consagración o legitimización del rito a nivel generacional. La novena representa la etapa postliminal, dentro del rito funerario, en el cual convergen lo culto y lo profano, alrededor del rito, el cual se transforma en ritual al involucrar a toda una comunidad que recuerda la partida de un ser querido, codificado de la siguiente manera en la feligresía católica ostumeña:

La novena es así, digamos que alguien murió ayer y se entierra ahora, se puede rezar hasta el siguiente día;

digamos por el día de mañana, pero hay quienes que no, hay quienes que dejan dos días de por medio, por ejemplo la gente que trabaja en San Salvador, ellas como quieren estar el día del rezo, ellos dejan así dos días de por medio, vaya por ejemplo, si cae día viernes la novena, queda bien o que muera día sábado, sale bien para día domingo, pero que caiga día de semana, ahí si no se puede, ya el propio día como el día sábado se hacen dos novenas para que salgan cabal día domingo. Es que aquí se da eso también, pero hay veces que es bonito que estén jugando así, pero que estén más retirados de ahí de donde está el cuerpo del difunto porque hay veces que hacen grandes bullas, y uno sabe que así no rezan en devoción porque le están perturbando la mente también y sin embargo que estén lejos, ahí si pienso que está bien, porque esto, desde antes viene esto, que todos los que quedan afuera en la calle, eso es lo que les gusta, jugar naipes (Pérez de Aguilón & Aguilón López, 2017).

El día de las almas antecede en el día de los difuntos, que se desarrolla específicamente el 2 de noviembre en los pueblos mesoamericanos. Un elemento que resalta es lo preliminar del rito, el cual coincide con la conmemoración del día de los difuntos en Guatemala, como un paralelismo con este ritual, ya que en el caso de Guatemala, el ritual inicia el 1 de noviembre con la preparación del campo santo, en ese contexto se elaboran los famosos “barriletes”, los cuales se exhiben el 2 de noviembre en el marco del “Festival de barriletes gigantes de Santiago Sacatepéquez”, una celebración ritual de origen mesoamericano y mezclado con la cosmovisión occidental del enterramiento en un espacio específico en las afueras de las grandes ciudades, a través del cual se conmemora la vida en su forma física, sobre quienes fueron en su pasado aquellos seres queridos que han trascendido a un plano espiritual e inmaterial.

Asimismo, esta tradición ritual se desarrolla en El Salvador, a diferencia de Guatemala, para la apertura del comercio en los alrededores del campo santo un día antes del 2 de noviembre, en donde familiares visitan el cementerio, también denominado “campo santo”

para preparar el espacio físico, el cual será nuevamente revitalizado a través de arreglos florales que simbolizan la vida eterna de las almas de aquellos seres queridos que partieron en su momento.

### 5.2.3.2 *La ritualidad inmersa en la religiosidad popular ostumeña*

Como parte de la religiosidad popular y espiritualidad de las ostumeñas y ostumeños, Aquilino Díaz Hernández (1994), describe como la población vive la fiesta de los santos, extiende sus festividades a otros municipios y departamentos cercanos a Ostuma; asimismo, las peregrinaciones, entradas de las imágenes de los santos, por parte de los cantones y barrios, también foráneos que se incorporan a través de las penitencias en gratitud a los favores y milagros recibidos por parte de la Virgen de Candelaria y San José; todas estas vivencias se expresan el siguiente comentario:

Tradicionalmente en el mes de febrero se celebra la Romería en honor a la Virgen de Candelaria, en las noches es la mayor alegría con sus alegres alboradas, entradas, misas, ofrendas, recogidas (candelas, flores, etc.) y su hermoso rezado, acompañados de todos los fieles por las principales calles de la población, con música de banda y tambores. Por parte de la Alcaldía, contrata banda para que toque en diferentes actividades, como desfiles deportivos, desfiles de carrozas, etc. (Díaz Hernández, 1994)



*Fotografía 60.* Banda musical de pito y tambor,  
fotografía cortesía de Armando Turcios,  
Director de la Casa de la Cultura de Santa María Ostuma

El simbolismo en la religiosidad popular, esta expresado en el mes de mayo, en donde el sincretismo religioso, expresado en su *Ethos*, en la celebración de la cosecha que provee vida y esperanza a sus habitantes; donde sus tierras cambian su cromática de tonalidades sienas a sus escalas verdes, amarillas, rojizas, azules, entre otras tonalidades, anunciando la fertilidad de la tierra, fundiéndose las cosmogonías y cosmologías mesoamericanas con las europeas, expresando con mucho fervor y arraigo sus cosmovisiones locales, instruyéndose inclusive en los foráneos que visitan ocasionalmente o regularmente la tierra de la piña.

Como parte de las cosmovisiones locales, se estrechan hermanamientos locales y las alianzas duraderas con otras poblaciones aledañas, se presenta el siguiente aporte:

En el mes de mayo se realizan las entradas de las flores, durante todo el mes; en las tardes la mayordoma

anticipadamente reparte entre las familias su flor; dándoles día y fecha, según su capacidad económica, la celebran, con tambores y viejada, dando refrescos y pan a los asistentes y luego se recogen las palmas y los pichones con banderas para llevarlos a la crucita. (Díaz Hernández, 1994: pag.57)



*Fotografía 61.* Baile del diablo como parte de la danza de los viejos de las flores de mayo. Fotografía proporcionada por Armando Turcios, Director de la Casa de la Cultura de Santa María Ostuma

### 5.2.3.3 *Los pichones y banderines en la ritualidad ostumeña*

Es necesario destacar en qué consiste el proceso ritual a nivel teórico, por lo cual se presenta el siguiente concepto:

**Ritual:** (A) (AS) (ETN), se llama así a la parte práctica de todo proceso mágico-religioso, que consiste, muchas veces, en la escenificación de un mito. Sus características son: a) El ser una acción no espontánea, sino preestablecida que se repite en espacios y tiempos preestablecidos, que

involucra un comportamiento especial con una estructura interna, organizada, con un sentido evocativo que trata de trastocar e interpelar a sus participantes; b) Su dimensión colectiva responde al reconocimiento social del que goza, hay una valoración de su eficacia, es decir, hay felicidad cuando el ritual llega a una conclusión feliz; c) No es plano, sus diferentes expresiones de contenido y forma están puestas en juego en un tiempo y espacio singulares que pueden romper o no la cotidianidad. (Hope Ponce & Mora Eguiarte, 2000).

Los elementos rituales, contienen en sí mismo la plasticidad en el relevo generacional, aunque se modifique en su forma, el contenido se mantiene intacto en su esencia, permitiendo que las nuevas generaciones adapten dicha práctica ritual a su entorno cognitivo, económico, sociocultural y ambiental, tal como Hope Ponce & Mora Eguiarte (2000) destacan a continuación:

De acuerdo con Leach, un ritual es una simbolización en donde se manifiestan imágenes sensoriales originadas por el contacto con los acontecimientos del mundo exterior, es decir, inicia con conceptos mentales que se relacionan con operaciones técnicas. Es un Ritual se agrupan dos entidades, la abstracta y el material, por lo que implica una transformación metafórica y metonímica (p.87).

En el fragmento anterior Edmund Leach establece dos elementos intrínsecos que dan forma al proceso ritual: lo material y lo inmaterial en la producción y reproducción de objetos, que representan las cosmogonías y cosmologías, ambas partes indivisibles en dicho proceso. Por su parte Víctor Turner en 1969, uno de los clásicos de la antropología simbólica, hace referencia Mónica Wilson (1954:241), quien aporta lo siguiente sobre los elementos más sensibles del proceso ritual y sostiene que:

Los rituales ponen de manifiesto los valores en su nivel más profundo... en el ritual los hombres expresan lo que

más les conmueve, y, habida cuenta de que la forma de expresión es convencional y obligatoria, son los valores del grupo los que en ellos se ponen de manifiesto (Turner, 1988: pág. 18).

Siguiendo con los elementos rituales de la feligresía católica en Santa María Ostuma; así como las candelas están presentes en la ritualidad, los pichones y banderines forman parte de ella, concretizando de esta forma los elementos integradores de la religiosidad popular ostumeña; los cuales se describe en su morfología, por Deisy Candelario de la siguiente manera:

Los pichones es el trozo de la mata de guineo, que cortan el trocito de unos 20 centímetros, se le mete un palo y luego se le van colocando banderitas que son hechas de papel de china, con baritas de coco secas; entonces esos son los pichones, tienen que preparar todo eso, las flores, los tamales, hay unos que dicen que han hecho 15 medios de tamales.

La gastronomía está estrechamente vinculada al proceso ritual de la celebración de una festividad patronal, en este caso en honor a la Virgen de Candelaria; a quien además se le rinde un culto a través de los presentes o regalos que la feligresía elabora para todos los asistentes a dicha celebración, en donde existe el “don y la devolución de los dones”, dicho así por Marcel Mauss (1954), en donde analiza a los grupos étnicos de las islas polinesias y melanesias del pacífico occidental; observando los intercambios de regalos, al cual denomina “el don” y como este crea vínculos sociales al emitir obligaciones a la persona o pueblo que lo recibe, esta carga llena de mentalismo es lo que Mauss estudia dentro de su ensayo los dones y la devolución de los dones.

Dichos dones se aprecian en la ritualidad y religiosidad popular de la feligresía católica ostumeña, cuando en la celebración de las fiestas patronales en honor a la Virgen de Candelaria, situándose en dicha festividad, los siguientes elementos muy similares a los “dones” que Marcel Mauss hace referencia sobre ese intercambio de bienes materiales e inmateriales, tal como se muestra en el siguiente relato:

Es una reliquia que da, es el signo de que uno tiene esa fe y que por medio de esa fe, es que la gente colaboramos en llevar la limosna, esa es la insignia que dan, meten un tamalito en una bolsita, un pedacito de marquesote y la banderita y cuando ya no alcanza eso, lo que se le da es una reliquia. Es como de seda, clarita, es un listoncito, pero ahí lleva, dice fiestas patronales en honor a virgen santísima nuestra señora de candelaria (Pérez de Aguillón & Aguillón López, 2017).

Así como “El potlatch”, de los pueblos originarios de Norteamérica se mantiene vigente hasta los albores del siglo XXI; en donde la forma de festín ceremonial para el que se utiliza es la carne de foca o salmón. Marcel Mauss analizó las relaciones jerárquicas entre los grupos, que se refuerzan mediante el intercambio de regalos y otras ceremonias que acompañan a dicho ritual. Un proceso similar se vive en Santa María Ostuma con la diferencia que en la tradición ostumeña, la mayordomía entrega a la feligresía y foráneos que se integran a la festividad.

#### *5.2.3.4 La media de tamales en la gastronomía local*

En cada proceso ritual, por lo general, va acompañado de la gastronomía local, sobre todo cuando se trata de las fiestas de los santos, o mejor conocida como las fiestas patronales. Los ostumeños se distinguen por la elaboración de las palancas de frutas, que no solamente las adornan con la piña que producen en sus tierras, también están los cítricos (naranjas en sus diferentes variedades, limón y mandarinas), la caña de azúcar, el guineo, así como sacos de abono que representan la fertilización de la tierra, necesario para mantener la productividad local.



*Fotografía 62.* Repartición de tamales en una de las cofradías de Santa María Ostuma, cortesía de Deisy Candelario de Reyes.

Para realizar la celebración de las fiestas patronales en honor a la Virgen de Candelaria, previo a la celebración de la fiesta patronal, se hacen visitas de casa en casa por parte de la mayordomía para solicitar una ofrenda a la Virgen de Candelaria y a San José, en esta etapa reside el acto preliminar, seguido de la etapa liminal posteriormente de consolidar la participación de la comunidad en todo el proceso ritual, tal como se puede distinguir en el siguiente relato:

Antes del inicio de las fiestas patronales en febrero, todos los sábados o cada 15 días pasan por un sector, entonces, por ejemplo, si llegan a mi casa, vengo y les doy una ofrenda, entonces ellos, como respuesta al apoyo que les da la población, van para la fiesta el 22 de enero, ese día por la tarde llevan la imagen de la Virgen de Candelaria con San José, la llevan hasta donde está la cofradía, con los mayordomos, hacen el acto de que llegan los santos, le elaboran un altar, porque en la noche es el rezo. Es ahí donde comparten con toda la gente que llega, los

tamales, el café y el pan, se hace un rosario a la Virgen y luego se entregan los tamales a todos los que participan (Candelario de Reyes, 2017).

Como bien señala Van Gennep (2008), la etapa liminal o medular consiste en la puesta en práctica del ritual, en donde las comunidades aledañas se integran para compartir con la población local, la fiesta de los santos; así mismo los anfitriones los reciben con los alimentos elaborados con mucho esmero y dedicación para hacer de su visita un acto cordial y placentero, muestra de ello, es el registro son una serie de preparativos que se describen a continuación:

De cada medio salen 400 tamales, imagínese que a veces hacen 20 medios y fíjese que se siente bien, porque es para compartir con la gente, porque, por gusto no me pusiera hacer 20 medias de tamales, por ejemplo, yo hoy había pedido el altar de Corpus, yo hice tres medios de tamales para el rezo y la gente que lleva flores, se le dan tamales, así que ese es el gusto, compartir, porque la fiesta es de todos (Tejada viuda de Anaya, 2017).

La solidaridad es el elemento clave para lograr la cobertura de alimentos que se compartirán con los invitados foráneos, de otras comunidades y de la misma población local, quienes degustan de dichos alimentos y comparten un espacio en común. Para que esto sea posible, es necesario la participación activa de la feligresía local, quienes en sus preparativos (fase preliminar), se organizan, desarrollándose, según Deisy Candelario de Reyes (2017), el siguiente escenario:

En ocasiones ellos, los mayordomos o mayordomas, piden ayuda de toda la población de la señoras que les ayuden hacer los tamales, los hombres se encargan de coser la masa, hay un señor que es contratado para andar cocinando la masa de los tamales; porque él les sabe el punto, no se le quema y él se dedica a eso [...] ya las señoras hacen los tamales [...], ya con eso que vienen preparando para ese día [...] desde el día que los mayordomos aceptan

ser parte de la cofradía, ellos ponen la fecha, por ejemplo este año ya paso, que llevan la imagen de la Virgen de la iglesia a sus casas, desde el momento que la llevan, ellos la tienen ahí, hasta que es la fiesta el 23 de enero, entonces de ahí más que todo los sábados, sale una persona con la imagen de la Virgen por las casas, pidiendo lo que es una ofrenda [...] y dicen que es, para la ayuda de la cofradía de la virgen de candelaria.

El acto de reciprocidad expuestos por Mauss en “los dones”, crea una obligación inherente en el receptor, en no solo recibir dichos objetos o alimentos del festín, independientemente de que se devuelva en especie dicho regalo recibido, que inclusive puede tener otras características morfológicas, no es lo material lo que se requiere recibir, por parte del anfitrión, es el hecho de que dichos objetos o alimentos, sean bien recibidos, y se exprese en el lenguaje corporal del receptor. Lo anterior se puede dimensionar como la generalidad que comparten entre sí, las diferentes culturas en el planeta.

Muestra de lo anterior en Santa María Ostuma, la mayordomía realiza visitas a las familias de la feligresía ostumeña, a quienes les solicitan apoyo (limosna) para poder realizar las festividades en honor a su santa patrona, describen dicho proceso a continuación:

Ellos al llegar a cada casa dicen: la Virgen de Candelaria pide una limosna para ayudarle a su entrada. Entonces hay personas que dan hasta cinco dólares y llevan ellos como un vasito donde ahí se deposita la limosna. Nada más va el señor y va la mayordoma, cuando es pareja, le toca a la mujer, que es la mayordoma o a veces son una señora que acompaña y la mayordoma, sino siempre mandan a alguien, pero ellos se distribuyen, por ejemplo, este sábado pasaron en un barrio, otro día pasan por un cantón, entonces todo eso lo van reuniendo para el propio día. (Candelario de Reyes, 2017)



*Fotografía 63.* Población asistente a la mayordomía de la virgen de candelaria, Sr. José Mauricio Leiva, en el Bº Candelaria.  
Fotos proporcionadas por Sarita Leiva de Santos.



*Fotografía 64.* Población asistente a la mayordomía de la virgen de candelaria, Sr. José Mauricio Leiva, en el Bº Candelaria.  
Fotos proporcionadas por Sarita Leiva de Santos.

La reciprocidad en los dones y la devolución de los mismos, se ve representado en la escena que describe Deisy Candelario (2017), en su etapa liminal, el ritual que se le ofrenda a la Virgen de Candelaria por medio de las cofradías:

El día de la cofradía, cuando uno llega, ya la virgen está en su altar, entonces ahí hay una canastita también y ahí están los mayordomos [...] entonces usted llega y deposita nuevamente una ofrenda a la virgen, entonces al depositar la ofrenda se le entrega, como en agradecimiento, una bolsita de papel manila, adentro van unos tamales ya tostados y pan con las banderas que se pusieron en los pichones, con una florcita [...] y lo invitan a que uno pase donde hay mesas donde la gente coloca vasos con fresco, [...] en el centro están las bandejas con pan, entonces uno puede pasar a las mesas a tomar fresco y pan las veces uno quiera [...] si uno no va a dejar la ofrenda, uno tiene la libertad de ir directamente a las mesas y puede tomar de lo que hay, entonces se preparan para cantidad de personas y todos los tamales los han entregado en el rezo [...] y reparten a los vecino o los tuestan para echarlos a las bolsitas [...] bastante gente que llega ayudar.

Muy a pesar de que las personas asistentes depositen o no la ofrenda en la canasta que se ha definido para ello, el agradecimiento por llegar a compartir a la cofradía siempre es recompensado por medio de la libertad que las personas asistentes tienen para tomar pan con fresco, y no quedarse excluidos de poder degustar los alimentos asignados para la festividad; así lo describe doña María Pérez de Aguillón (2017), en el siguiente relato:

Nosotros somos de la Guardia del Santísimo, a nosotros todos los años lo que nos toca, con las demás hermanas, es estar en los refrescos, ahí se le da a toda la gente, den o no den limosna, pero el deber de nosotros es llamarlas a la mesa para que se acerquen a tomar fresco [...] a todos los peregrinos que vienen a la visita de la madre divina, eso es

lo que se les da, pero más antes como cuando estaban otros sacerdotes y las señoras de antes, las mayordomas de la entrada de 23 de enero, ellas hacían las grandes peroladas de tamales y les daban a todos los peregrinos que venían, y ahora no. (Pérez de Aguillón & Aguillón López, 2017)



*Fotografía 65. Carroza de la Virgen de Candelaria  
Carroza de rezado que se realiza el 1º de febrero.  
Fotografía cortesía de Deisy Candelario de Reyes.*

Durante el proceso de la fiesta patronal, las entradas de los mayordomos anuncian la fiesta de los santos; cada peregrino que acompaña la procesión, de las cofradías, se identifica portando sus reliquias o imágenes de la santa patrona y de San José, generando así un ambiente de fraternidad entre la población que asiste a contemplar dicho proceso ritual y la comunidad que viene transportando las imágenes de los santos, a través de las carrozas que llegan hasta la iglesia, para proceder con el acto ecuménico en donde el sacerdote oficia la misa y la comunidad participa con mucha devoción en la liturgia. El argumento anterior se fundamenta en el siguiente relato:

Durante la fiesta, el 23 de enero que es todo el día, desde la mañana, si viene desde un cantón se sale tipo 4 de la tarde, pues se sale en procesión hasta la iglesia y culmina con una misa, ahí mismo toda la ofrenda que ha llegado, es para ayudar en todos los gastos de la iglesia durante el 24 al 2 de febrero, porque en esos días la iglesia está en movimiento, que gastos, esa ofrenda que se colecta viene a sufragar esos gastos, entonces ese día que se viene en procesión con la imagen de la virgen que se viene desde la cofradía hasta la iglesia, el mayordomo viene encabezando con la imagen de la Virgen de Candelaria y San José, ellos en sus manos traen una imagen de la virgen pequeña y las personas que no han podido asistir a la cofradía, a veces se acercan y ahí mismo paran la procesión, entregan la ofrenda y en el acto la gente viene y le dan la bolsita con tamales y pan, entonces llegan a la iglesia se hace la misa, luego se hace un recuento de lo que ha caído de ofrenda. (Candelario de Reyes, 2017).



*Fotografía 66. Carroza de la Virgen de Candelaria en procesión de la mayordomía.*

Fotografía cortesía de Deisy Candelario de Reyes.

Las entradas o procesión de las carrozas portando las imágenes de los santos, representan una armonía cromática, en donde cada una de las identidades locales se integran en la celebración de las entradas de diversos elementos de la naturaleza, productos y derivados de que se elaboran por las manos emprendedoras de los ostumeños, Así lo describe Deisy Candelario de Reyes (2017), a continuación:

Hay entradas de flores, de víveres, por ejemplo, las de flores, más que todo las dejan cerca del propio día, para que la iglesia este adornada, [...] están las entradas de pan, por ejemplo si yo quiero hacer una entrada de pan, vengo yo y siempre por una acción de gracias o agradecimiento, vengo y me apunto para que salgan en los programas de las fiestas patronales, si es una entrada de pan, llego a la iglesia y me considero lo que yo pueda dar de pan, a una hora determinada llega la banda, invito a la gente y se le entrega fresco y pan a las personas que asisten, luego el pan que se va a donar se traslada a la iglesia y sirve para las personas que llegan a la iglesia reciban su fresco y pan también. (Candelario de Reyes, 2017)

### 5.2.3.5 *Las palancas de la fertilidad en la tierra de la piña*



*Fotografía 67. La palanca ostumeña.*  
Fotografía proporcionada por Deisy Candelario de Reyes.

Cada municipio de la región nonualca tiene sus particularidades en torno a sus identidades culturales; en donde las tradiciones y costumbres juegan un papel vital para la integración de las mismas; partiendo de su legado ancestral, de su historia de héroes, así como su contexto presente, con la mirada hacia el futuro que robustece su rostro identitario, a través de sus actividades cotidianas, de su agricultura, gastronomía y estructuras sociales, que configuran su imaginario colectivo e individual.

En primer lugar, la fiesta patronal, la Toñita<sup>18</sup> ha logrado traer más gente que la fiesta patronal con la mentada feria, a mí me tocó ser el nominado de la piña un año, porque, gracias a Dios, se me han criado ocho hijos y 19 nietos, 13 bisnietos y todos los que vienen comen aquí, son felices; el patrimonio mío es la piña. Eso lo tienen en las venas, no importa que se queden sin dinero, aportan cuetes, banda

18 Hace referencia a Elsa Antonia Guevara de Melchor, la actual alcaldesa del municipio.

de tambores y pitos; desde el primero hasta el 31 hacen entradas, aquí le llamamos flores, los 31 días y el día 31 es cuando acarrean las palancas, es una tradición fuerte, porque allá en el cantón El Carrizal es igual, tiene la misma cantidad de habitantes que Ostuma, este año los del equipo de fútbol hicieron una palanca que ni la pudieron levantar en los hombros, la destruyeron para poder llevarla en *pick-up*, así es que mire, tenía 1200 cocos y 400 piñas, tres sacos de abono, a mí me lo contaron. (Guevara Gálvez, 2017)

En el aporte anterior de don Gonzalo Guevara Gálvez, hace referencia a la fiesta patronal del municipio, así como de un elemento cultural que connota identidad a los ostumeños “las palancas”, las cuales son parte, no solamente de las tradiciones, sino, además, de su muestra de agradecimiento al dios, judeo-cristiano, por todo lo recibido en la época de gestación y fertilidad de la tierra; un elemento ritual presente en las cosmovisiones indígenas, cuando este mismo acto de agradecimiento se lo dedicaban al Xipetotec, el señor de los desollados.



Fotografía 68. La ritualidad y religiosidad ostumeña, expresado en la palanca ostumeña. Fotografía cortesía de Deisy Candelario de Reyes.

La simbolización del proceso ritual en las palancas, también evoca un sentimiento colectivo del reconocimiento social, en el proceso de elaboración de las mismas, en donde lo material se fusiona con lo inmaterial que representa la espiritualidad de los ostumeños, al celebrar las bonanzas del cambio de época seca a la época lluviosa, ya que, en el actual territorio salvadoreño, se maneja de esta manera el clima; en pocas palabras no existen las cuatro estaciones del clima: invierno, verano, otoño y primavera.

Sin embargo, a nivel simbólico la primavera está concebida en la época propicia para la cosecha, tal como se ve reflejado en los meses de mayo a agosto, en donde se concentran la mayor parte de la época lluviosa, algo que ha sido afectado por los efectos del cambio climático al medio ambiente, por la emanación de gases de invernadero, lo cual ha alterado dichos ciclos de vida en el planeta. En el siguiente fragmento se destaca lo planteado anteriormente:

Un planteamiento inicial para comprender la visión de los pueblos mesoamericanos subyace en el entendido de que el hombre ha establecido familiaridad con la naturaleza a partir de la interacción y la observación de la misma. De ahí su conocimiento cercano y la sacralidad con la que se dirige a esta. Por tanto, el paisaje, el territorio y la naturaleza han conformado, desde la época prehispánica, un sistema de creencias, significados y prácticas religiosas; es decir, parte fundamental de su cosmovisión (Broda, 1991, citada en Maya, 2016).

Siguiendo en el análisis sobre la fusión cultural o sincretismo religioso, que evoca una serie de pasos para poder desarrollar en forma colectiva el proceso ritual, en donde los sentimientos personales, la herencia cultural, las cosmovisiones locales, los aspectos de la vida religiosa, la productividad local a partir de su sistema agrícola, ya sea de subsistencia básica o de expansión mercantil, entre otros aspectos, definen el remanente del proceso de colonización, en donde lo indígena y lo español, subsisten hasta los albores del siglo XXI:

Pese al paso del tiempo, la imposición religiosa del catolicismo y el proceso sincrético, existe una tradición mesoamericana que sigue teniendo en claro la relación del culto a los espacios naturales y los fenómenos atmosféricos para el logro de sus cosechas. Las festividades con motivos agrícolas, por la implicación social que conllevan, manifiestan que “la religión es ante todo un sistema de acción, es vida social” (Broda 2001:166, citada en Maya, 2016).

La ritualidad es la expresión concreta de un sistema de creencias que se ha transmitido de generación en generación, no necesariamente religiosas, sin embargo, a nivel de las tradiciones como resultado del sincretismo entre lo indígena y lo español sobresalen, el acto ritual en la celebración de la vida y de las bondades obtenidas en los periodos de cosecha en una determinada área cultural; en donde el ser humano establece una armonía con su entorno natural, al realizar dicho proceso; situando la etnicidad como el vehículo para configurar las identidades locales, manteniendo el arraigo, fortaleciendo lazos de amistad y fraternidad en la conectividad hacia otras comunidades vecinas; esto se aprecia en el siguiente relato de Don Aquilino Díaz Hernández (1994), sobre la ritualidad que se expresa en la elaboración de las palancas de fruta en Santa María Ostuma, destacándose lo siguiente:

Para finalizar [el mes de mayo<sup>19</sup>], se reparten las palancas para que las entreguen mejor de lo que las recibieron, en las mismas fechas del año entrante, finalizando con la entrega a la concurrencia de pan, refrescos y chinchivi (cascara de piña, con dulce de atado). (p.58)

Las practicas rituales según Bárbara Miller (2016: 289), se definen por una conducta pautada dirigida al ámbito de lo sobrenatural, estando inmersos el mito y la doctrina, dirigidos por la participación de un especialista religioso capacitado, como lo es un chamán o sacerdote, si se hace referencia a un ritual de este tipo; sin embargo Miller (2016:

---

19 La negrita es nuestra, para contextulizar espacio y tiempo en el ritual.

308), aclara que, en contextos no estatales, dichos líderes permanecen casi en su anonimato, aunque gozan de credibilidad en la comunidad a la cual pertenecen, ya que dinamizan el proceso ritual, transmitiendo sus conocimientos a las actuales y futuras generaciones.

Es en este punto en donde el ritual define la religiosidad popular, en la celebración de la vida a partir de las bondades obtenidas en la cosecha, ejemplo concreto de ello, es la elaboración de las palancas en el mes de mayo en diferentes municipios en El Salvador; sin embargo, los ostumeños se distinguen en la elaboración de las palancas a finales del mes de mayo, tal como se puede observar en el siguiente aporte:

Es una tradición que ya viene esto desde nuestros antepasados, quizás verdad, y es un orgullo para nosotros los que participamos en las tradiciones; porque con ellos estamos contribuyendo a que no se vayan yendo abajo o desapareciendo esas tradiciones, en vez de eso lo que queremos es que cada vez, año con año, en vez de ir a apagando esas tradiciones, es ir incrementándolas [...] lo de las palancas es en el mes de mayo se celebra las flores de mayo; se celebran desde el 1 de mayo hasta el 31 de mayo, entonces durante eso días hay una mayordomía. El mayordomo es el que año con año, es el que se encarga en organizarlo por decirlo así, es el que prepara lo principal de lo que son nuestras tradiciones [...] las palancas año con año se hacen y se regresan el siguiente año [...] en el caso, nosotros la entregamos, la de este año, nosotros la habíamos agarrado el año pasado, la intención de agarrar una, es que el siguiente año se pueda dar igual o mejor, la palanca que nosotros armamos nada más tenía 800 cocos, era de 11 metros de largo, tenía aproximadamente unas 150 piñas... (Díaz E. F., 2017)

En relación al relato anterior de Ever Díaz, la señora alcaldesa de Santa María Ostuma, Elsa Antonia Guevara de Melchor (2017), destaca los elementos rituales que se configuran en la elaboración de las palancas de las frutas, conocida así escala regional y, que en Ostuma, se distingue

de los demás municipios, en la cantidad de productos agrícolas que la integran, y que, de paso, marca un compromiso cada año, a aquella persona o estructura social, que decide administrar y asumir una de las palancas presentadas cada año a la población en general del municipio, como bien se lee en el siguiente fragmento de entrevista guiada:

Si, por ejemplo, la de las palancas de mayo, aquí en el barrio Candelaria, y en los cantones San Isidro y San José Carrizal, se hacen en agradecimiento por las frutas que la cruz nos da, entonces, se ofrece por la cantidad de frutas que se han obtenido. La palanca parte de la casa del mayordomo hasta las ermitas, llega gente y ella decide qué hacer con la palanca, pero el otro año debo reponer la palanca que me han regalado [...] pero, en el Barrio Candelaria, ya se había perdido la tradición, cuando llegué a la alcaldía, para regresar esa tradición, decidí ser la mayordoma, dimos todo para armar la cofradía, el siguiente año, volvió nuevamente la tradición.

Es importante definir cómo es el proceso de elaboración de la palanca en Santa María Ostuma, ya que es, en sí mismo, el acto ritual, previo a la celebración de la cosecha en el mes de mayo; esto se realiza durante el 31 de dicho mes, participando las diferentes comunidades que integran los siete cantones, aportando parte de sus cosechas en agradecimiento a Dios y a sus santos, por las bondades que la tierra fértil de su municipio ha generado. Para dimensionar dicho proceso, en palabras de Ever Díaz (2017), se describe a continuación:

Bueno, las palancas están, más que todo, compuesta de piña y coco; nosotros le pusimos canastas básicas (este año), licor, gaseosa, le pusimos plátano y abono; eso se entregan el día 31 de mayo [...] el mayordomo se encarga de ir las a recoger a donde las personas que las han agarrado el año anterior, las fabrican o las hacen [...] pero esto es un trabajo de, aproximadamente, cuatro días. Nosotros la comenzamos el día 28, nos fuimos a la costa a conseguir el coco y a buscar la piña que es de acá [...] aproximadamente,

los organizadores éramos 11, pero de ahí con las amistades y todo, trabajamos algunos 30, aproximadamente; quiere de bastante gente para poder hacerla, más por el tamaño que hicimos nosotros, que fue de 15 metros de largo y tenía 1200 cocos 400 piñas, tenía cuatro canastas básicas, dos sacos de abono, licor y gaseosa.

En el relato anterior, resalta el tamaño monumental de la palanca más grande elaborada hasta le fecha en Santa María Ostuma y, posiblemente, de todo El Salvador, según los comentarios hechos por los pobladores del lugar, que, inclusive, llegó a ser noticia en uno de los noticiarios de TCS<sup>20</sup>. Deisy Elizabeth Candelario de Reyes (2017), jefa de la Unidad de Proyección Social de la municipalidad, expresó, con mucho orgullo, lo siguiente:

Aquí en el municipio se dan las mejores palancas, porque en otros municipios, por ejemplo, es de vara de bambú; no es menospreciarlas, pero a nosotros nos da risa<sup>21</sup>, porque van guindadas unas cuantas frutas y aquí no, aquí es cantidad desde dos docenas en adelantes de piña, cocos, guineos.

Otro elemento tradicional que se integra a la celebración de mayo con el inicio del ritual del Día de la Cruz, el 3 de ese mismo mes, acompañan otra serie de actividades que siguen la celebración de la vida y de la abundancia en las cosechas recibidas, en donde la primavera, dicho así a nivel simbólico, marca la gestación de cambio de la época seca a la época lluviosa en el territorio salvadoreño; es en este contexto en donde las comunidades se organizan para realizar el festejo de la producción agrícola que recién inicia en las comunidades, como parte del ritual previo al día 31 de mayo, en donde salen a “pasar” las palancas y se expresa la organización comunitaria, tal como Josué Echegoyen (2017) describe en el siguiente relato de su entrevista:

---

20 Telecorporación Salvadoreña

21 Lo expresó con mucho respeto hacia las demás mayordomías o cofradías que elaboran palancas en el territorio salvadoreño

“Los viejos de mayo”, verdad [...] en el Cantón San José El Carrizal, ahí siempre, son jóvenes y adultos que andan siempre con las máscaras [...] porque hay tres cofradías de flores de mayo, donde están los mayordomos. Están en el Cantón San Isidro, acá en el Barrio Candelaria y en el Cantón San José Carrizal, son tres mayordomías. La única diferencia es que, en el Cantón San Isidro, la recogida se hace el 30 de mayo y la entrega de palancas se hace 31. Y acá, en lo que es en la cofradía de Barrio Candelaria y el Cantón El Carrizal se hace el 31 de mayo la recogida y el primero de junio ya se reparten las palancas. Todo mayo, anteriormente eran las flores de mayo, de todos los días del mes de mayo, ya el día...ah, pero ya esto ya es de las palancas, verdad. Porque estos también salían hasta el primero de junio, ya cuando entregaban las palancas salían los viejos de mayo.



*Fotografía 69.* La viejada de mayo, fotografía proporcionada por José Armando Morán Turcios, Director de la Casa de la Cultura de Santa María Ostuma.

Existe una continuidad o relevo generacional, en las entradas de las flores de mayo por parte de las mayordomías en Ostuma, la mayor

parte de los adultos mayores han ido cediendo el paso a las nuevas generaciones; sin embargo, quienes han retomado el ritual, considerado parte de las tradiciones en las festividades de mayo, son los niños, en su mayoría, y no los jóvenes, esto es expresado así por Josué Echegoyen, un joven ostumeño, colaborador de la Casa de la Cultura del municipio.

La diferencia de que no sean personas adultas mayores o jóvenes quienes realicen el baile de “los viejos de mayo”, es por el temor de ser ridiculizados por la población en general (sobre todo los niños) eso se sentían en el pasado al estar presente en el acto ritual.

En México, en el Estado de Veracruz, específicamente en Xalapa, existe una danza muy similar a la viejada de mayo de Ostuma: “La danza de los viejos de mayo”, con algunas variantes; los danzantes que escenifican a distintos personajes, bailan al ritmo de sones populares tocados con violín, guitarra y jarana, en el que participan comparsas de habitantes de la Huasteca, caracterizados como viejos, con máscaras artesanales talladas en madera; todos los elementos inmersos en esta danza, tienen significados simbólicos, relacionados con el ciclo agrícola y de la vida.

Siempre en Xalapa, el baile se integra, por lo general, de cuatro personajes principales: el vaquero, que representa al hombre, a la lluvia; la mujer embarazada, que representa la tierra fecundada por la lluvia; el diablo y la muerte. (Gómez, 2014)



*Fotografía 70.* El relevo generacional en los viejos de mayo en Santa María Ostuma, fotografía cortesía de Armando Turcios, Director de la Casa de la Cultura de Santa María Ostuma.



*Fotografía 71.* La Danza de los viejos se realiza durante la fiesta de Todos los Santos, también conocida como Xantolo, en la Huasteca veracruzana. Es un baile al ritmo de sones tocados con violines, guitarra y jaranas. Foto José Carlos González, tomado de <http://www.jornada.unam.mx/2014/07/09/espectaculos/a17n1esp>

Es notable como la convergencia cultural se puede observar en la similitud de ambas danzas, sobre todo en su esencia: “representar el ciclo agrícola y de la vida”, acompañado de los personajes de la mitología judeo-cristiana en donde se entremezclan los mitos fundacionales de las culturas mesoamericanas con el panteón greco-romano. Al observar en el calendario gregoriano, como cada entidad o ánima prehispánica, fue sustituida por los santos de la iglesia católica, institucionalizada a escala global; esto a partir de los procesos de conquista y de colonización, en donde el mundo occidental se asume como parte de las identidades culturales y de un sistema económico estandarizado en las actuales sociedades latinoamericanas.



*Fotografía 72.* El inicio de la ritualidad a la primavera; sincretismo religioso reflejado en la cruz de mayo, con la cual se da inicio a la primavera, en esta región del continente, a la época lluviosa. Fotografía proporcionada por Armando Turcios, Director de la Casa de La Cultura de Santa María Ostuma.

Como ejemplo del argumento anterior, está la celebración del Día de la Cruz; en donde el ritual dedicado a Xipetotec, el señor de la fertilidad o de la primavera y de los desollados, fue sustituido por la celebración de la fiesta católica española de la Santa Cruz, que tiene raíces en la conmemoración del hallazgo por Santa Elena de la Cruz de Cristo, en la época de Constantino, el emperador del antiguo Imperio Romano.

Es así como, por medio de los procesos de enculturación se va asumiendo en el mundo en el que se ha de vivir, se enriquece la experiencia humana en el contacto entre culturas diferenciadas, se distinguen los paradigmas, condensando en un proceso gradual y progresivo las estructuras mentales; el conocimiento empírico se va transmitiendo de generación en generación, en la vida cotidiana. Como referencia con lo anterior, se retoma el siguiente aporte de la antropóloga salvadoreña Concepción Clará de Guevara (2010), cuando en dichos procesos, el elemento de las tradiciones se consolida a través del sistema de creencias, distinguiéndose la importancia de la tradición oral, en dicho proceso, aportando lo siguiente:

Tanto la religión como las tradiciones, influyen, no solo en la formación y reforzamiento de valores,

sus efectos van mucho más allá, pues contribuyen a configurar la personalidad del ser humano, desde la más temprana edad. Como elementos culturales, ambas, religión y tradiciones, responden a las características especiales de cada sociedad particular. Así, las prácticas religiosas y las tradiciones orales salvadoreñas, no son iguales a las del hermano país de Guatemala, u otro país de la región centroamericana, aun cuando existen muchas similitudes entre estos países, pertenecientes a una región cultural bien definida (p.102).

En cada proceso ritual la etnicidad coacciona el cumplimiento de las normas sociales establecidas en una estructura social específica, la cual permite que cada integrante tenga claro su rol y estatus, si desea mantenerse dentro de dicha estructura, lo cual se expresa en las mayordomías de Santa María Ostuma:

Fíjese que los mayordomos tienen un registro de todos los años, ahí están quiénes les han entregado la palanca, quiénes no, y sí, por ejemplo, si hubo un año una persona que no la entregó, siempre va apareciendo ese año y lo dicen en público, “fulano de tal debe palanca”, y lo dicen a la gente para que comenten y tiene que darla. Hay veces que las murmuraciones de la gente han hecho que las personas que deben la entreguen o el mayordomo es el encargado de ir días antes y exigir, a recordarles que deben dar la palanca (Candelario de Reyes, 2017).

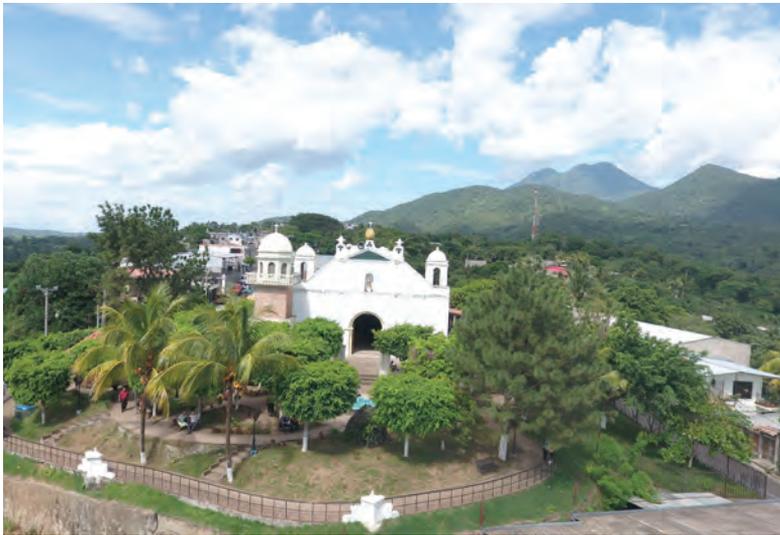
Cada palanca simboliza el sentido de pertenencia de los ostumeños en sus respectivas comunidades, en donde cada mayordomía, a través de su mayordomo, representa los sistemas de cargos, los cuales se conformaron durante la imposición colonial por parte de los españoles hacia las poblaciones indígenas, a quienes se les trató de desaparecer en torno a su ritualidad, espiritualidad y religiosidad mesoamericana.

#### 5.2.4 *Entre la urbanidad y la ruralidad: el patrimonio tangible e intangible de los ostumeños*

El crecimiento poblacional incide en la reconfiguración arquitectónica de un pueblo, que poco a poco expande su horizonte de vida, en donde la urbanidad y la ruralidad se integran formando un indivisible entre ambos, propiciando nuevos espacios culturales, los cuales la comunidad dinamiza para generar nuevos procesos productivos y mejorar la calidad de vida. En ese sentido, la apropiación de los espacios, la tenencia de la tierra y la distribución de la riqueza, son los componentes esenciales para posibilitar el desarrollo sostenible y sustentable de una nación; en el caso de los ostumeños, por su riqueza orográfica, el crecimiento poblacional requirió de los espacios de su iglesia parroquial, para dar cobertura a la construcción de viviendas de las familias ostumeñas.

Lo anterior marca una huella en la configuración del espacio en el municipio, que está sobre barrancas, lo cual es un reto para el ser humano en la búsqueda de su desarrollo. Por tanto, el espacio y terreno de la iglesia parroquial, ha sufrido cambios en su área espacial, tal como lo describe Deisy Candelario de Reyes (2017), en el siguiente relato histórico:

Antes la iglesia era muy grande y tenía sus tierra, luego fue cediendo, porque las personas necesitaban tener sus propios lugares para tener cultivo y todo eso, entonces con las fiestas y la romería de la Virgen se celebra una mayordomía, donde hay personas que, si usted quiere ser el mayordomo, va y habla con el sacerdote y decide ser el mayordomo del siguiente año, así es como se ha venido transmitiendo de generación en generación, hasta el momento. Las fiestas se celebran con fe con gran emoción y respeto.



*Fotografía 73.* Vista panorámica del casco urbano de Santa María Ostuma y de su iglesia parroquial. Fotografía tomada con Drone de la Vicerrectoría de Investigaciones Utec. Tomada el día 25-07-2017.

Dentro del patrimonio natural y cultural se puede apreciar las cosmovisiones de los ostumeños, en torno a la piña, reflejada en la iconografía, en las labores culturales, en la productividad, en los roles de género, en los sueños de su juventud, y en la vida cotidiana de Santa María Ostuma. Sin embargo, existe otro producto agrícola que representa un patrimonio muy particular en uno de sus cantones, dicha información se detalla a continuación, en el siguiente aporte:



*Fotografía 74.* Don Armando Turcios, director de la Casa de la Cultura de Santa María Ostuma, en entrevista guiada realizada por Mauricio López, el día 29/06/2017, fotografía tomada por Georgina Ordoñez.

Bueno, el patrimonio es la piña, definitivamente, verdad, eso está escrito y nosotros, aparte de que en la zona norte del municipio tenemos el Cantón Concepción y ahí se está dando el fruto de la caña de azúcar [...] entonces, nosotros lo hemos tomado como un segundo patrimonio, verdad; tenemos 23 molineras, todos muelen y todos venden atado de dulce en diferentes lugares, igual que la piña, hay personas que se encargan de tener su propia molinera, tienen sus días de moler, tienen su producción y su venta en diferentes mercados locales y nacionales, entonces, tanto la piña como la caña de azúcar son nuestros patrimonios y los tenemos bien identificados (Turcios, 2017).

Entre los productores locales de la caña de azúcar, se distingue la figura de don Wilfredo Escobar, como el mayor productor de dulce de panela, un producto agroindustrial de la caña de azúcar, considerado patrimonio muy particular de los cantones Concepción y Chaperno; por

ser el que más molindas tiene en todo el municipio, al entrevistarlo, en su molienda, aportó el siguiente dato:

No, ahí sí, lo que yo sé es que ya es por tradición, de generación ha venido que ya son varios años que se trabaja en las molindas, porque el abuelo heredó a mi papá, con la misma molienda y, entonces, siempre se ha seguido. [...] Pues esto, esto si así sería, dependiendo de quién quede acá, algún nieto, porque, de hijos solo mujeres tengo, algo difícil que una mujer administre, pero esto quedaría ya por tradición de darle el seguimiento de las molindas (Escobar, 2017).



*Fotografía 75.* Entrevista guiada con don Wilfredo Escobar, realizada por Miguel Rodas (entrevistador), en la molienda que es su patrimonio familiar. Fotografía cortesía de: Miguel Ángel Hernández Vásquez

La combinación de ambos patrimonios, la piña, que se posiciona en el primer lugar, y la caña de azúcar, como el segundo, permiten dinamizar la agroindustria local desarrollada como el segundo patrimonio de los ostumeños, el cultivo de la caña con la producción

de la piña, fortalecen y dinamizan la economía local, generando fuentes de empleo, tanto en hombres, mujeres, jóvenes y adolescentes, quienes desde sus competencias laborales aportan a la productividad y a la generación de fuentes de trabajo temporal y permanente, según el ciclo de la productividad agrícola, las labores culturales inmersas en ello y las proyecciones en cuanto a la conectividad de sus comunidades al interior del municipio.

En palabras de Wilfredo Escobar (2017), uno de los mayores productores de dulce de panela y líder comunitario del Cantón Concepción, hace referencia a la productividad local, en torno a la molienda en la fabricación del dulce de panela, a través del siguiente comentario:

Aquí en el Cantón Concepción, siempre se ha caracterizado por la panela, el tiempo que yo tengo, la edad que yo tengo, y lo que me contaba mi papá y mi abuelo, por decir así, en esta zona siempre ha sido la caña, lo más fuerte, hablemos de la zona norte de Santa María Ostuma, agarrando El Chaperno, el Cantón El Chaperno y Concepción, somos los que más producimos la panela; se trabaja casi todo el verano, lo que es verano y la mayoría de personas esperan, aquí le decimos temporada, que agarra un trabajo en la molienda hasta que termina, porque también mejora el salario, porque en la molienda se paga distinto a lo del invierno, me refiero a lo económico, en la molienda, trabajar en la molienda se gana más.

Si se analiza el aporte de la molienda en la economía local se puede distinguir los siguientes elementos que se describen a continuación:

La molienda es porque ya es tradición de las personas que sí les gusta trabajar y de las personas que sí son responsables en la molienda, en la molienda, pues, se gana un poco más y tal vez ahí es donde las personas aprovechan, aprovechan mejor la temporada, por decir así, en lo económico y porque sí ganan actualmente, va, si actualmente están ganando a

100 dólares el invierno, aquí se paga 30 a la semana, 30 dólares en la actualidad, ya en la temporada de molienda, ya andamos por 50 por semana, entonces ya sube, entonces, estamos hablando que en la molienda, dependiendo el trabajo que ejerzan en la molienda, así ganan, porque el salario puede llegar hasta 80 o 90 dólares, en temporada por semana (Escobar, 2017).



*Fotografía 76.* Proceso de extracción del jugo de la caña de azúcar en trapiche, utilizando motor mecánico. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez.

La molienda, como parte del patrimonio cultural en la población ostumeña, ha experimentado cambios en cuanto a su morfología; esto en lo referente a la incorporación de maquinaria industrial, sustituyéndose la molienda artesanal, en donde los bueyes eran el motor para la extracción del jugo de la caña; sin embargo, la extensión territorial de este patrimonio, como lo es la molienda como un bien patrimonial y la caña de azúcar como patrimonio natural. Dichos elementos se comparten a continuación:

Casi se mantienen el mismo número de molindas, porque, en la época de hace unos 30 años han cambiado de... desaparecieron unas molindas, pero construyeron otras, o sea, siempre se manejan y siempre ha sido lo fuerte, en esta zona, lo fuerte ha sido la caña y las molindas, antes abundaba bastante las molindas artesanales, que es la de bueyes, o sea, que con bueyes movían el trapiche, ahora, pues, ya cambió y ya es con base en energía eléctrica, ahora ya son motores (Escobar, 2017).

La introducción de la energía eléctrica en la zona rural genera una dinámica sociocultural en la población local, en donde la ruralidad se vuelve un indivisible con la urbanidad, modificando sus entornos naturales, integrándose las instituciones en la vida productiva, permitiendo un desarrollo humano sostenible; pero, por otro lado, la incorporación de elementos de la vida urbana, como lo es la construcción y ampliación de carreteras, impacta en la mentalidad de sus pobladores, alterando la vida de los ecosistemas locales, al no tomar una conciencia ambiental en el cuidado y preservación de sus recursos naturales, algo que se logró observar en la tala indiscriminada de árboles, para utilizar dichos espacios en actividades agropecuarias.

Retomando las labores culturales en torno a la caña de azúcar, es evidente, al realizar un recorrido por el circuito de molindas del municipio, el cual es en sí mismo un potencial turístico, que por el momento, no se está optimizando a gran escala, situación que se puede lograr al mejorar las vías de acceso a las misma a través de sus caminos vecinales, claro está, sin alterar sus ecosistemas en dicho proceso, muy a pesar de esta situación, la productividad del cultivo de la caña, logra niveles tan amplios que las molindas no dan abasto para el procesamiento del atado de dulce, el cual es el producto principal y el único que es comercializado a escala local. Las estrategias de sus paneleros se leen en el siguiente comentario:



*Fotografía 77.* Proceso de cocción del jugo de la caña de azúcar, para obtener las diferentes variedades de dulces; en el caso particular de Santa María Ostuma, solamente se produce el dulce de panela. Miguel Ángel Hernández Vásquez.

Algunos las han construido por iniciativa propia para tener su propia molienda, porque hay veces, por los espacios que hay, son varios los que muelen y las moliendas no dan abasto o no hay mucho espacio para moler tanta caña, entonces, hay quienes se dedican a construir sus moliendas y ya ellos deciden la cantidad que van a moler, el tiempo, ya ellos deciden si en el día o en la noche. Así, como la de la piña [*hace referencia al festival de la piña y al desarrollo económico que está inmerso en ella*], entonces estamos viendo eso, pero estamos también viendo si mejoramos lo que es la calle, para que tenga mejor acceso y, primero Dios, se nos va a dar algo próximo, la pavimentación de la calle de aquí del Chaperno a Concepción, ya con la mejoría de la calle, yo creo que sí, ya nos podría resultar así hacer una feria de la panela en la zona, porque también aquí tenemos el centro

turístico que también se menciona que es El Chorrerón, La Cascada del Chorrerón y tenemos otro centro turístico que estamos entre los límites de Mercedes, La Ceiba y Ostuma, que nosotros los conocemos como Los Nacimientos, es otro centro turístico que, en verdad, es bien visitado por varias personas (Escobar, 2017).

El relevo generacional es un elemento que está presente en el imaginario colectivo de los paneleros, quienes ven con mucha expectativa a las nuevas generaciones, en el contexto de la productividad agrícola y del desarrollo humano sostenible y sustentable de su comunidad, por medio del cultivo de la caña de azúcar, en donde el traslado del conocimiento de abuelos a padres, de padres a hijos y de hijos a nietos, puede asegurar la supervivencia de este cultivo agroindustrial. Dichas expectativas, se pueden leer en el siguiente aporte de don Wilfredo Escobar (2017):

Se propone que esto continúe y que, cuando uno ya no pueda ejercer la actividad, que esto siga, porque a mí, en lo personal, a mí me hubiera gustado que mi papá me hubiera visto como me desenvuelvo en estos trabajos, porque él, a como él tenía la molienda, ahora ha cambiado bastante, la hemos mejorado porque el sí la preparaba y todo, pero según las nuevas ideas, las capacitaciones recibidas, las hemos mejorado mucho y esperamos que alguien las retome y las haga producir de la mejor manera.



*Fotografía 78.* El atizador, quien se encarga de mantener el control del fuego y la temperatura del horno, quien es a su vez conocido también como hornero. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017

#### 5.2.4.1 *La reinvencción de la molienda en Ostuma*

Los terremotos del 13 de enero y febrero del 2001 provocaron una serie de daños a la arquitectura de las viviendas urbanas y, por ende, de su patrimonio cultural edificado: algo de lo que no se escapó la molienda ostumeña. En ese sentido, se configuraron nuevos retos en los productores de la caña de azúcar y de los paneleros, quienes, al estar frente a un escenario adverso, no tuvieron otra opción que redificar su patrimonio cultural, parte de esa huella en el imaginario colectivo ostumeño lo explica don Wilfredo Escobar (2017), en el siguiente aporte socio-histórico:

Aquí estaba la molienda de bueyes, yo no me recuerdo casi, no me recuerdo, pero hay personas que sí trabajaron y hemos venido, también, un poquito modernizando o mejorando la estructura de la molienda, porque la molienda la destruyó quizás un 60 % el terremoto en el

2001, y pues la molienda había sido de cuatro peroles, hoy la hemos incrementado dos más, ya llegó a seis peroles, hemos hecho, hemos ido tratando de tenerla más higiénica.



*Fotografía 79.* Recorrido por las instalaciones de la molienda de don Wilfredo Escobar, productor de la caña de azúcar y del dulce de panela en el Cantón Concepción, en su molienda de 6 peroles y hornos respectivamente. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez.

La productividad de la caña de azúcar, para desarrollar la molienda, producir la agroindustria, se reflejada en su exquisito dulce de panela, que es parte de la dinámica económica que se promueve en el municipio, desde sus productores locales, quienes se han fortalecido después de superar los alcances de la devastación generada en los terremotos del 2001, estableciendo nuevas oportunidades en la innovación, expansión de su producción agrícola y competitividad en la calidad de su producto elaborado en la molienda.



*Fotografía 80.* El dulce de panela recién extraídos de los moldes y listo para ser empaquetado en la tuza de maíz.  
Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.

#### 5.2.4.2 Fortalecimiento al desarrollo local de los paneleros ostumeños

El mantener la transmisión de conocimientos locales, en la productividad agrícola de los ostumeños, en este caso particular, de su segundo patrimonio natural que permite producir cada año el dulce de panela, ha recibido de las organizaciones foráneas o cooperantes al municipio, una serie de innovaciones en sus cultivares, lo cual permite fortalecer las capacidades locales y sus estructuras sociales. Hay que resaltar que, dicho proceso no ha sido fácil, tal como lo destaca don Wilfredo Escobar (2017) en el siguiente comentario:

Fademype, una institución, vino a darnos asesoría en las molindas, también hemos formado una asociación de paneleros conocida como Adepo (Asociación de Desarrollo de Paneleros Ostumeños), aunque la asociación no tanto funciona bien porque cada quien jala por su lado, cada quien trabaja por su cuenta. En

la asociación, pues, estaríamos, quizás, la mayoría, la mayoría está en la asociación, lo único que cuesta un poco [...] a tratar con las personas, porque cada quien quiere estar en la asociación, pero algunos solo buscan su beneficio personal, o sea que, para estar en la asociación, se necesita tiempo y todo [...] la asociación es para buscar mejoría en los precios y en la producción del dulce.



*Fotografía 81.* Proceso de ebullición del dulce de la caña de azúcar, en proceso para llegar al punto requerido por el puntero (hornero), para pasarlo a los moldes del atado del dulce de panela, el cual está hecho de madera de árbol de mango. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.

Las lecciones aprendidas alrededor del segundo patrimonio de los ostumeños, son necesarias remarcarlas dentro de los aciertos y desaciertos de los productores de la caña de azúcar; asimismo, de su invención independiente, para enfrentar los nuevos retos o entornos similares entre productores ante la demanda del producto, tanto del mercado local como a escala nacional, posicionándolos como referentes del atado de dulce de panela.

En esa dinámica de la productividad local, se retoma el siguiente relato de vida de don Wilfredo Escobar (2017):

Es que la Adepo es una asociación... nació tal vez motivado también por la alcaldía, o sea, la alcaldía fue la impulsora de formar esta asociación de paneleros para estar asociados y tener mayor fuerza y poder gestionar algunas ayudas como asociación de paneleros. Prácticamente, en la actualidad, yo soy el presidente de la asociación, yo soy el presidente, pero si cuesta mover la gente, o sea no es fácil, la gente quiere ver los resultados rápidos y todo eso lleva un proceso, entonces, eso es lo que ha dificultado, pues estar en comunicación, como la mayoría tiene molienda, la mayoría estamos en temporada, lo que hace es que ellos atienden en su molienda, en lo propio, y esto surgió para mejorar los precios, como tener clientela, ampliar el mercado, pero como la competencia es grande, cada quien va arreglándose como puede; nos hace falta mucho para mejorar la asociación y así desarrollar más este rubro productivo..

#### 5.2.4.3 *Los espacios de esparcimiento en la molienda*

Desde la mirada antropológica, observar los entornos socioculturales que se dinamizan a partir de compartir un espacio laboral como lo es la molienda, permite dimensionar cómo los actores que están inmersos en dicho entorno patrimonial, codifican sus intereses particulares y colectivos, en una sinergia de experiencia de la vida cotidiana que posibilitan el sano esparcimiento a través del juego y la abstracción de sus entornos familiares y comunitarios, expresados en su lenguaje y en la interacción que realizan en la merecida pausa de la producción del atado de dulce de panela. El cual se vuelve un espacio, no solamente de trabajo, sino, además, de fortalecimiento de lazos de amistad de jóvenes y adultos de la zona norte de Santa María Ostuma, de los caseríos del cantón El Chaperno y Concepción; quienes son, por excelencia, los

productores de la caña de azúcar y del procesamiento del atado de dulce en sus molindas familiares y comunitarias.



*Fotografía 82.* Joven empleado de molienda, transportando el bagazo seco de la caña para mantener la combustión y la temperatura del horno, el cual está siendo alimentado por el atizador, quien es otro especialista en la cadena productiva de la molienda. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017

Revisando la historicidad del juego, inmersa en las relaciones económicas, de poder, de revitalización de espacios, tanto para el trabajo, como para el ocio, es necesario observar los entornos productivos, para comprender la importancia de la molienda para la familia ostumeña como vehículo para establecer alianzas estratégicas. En ese sentido, desde la antigüedad, en la documentación escrita que se tiene de la antigua Grecia, se analiza el siguiente dato proporcionado por Enriz (2011), quien cita los aportes de uno de los clásicos pensadores del mundo occidental, al proporcionar los siguientes elementos:

Así, para Platón, la sociedad ateniense debía atenuar su corrupción con una educación en valores centrada en el juego. El juego era percibido como un elemento

disciplinador que sería tutorado, apuntando a la formación en valores de interés para el orden de la sociedad. Esta línea, aunque más vinculada al deporte, presenta una interesante vinculación entre juegos, saberes y prácticas. Las relecturas e influencias de esta perspectiva pueden rastrearse entre muy diversos autores. [...] Si bien los desarrollos de Platón han influido de formas muy diversas en la historia del pensamiento, en los aspectos referidos al juego, sus aportes fueron recuperados por el ámbito deportivo y sus postulados sirvieron a la hora de constituir valores respecto al modo de practicarlos. Los tutores serían los actuales encargados del entrenamiento deportivo, en cualquier disciplina de que se trate. [...] De modo que Platón inaugura la teorización de la relación entre juego y formación, que fuera luego recuperada por la didáctica en sus más variadas formas. En esta línea, donde el juego es entendido como elemento de entrenamiento intelectual de diversas características, se enmarcan los aportes que se referencian en el ámbito de las ciencias de la educación (p.95).

El juego no es solamente un espacio para establecer comunicación o armonía entre personas de una misma comunidad o estructura social, también está las normas y las reglas sociales a cumplir por parte de sus participantes, quienes, en común acuerdo, antes de iniciar el juego, establecen claramente dichos principios y aceptan dichos cánones para dar paso a la aventura, a la abstracción de emociones y sentimientos que se desprenden de ella, tal como se destaca a continuación:

Por un lado, el aspecto material, que refiere al conjunto de objetos vinculados entre sí para jugar. Su segundo aspecto de análisis es la estructura, que hace referencia al sistema de reglas en que el jugador enmarca su actividad y que otorgan sentido a la práctica. Para superar esta instancia se encuentra la práctica en sí, es decir la acción de jugar. Práctica que

se emplaza en un contexto determinado que enmarca las condiciones para el juego y que, a su vez, es condicionado por estas mismas (Enriz, 2011).

Las estrategias del juego por parte de cada sujeto inmerso en él, también denota la transmisión sociocultural o endoculturación, a partir de la cual las nuevas generaciones reciben dichos códigos y pautas sociales para poder reproducir la práctica de dichos juegos y su incorporación en diferentes escenarios de la vida cotidiana.

Al observar el comportamiento de los jóvenes empleados de una de las moliendas del Cantón El Chaperno, fue notable distinguir que sus conversaciones giran alrededor de sus vivencias personales a escala familiar, social y cultural; en donde la tecnología no ha modificado la comunicación verbal, y, por ende, muy a pesar de que los jóvenes tienen acceso a las redes desde sus celulares, mantienen vivo una de las dinámicas socioculturales, que es la atención ante el procesamiento del atado de dulce, el cual requiere de mucha concentración y del trabajo coordinado, entre el joven que está removiendo constantemente el bagazo para que el sol haga su parte en el secamiento del mismo y así ser utilizado en los hornos; asimismo, del atizador, quien debe de mantener una temperatura adecuada y precisa para asegurar el adecuado proceso de cocción del jugo de la caña; el cual previamente ha sido extraído por otros jóvenes o adultos por medio de la trituración de la caña en el trapiche mecánico, quienes están en constante comunicación con el puntero (hornero), quien se encarga de encontrar “el punto”, el cual define la calidad del producto a ser empaquetado, para su embalaje y almacenamiento.

#### 5.2.4.4 *Creencias en torno a las labores culturales de la molienda*

Dentro de las labores culturales de la molienda, es importante resaltar como las creencias en torno a la labores culturales de la molienda se han codificado entre los jornaleros o empleados de dicho espacio que el puntero (hornero), durante el proceso de las horneadas para obtener el preciado y exquisito dulce de panela, no puede ni debe de bañarse durante dure el proceso del horneado en la molienda; asimismo no

puede intimar o tener relaciones sexo-coitales con su pareja de vida, ya que esto es considerado mortal para la vida del puntero. Lo anterior se ha internalizado a partir de la exposición que tiene el puntero, ante las altas temperaturas que se mantiene durante cada horneada en la molienda.



*Fotografía 83. Proceso de concentración y punteo del dulce de la caña de azúcar, para consolidar la miel que permite obtener el atado de dulce de panela. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017*

*Ilustración 2.* El proceso de producción del dulce de panela, se resume en el siguiente gráfico, reelaborado de tesis de López Menjivar & Amaya Díaz del año 2014, para optar al grado de Ingeniero Agrónomo, de la Universidad de El Salvador.



Finalmente, dentro del proceso de empaquetado y almacenamiento, las relaciones de género, en la participación de la mujer ostumeña se visibiliza en estas etapas donde se obtiene el producto final del atado de dulce, el cual se presenta, en el siguiente registro fotográfico:



*Fotografía 84.* Proceso de extracción de la miel o dulce para el proceso de batido.  
Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.



*Fotografía 85.* Proceso de extracción de la miel o dulce para el proceso de batido.  
Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.



*Fotografía 86.* Proceso de batido del dulce para lograr la consistencia y textura para vaciar en los moldes de madera de árbol de mango. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017



*Fotografía 87.* Proceso finalizado de batido del dulce para lograr la consistencia y textura para vaciar en los moldes de madera de árbol de mango. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.



*Fotografía 88.* Proceso de vaciado de la mezcla batida en los moldes, diseñados para para obtener los tarros que forman el dulce de panela. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.



*Fotografía 89.* Proceso de extracción de los tarros ya formados en el molde del dulce de panela. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.



*Fotografía 90.* Proceso de golpe de percusión para sacar los tarros contenidos en los moldes, diseñados para para obtener los tarros que forman el dulce de panela. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.



*Fotografía 91.* Proceso de lubricación de los moldes, antes de vaciar la mezcla para para obtener el dulce de panela. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017.



*Fotografía 92.* Proceso de entusado de los tarros de dulce de panela, previamente enfriados.  
Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez, el día 23/11/2017

#### 5.2.4.5 Patrimonio inmueble de Santa María Ostuma (registro fotográfico)



*Fotografía 93.* Cantón San José Carrizal, Ermita de San José, segunda sede parroquial.  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17.



*Fotografía 94. Cantón San José Carrizal, Casa Comunal.*  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17.



*Fotografía 95. Cantón San José Carrizal, Ecos Familiares de Salud.*  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17.



*Fotografía 96.* Cantón San José Carrizal, Centro Escolar Cantón San José Carrizal. Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17.



*Fotografía 97.* Cantón El Transito, Ermita de la Virgen del Tránsito. Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 98.* Cantón El Transito, Centro Escolar Cantón El Transito.  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17.



*Fotografía 99.* Cantón Concepción, Centro Escolar Cantón Concepción.  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 100.* Cantón Concepción, Iglesia Evangélica Misión Centro Americana.  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 101.* Cantón Concepción, Ermita de la Virgen de Concepción.  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17.



*Fotografía 102.* Cantón Concepción, Unidad de Salud.  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17.



*Fotografía 103.* Cantón Concepción, Iglesia Evangélica de las Asambleas de Dios.  
Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 104.* Cantón El Chaperno, Iglesia Cristiana Pentecostés, Movimiento Misionero Mundial.

Fotografía cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17.



*Fotografía 105.* Cantón Chaperno, Unidad de Salud Cantón El Chaperno. Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 106.* Cantón Chaperno, Ermita Nuestra Señora de la Paz.  
Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 107.* Cantón Chaperno,  
Iglesia Evangélica Misión Centroamericana de El Salvador.  
Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 108.* Cantón Chaperno, Centro Escolar Doroteo de Jesús Córdova Pineda.  
Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día. 17/08/17



*Fotografía 109.* Cantón San Antonio, Ermita San Antonio.  
Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 110.* Cantón San Isidro, Centro Escolar Profesora. Vilma del Rosario Cerón de Mejía. Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández. 17/8/17



*Fotografía 111.* Cantón San Isidro, Ermita San Isidro Labrador. Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 112.* Cantón San Isidro, Centro Escolar Cantón San Isidro.  
Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día. 17/08/17



*Fotografía 113.* Cantón Loma Larga, Ermita de San Sebastián.  
Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández Vásquez, tomada el día 17/08/17



*Fotografía 114.* Cantón Loma Larga, Casa Comunal.  
Fotografía Cortesía: Miguel Ángel Hernández. 17/8/17



*Fotografía 115.* Lavaderos públicos conocido como “Pilas El Chorro” en el municipio de Santa María Ostuma. Fotografías tomadas por Francisco Santos Alvarenga



*Fotografía 116.* Techado de lavaderos públicos conocido como “Pilas El Chorro” en el municipio de Santa María Ostuma.  
Fotografías tomadas por Francisco Santos Alvarenga



*Fotografía 117.* Sistema de agua potable en Santa María Ostuma, ubicado en el Cantón y caserío El Transito.  
Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez.



*Fotografía 118.* Caseta del circuito eléctrico de la bomba de sistema de agua potable en Santa María Ostuma, ubicado en el Cantón y caserío El Transito.  
Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 119.* Detalle de sistema de agua potable en Santa María Ostuma, ubicado en el Cantón y caserío El Transito.  
Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 120.* Sistema agua potable del ANDA, a un costado del sistema de agua en Santa María Ostuma, ubicado en el Cantón y caserío El Transito. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 121.* Don Wilfredo Escobar mostrando los cimientos de una pila de obraje de añil, ubicado sobre los afluentes de los ríos Petana y Zicimilla, ubicados en el Cantón y Caserío Concepción. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 122.* Detalle de una de las paredes de una pila de obraje de añil, ubicado sobre los afluentes de los ríos Petana y Zicimilla, ubicados en el Cantón y Caserío Concepción. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 123.* La cueva del Muluz, ubicada al sur poniente del cementerio municipal de Santa María Ostuma. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 124.* La cueva del Muluz, ubicada al sur poniente del cementerio municipal de Santa María Ostuma. Fotografías tomadas por Miguel Ángel Hernández Vásquez.



*Fotografía 125.* La cueva del Muluz, ubicada al sur poniente del cementerio municipal de Santa María Ostuma. Fotografías tomadas por Miguel Ángel Hernández Vásquez.



*Fotografía 126.* Pila construida por el Cnel. Aquilino Díaz Hernández sobre la base de un nacimiento de agua, ubicado frente al cauce del río Amojapa. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 127.* Cauce del río Amojapa. Fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 128.* Finca y beneficio de café Tepeyac, Cantón Loma Larga, Casa Comunal.  
Fotografía de Miguel Ángel Hernández Vásquez



*Fotografía 129.* Entrada principal a finca y beneficio de café Tepeyac, Cantón Loma Larga, Casa Comunal.



*Fotografía 130.* Complejo deportivo municipal, ubicado en barrio Las Delicias, Casco Urbano de Santa María Ostuma. Fotografía de Miguel Ángel Hernández Vásquez.



*Fotografía 131.* La cascada del Chorrerón, patrimonio natural de los ostumeños, ubicado en el Cantón Concepción. Fotografía tomada por Ronny Adalberto Cortez Reyes, por medio de Drone de la Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social, Utec.

### 5.2.5 Historia de héroes de Ostuma

Por medio de triangulación de fuentes de datos, se logró establecer similitudes y puntos de vista particulares que dieron fe de los sucesos acaecidos en el municipio, que, a juicio de sus habitantes, en cada una de las historias que se relatan a continuación, merecen ser reconocidos por los antiguas y nuevas generaciones de ostumeños, ya que ellos, de una u otra manera, llenan de orgullo y de identidad por su heroísmo y vivencias municipales y valoran, los informantes consultados, que el municipio les debe un programa de conmemoración anual para enaltecer su memoria histórica en la población.

#### 5.2.5.1 Una profesora heroica por los niños

Su nombre: Vilma del Rosario Cerón, directora de la escuela de San Isidro, profesora ejemplar que ofrendó su propia vida por los niños de Ostuma.

Para José Emilio Díaz, fue muy duro el terremoto de enero del 2001, en el Cantón San José El Carrizal de Santa María Ostuma y relata lo siguiente:

Ese día muere mí hermana, era la profesora de una escuela en San Isidro, ella murió atrapada de un muro, salió en las noticias como una profesora heroína, porque un niño que libró ella, contó, ella ya había salido de la escuela, cuando comenzó el temblor, ella ya había sacado todos los niños a la calle, entonces, uno de los niños, una niña, me parece, sí una niña, quedó adentro llorando, entonces salió a traerla, cuando ya venía con ella chineada, se fue el muro a contraminar contra la pared, entonces, ella lo que hizo fue aventar al niño, la aventó porque al final había como un pasillo, así, el mismo muro la aventó hacia afuera a la niña, y ella le cayó todo el muro, ella quedo desecha, desecha; seguramente murió al instante. Fuimos muy golpeados por el terremoto, en el cantón solo una casa quedo en pie, de ahí todas se destruyeron.

Para don Chito Mejía, padre de la profesora, le es muy doloroso recordar su partida y se llena de mucho orgullo que se expresa en la mirada cuando refiere a la imagen que guarda de su hija destacándola como una mujer valiente, una heroína del pueblo y así lo relata:

Sí, ahí murió Vilma del Rosario Cerón, así le pusieron a la escuela cuando la volvieron a construir [...] Sí, en honor a ella, alcanzó a sacar 26 niños y se le queda una abajo y de regreso le quedó una niña abajo y ahí le cayó el paredón y una varilla del cuartón la atravesó [...] No, la niña no murió, como la Vilma era doble, agarro a la niña de la cintura y la tiro [...] eso fue en el Cantón San Isidro, ahí le pusieron el nombre a la escuela en el 2001, la muerte de ella fue en el segundo terremoto, el 13 de febrero, era Licenciada en la Educación, [...] en un principio sí se hizo publicidad, porque nosotros estuvimos hasta en la asamblea, con la niña que había salvado y mi señora dijo que ella no quería ese pisto, que se lo den a la niña, así que la niña quedo pensionada. Vilma tenía 35 años cuando murió, era directora.

#### 5.2.5.2 Condecoración y reconocimiento público al perro llamado Oso

Deisy Candelario de Reyes nos relata los sucesos en donde un perro fue héroe por proteger la vida de los agentes de la PNC de Santa María Ostuma:

Resulta ser que un día aparecen dos hombres manejando una motocicleta, decían que eran delincuentes y dejan ir una granada al puesto policial, en ese momento aparece el perro, que se llamaba Oso, que él ahí llegaba a dormir al puesto policial, dado que ahí le daban comida y lo cuidaban, eso provocó que la granada no explotara cabal en el objetivo; sin embargo, el perrito salió herido y lo llevaron a curar, hace poco lo han condecorado como perro héroe.

Karla Arévalo (2017) de El Diario de Hoy, escribió el siguiente reportaje en relación al perro llamado Oso:

¿Qué pasó con Oso, el perro héroe de la Policía?

Oso es un héroe para la Policía Nacional Civil. Desde hace dos años, vive junto a 31 perros operativos de la Unidad Antinarcóticos de la Policía en el parque Balboa, en Los Planes de Renderos.

Ocupa el último de los cubículos para perros policía en la Unidad Canina. Todos los cubículos tienen el nombre y la raza de cada perro antinarcótico, el cubículo de Oso dice: "Oso, héroe nacional, ración: todo lo que quiera". El can tiene el cargo más alto entre los perros policía de razas como pastor alemán, pastor holandés y labrador. Oso es miembro honorario de la Policía y cada tarde a las tres en punto, recibe una ración abundante de comida.

El veterinario de los perros policía es el mismo veterinario de Oso. Aunque Oso no sale en busca de drogas o dinero, lo cuidan como si fuera uno de ellos. El agente Misael García nos lleva a dar un recorrido: "Al principio no le gustaba estar aquí, pasaba llorando. Hoy ya no, ya se acostumbró. Además, una compañera venía a verlo". Ella quiso llevárselo a su casa, pero entonces el director de la Policía, Mauricio Ramírez Landaverde, no lo autorizó.

Eran las siete de la noche del 21 de abril de 2015, cuando Oso fue trasladado con sirena abierta hacia la clínica veterinaria que atiende a los perros de la División Antinarcóticos de la Policía. Cuando Oso descansaba luego de sus recorridos habituales por Santa María Ostuma en La Paz, el repentino ruido de un automotor desconocido hizo que se levantara. Dos pandilleros lanzaron una granada a la delegación local. Esto hizo que el can se lanzara sobre las piernas de los atacantes, lo que impidió que la granada entrara a la delegación de Santa María Ostuma como lo habían planeado los pandilleros. Para Oso, esa delegación era su casa.

Dos policías estaban de servicio esa noche. El acto heroico de Oso libró de la muerte a los agentes, quienes ante lo ocurrido hicieron hasta lo imposible por ayudar al perro que había quedado tendido y ensangrentado en la acera. ¿Cómo llegó Oso al puesto policial?

Los pobladores de Santa María Ostuma dicen que Oso seguía a un repartidor de gas, pero al perderlo de vista y ya no encontrarlo se quedó en el municipio. Otros comentan que Oso era la mascota de una familia que migró hacia los Estados Unidos.

Luego del ataque, Oso quedó sordo de un oído y al cuidado de la Unidad Canina de la Policía. Ahí recibe a quienes llegan a visitarlo.

No hay lugar para la duda, en el imaginario colectivo ostumeño lo heroico del perrito estará presente en las historias locales.



*Fotografía 132.* Condecoración al valor al perro Oso, fotografía proporcionada por la alcaldía municipal de Santa María Ostuma.

Deysi Elizabeth Candelario de Reyes nos cuenta la historia de varios personajes muy importantes de la municipalidad o que han contribuido a la misma y nos relata:

Otro gran hombre es don Doroteo de Jesús Córdova, él fue alcalde, es quien donó los terrenos para la escuela del Cantón El Chaperno, por ello lleva el nombre de este señor; el murió de 102 años. Por otro lado, se tiene al Dr. Mario Enrique Ancalmo, nombrado Hijo Meritísimo de Santa María Ostuma en el 2016, por el cariño expresado en su música dedicado al municipio, por ejemplo, “La niña de la piña”, “El Chinchivi”, “Las palancas”, “La reina niña”, prácticamente son las canciones que hablan del municipio y sus tradiciones.

Es de reconocer, que tanto hombres como mujeres, a través del tiempo, han brindado amor y gran filantropía al municipio ostumeño, al grado de ganarse el reconocimiento de toda la población y la villa ostumeña ha sabido reconocerlos, en su momento, como gente ejemplar.



*Fotografía 133.* Entrevista con Deisy Candelario de Reyes, hablando sobre las efemérides del municipio, día 4 de julio de 2017, fotografía tomada por Carlos Osegueda

### 5.2.6 *El desarrollo local y la organización social de los ostumeños*

En la villa ostumeña, la municipalidad ha estado presta a la organización social a partir de sus necesidades de producción y comercialización de su producto insignia “la piña” y es así, como a través del tiempo las asociaciones de fruticultores, grupos de amigos del municipio y de promoción turística, no han desmayado en buscar caminos que les permitan contribuir al desarrollo económico, social y cultural del municipio.

Lo anterior se ve manifiesto al revisar la historia y como se puede resaltar partiendo de la triangulación de fuentes de datos en donde se evidencia el impacto organizativo que han generado desarrollo y arraigo municipal, tal como Díaz Hernández (1994), lo refiere:

Colonia Ostumeña, formada en 1993, por residentes en San Salvador a iniciativa de don Ceneo de La Cruz y Don Pedro Candelario, siendo su sede la ciudad capital y formada por diferentes profesionales, comerciantes, obreros, agricultores, etc. En 1994 se forma su filial en Santa María Ostuma, con el objeto de coordinar mejor las actividades para que estas tengan mejor impacto, entre los objetivos de la organización es trabajar por la villa de Santa María Ostuma en los campos educativos, culturales, sociales, religiosos, deportivos. (p.104)

Así, hay una dinámica sostenida como pueblo productor en dos asociaciones reconocidas bajo las siglas de Asafruto y Appes que aglutina cierto grupo de fruticultores, al respecto Jocelyn Karina Panameño nos comenta:

La asociación, quienes la conforman, son los socios, ellos ganaron un proyecto que es de Fondeprou, que es el que donó este edificio. [...] Los fundadores son don Bernabé Guevara, don Roberto y... creo que si ellos dos, pero hay varios. Asafruto tiene su parcela que es propia, está en Petana, de ahí los mismos socios se ocupan de darle mantenimiento, ir a limpiarlo, a sacar la piña y así en

diferentes actividades [...], Ellos son responsables de comercializar la piña, van a otros lugares, la llevan para Cojutepeque, San Pedro Nonualco, y lo hacen todos los domingos, los martes y los jueves. En la actualidad, acá en Asafruto solo se produce mermelada para comercializar, [...] De la alcaldía municipal hasta ahorita se está recibiendo un aporte, eso se ocupa para el pago de la secretaria, también diferentes cositas... Recibimos apoyo de Fademype; es una institución que apoya a las organizaciones así, brindándoles capacitaciones y con algunos proyectos que se tienen. De ellos yo he recibido una capacitación de montaje de eventos, también de administración de empresas y ahorita estoy recibiendo una en telecomunicaciones, por otro lado, podemos mencionar que una de las necesidades más sentidas es el agua potable, se necesita un sistema de riego cuando no hay agua, es más que necesario ponerle sistema de riego para que se haga la producción de la piña.



*Fotografía 134.* Miguel Rodas y Rony estudiantes de apoyo a la investigación en el municipio de Santa María Ostuma, entrevistando a secretaria ASAFRUTO Yocelyn Karina Panameño, día 27 de junio de 2017, fotografía tomada por Lisbeth Quinteros



*Fotografía 135. Sede de las oficinas de ASAFRUTO en Santa María Ostuma, el día 20 de junio de 2017, fotografía tomada por Lisbeth Quinteros*

Para José Emilio Cerón Díaz, Santa María Ostuma es:

Yo soy de San José Carrizal, el cantón donde se produce más piña y cítricos; Santa María Ostuma es un municipio netamente frutal, no solo piña, sino también cítricos, lo que es fruta, todo tipo de fruta; es por tener un clima muy tropical, todo fruto se adapta. Asafruto es una asociación que producen jaleas, mermeladas, pastelitos de piña, dulces de piña, tamales de piña y pupusas de piña; estos productos son comercializados. Los hombres asociados a Asafruto siempre están pendiente del fruto de la piña, se tienen parcelas de piña, se está pendiente de ese trabajo, se han sembrado 17.000 matas y es así como nació la asociación, por la necesidad de aglutinar a todos los tipos de fruta que se producen en el municipio, que involucran piña, cítricos... recuerde que Ostuma es 100 % agrícola y es en ello a lo que nos dedicamos, las mujeres apoyan en el procesamiento de los productos de la piña como la mermelada y los demás variedades de productos. Esta asociación tiene los socios fundadores que son 22, compuestos por socios hombres y mujeres y, por el momento, se cuenta con 62 socios y para ser socios, primeramente, se le hace saber cuáles

son los derechos y deberes de acuerdo a los estatutos y, posteriormente, se lleva la propuesta de su aceptación o no de la asamblea general, todo es sin fines de lucro, se ha promovido además la capacitación de los socios, ahí han apoyado varios ministerios y las instituciones diversas como el Centa, el MAG, la Alcaldía Municipal, entre otros. Hay un esfuerzo por legalizar como la marca, ya que hay usurpadores del nombre de la piña de Ostuma y son de otro país centroamericano.

Entre asociaciones no hay rivalidades, ni mucho menos hay rivalidad con los vendedores independientes, para todos hay compradores.

Entre las necesidades, desde el 2011 que se nació como asociación, falta transporte, inversión económica, falta de agua para las siembras, se necesita tener cosecha permanente, no como estamos hoy, ser productivos todo el tiempo, hay que trabajar más en ello.



*Fotografía 136.* Entrevista con José Emilio Díaz, representante legal y presidente de ASAFRUTO, día 29 de junio de 2017, fotografía Lisbeth Quinteros

Por otro lado, Appes también colabora desde la organización local, como bien lo dice José León Bernabé Guevara Meléndez:

Las asociaciones, por ejemplo, Appes y Asafruto, tienen una parcela allá que tienen 14 mil matas de piña cultivadas, estoy involucrado ahí, yo ayudé a hacer lo estatutos de la asociación, también en Appes y con eso me iba a quedar porque mucho compromiso, sin embargo, también en Appes un constructor canadiense nos ayudó a esas consultas que nosotros le hicimos, seguimos caminando y hoy estamos queriendo iniciar los domingo alegres, van a venir de la siguiente manera, que los mismos empresarios vayan a vender al parque algo que comer, que vendan pastelitos, algo así, para que hagan recursos económicos la gente y también algunos mariachis y que poco a poco vayan incentivándose caminando de la mejor manera posible. Esa es una idea.



*Fotografía 137.* Entrevista con León Bernabé Guevara, relata la importancia de la organización ostumeña, día 22 de agosto de 2017, fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez.



*Fotografía 138.* Instalaciones de APPES en Santa María Ostuma.  
Fotografía tomada por Lisbeth Quinteros

Luis Mejía secretario de Appes nos relata lo siguiente:

Mire, aquí en Appes, los hombres se dedican, digamos, a cultivar la piña en la tierra, verdad, y las mujeres se dedican al procesamiento; ellos, tanto los hombres y las mujeres, recibieron capacitación. Venían unas organizaciones, vea, que como, por ejemplo, ahorita tenemos mayor apoyo lo de Conamype, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Economía y diferentes entidades, verdad, entonces, si la gente está capacitada, por capacitaciones adecuadas, ya sea para el trato en el campo o para trabajar en lo que es la producción de los procesados, o sea los derivados de la piña como jaleas y mermeladas entre otros... los hombres han sido capacitados en las técnicas de cultivo, en el tratamiento de enfermedades o en el tratamiento de la piña, porque era una variación que nunca había habido en el municipio ni en el país. Porque esa piña (de la variedad de Golden), cuando vino acá al El Salvador, vino a una finca que se llama San Carlos, de ahí se vino para acá, que era, si no me equivoco, las 50,000 plantas que se trajeron para Santa María Ostuma eran para Appes y ahora quién no tiene en el municipio.

Se mantuvo lo que es la variedad. Y a las mujeres se les capacitó buenas prácticas de manufactura, en el procesamiento, en el cuidado de los alimentos, cuestiones así, todo lo que esté relacionado con estar en una planta donde estén procesando productos alimenticios.

Las capacitaciones vienen, eso de las prácticas de manufactura, fue el año pasado la última, de ahí esto viene desde el 2004, hay personas que han ido a recibir capacitaciones a Guatemala, han salido del país, no le podría decir exactamente en qué fecha o dónde, verdad, pero sí han venido durante el tiempo, han venido a capacitar y como viene gente, va gente y así hay que estarlos capacitando.

En Appes lo que hay son parcelas demostrativas, o sino viveros donde se siembra con la finalidad de tener semilla para vender, alguien viene y dice “yo quiero hijuelos de piña”, entonces se cuenta con los viveros. ¡Ah! Pero ahí cada socio tiene sus parcelas y tiene sus parcelas de diferentes cantidades, por ejemplo, hay alguno que tienen sus 2 o 3 manzanas de piña, solo de piñales.

A partir de la comercialización de la piña y sus derivados, el municipio está organizado en la iniciativa de un “Pueblo un Producto”, lo cual permite participar en ferias a escala nacional, así como recibir capacitación especializada, al respecto el profesor José León Bernabé Guevara Meléndez, comenta:

Yo tengo la historia, tengo una buena síntesis, vienen de Conamype a poner una reunión a platicar con la señora alcaldesa la que está ahorita, Antonia Guevara de Melchor, bueno y convocan a una reunión, primera, entonces, en esa reunión general eligieron a cuatro candidatos, entre ellos iba yo, gané entre los cuatro.[...] Santa María Ostuma participa en los Pueblos Vivos, ya participamos, ya estuvimos en el Paseo El Carmen, San Salvador, San

Vicente, en La Puebla, hemos estado en una serie de lugares, participando como Ostuma, que llevamos, la chicha, la piña, la mermelada, llevamos cualquier cosita. Nos han ayudado Conamype, Ministerio del Exterior, Economía, Agricultura, aquí nos han ayudado a cualquiera.



*Fotografía 139. Participación en feria de Pueblos Vivos en CIFCO, fotografía tomada por Carlos Osegueda*

Además, se ha desarrollado el proyecto de emprendimiento solidario, conocido por sus siglas PES; esto fue posible gracias al esfuerzo de la Alcaldía Municipal con el apoyo de FISDL, a nivel cultural vienen generando un esfuerzo la Red de Juvenil de Santa María Ostuma, quienes han aportado significativamente a la construcción histórica del municipio en un antes, durante y después de los terremotos de 2001, por medio de un video-documental. Dicha iniciativa, sin lugar a dudas, ha contribuido a generar arraigo en los habitantes del municipio. A nivel religioso se mantienen como forma de organización las cofradías y sus mayordomías a los santos patronos en cada cantón, los cuales animan año con año las celebraciones cantonales; es de mencionar que ese entusiasmo a participar ha disminuido considerablemente en algunos cantones del municipio, ya que los pobladores señalan que eso se da por el aumento

de iglesias evangélicas protestantes, es así como se puede evidenciar que la cultura no es estática, es dinámica y que variables intervinientes, en el tiempo y espacio, someten a una comunidad o grupo social a cambios paulatinos en sus valores y comportamientos culturales.

Es importante señalar que Santa María Ostuma forma parte de 11 municipios pilotos en donde se ha desarrollado una Política Municipal de Protección Integral de la Niñez y de la Adolescencia, lo que ha facilitado organizar al municipio en torno a los derechos de la niñez y la adolescencia, creándose un comité conformado por concejales de la alcaldía municipal, representante de salud, educación y los representantes de comunidades.



*Fotografía 140.* Entrevista realizada a Lilian Aracely Candelaria Ruano, responsable de la Unidad de la mujer, la niñez, adolescencia y adulto mayor de la alcaldía municipal de Santa María Ostuma, día 13 de julio de 2017, fotografía tomada por Miguel Ángel Hernández Vásquez.

La dinámica de organización social a escala municipal, se debe, en gran medida, según los pobladores ostumeños, a la visión estratégica y muy dinámica del consejo municipal dirigido por su alcaldesa, Elsa Antonia Guevara de Melchor, que goza de la confianza de la gente del municipio.

## CONCLUSIONES

- Se puede confirmar que el fruto de la piña genera una dinámica socio cultural en el municipio, viéndose expresado en los procesos de producción y comercialización de la piña como tal y sus derivados, generando propuestas y referencias de emprendimiento local, en donde el rol de la mujer se ve exaltado como proveedora responsable del grupo familiar, desarrollando roles como comercializadora del producto, por otro lado, en lo culinario se puede mencionar las pupusas, pan dulce, mermeladas, jaleas, frozen, chicha, vinagres, pizzas, entre otros; todos ellos con presencia de piña, En lo artístico local sobresalen los cobertores de lámparas de calles, decoración de iglesia principal, miradores, señalética familiar, obras pictóricas, arte mural y música alegórica a la piña y a la tradición ostumeña, portales de bienvenida, entre otros; se impulsan , como actividad turística, dos ferias de la piña al año; una de verano y una de invierno; el patrimonio tangible edificado, hay portales de entrada al municipio con simbolismo de la piña, iglesias y ermitas con iconografía de la piña, el escudo municipal hace referencia a la piña, el mirador principal hay iconografía alusiva a la piña, en la fabricación de mueblería se consume con orgullo la producción en madera que tiene imagen tallada de la piña, en la organización social de los fruticultores está de forma emblemática la piña, por tanto, lo anterior da base que Santa María Ostuma es la capital de la piña en El Salvador.
- Santa María Ostuma es un crisol de leyendas, tradiciones, costumbres, gastronomía, en ella se expresan las fiestas a la santa patrona la Virgen de Candelaria, así como las cofradías, palancas, rezos con sus mayordomías en sus siete cantones con su respectivos templos y santos patronos, es tierra de cuevas de duendes, ermitaños y del muluz. Es una población que año con año conmemora, con una misa popular, café y tamales, la memoria de sus masacrados en los tiempos de guerra que, tanto militares como población civil, les erigen mausoleos, en el viejo

y el nuevo cementerio municipal, que dan fe de la entrega de hombres y mujeres valientes; de la profesora que salvó muchos niños aun dando su propia vida, del filántropo Doroteo de Jesús Córdova Pineda, que dejó centro educativo y deportivo y un perro que salvó y alertó a la policía de un atentado contra ellos, pero, además, son tierras en donde cohabitan el Cipitío y la Siguanaba, la carreta chillona y la historia de la hacienda encantada, del patrimonio tangible edificado que se ve expresado en la majestuosa iglesia principal que data de tiempos coloniales y que no dejaron sucumbir después de los terremotos del 2001, ahí mismo se puede gozar del mirador turístico que permite divisar lo hermoso de la campiña ostumeña; en la gastronomía dan paso a diferentes platos exquisitos en base a piña y en los meses de diciembre, se da la caña de azúcar y su típica molienda, pero lo principal, entre sus varios tesoros, es la calidez de su gente, muy amigable que están prestos a servir con gran sentido del respeto y amabilidad, poniendo de manifiesto el orgullosos de ser Ostumeño.

- Por otro lado, la organización social de los ostumeños responde a sus necesidades tanto religiosas y espirituales, así como de emprendimiento económico y turístico, que se expresan por medio de las tradiciones y las costumbres apoyadas de manera directa e indirectamente de la alcaldía municipal, gracias a su alcaldesa Elsa Antonia Guevara de Melchor, que goza de la confianza de la gente del municipio.
- La dinámica municipal de sus habitantes, se gesta en torno a su producto insignia: la piña, son dos asociaciones reconocidas Asafruto y Appes que aglutinan cierto grupo de fruticultores, además, a partir de la comercialización de la piña y sus derivados, el municipio está organizado en la iniciativa de “Un Pueblo un Producto”, lo cual permite participar en ferias a escala nacional, así como recibir capacitación especializada, además se ha desarrollado el proyecto de emprendimiento solidario, conocido por sus siglas PES, esto fue posible al esfuerzo de la Alcaldía Municipal con el apoyo de FISDL, a nivel cultural vienen

generando un esfuerzo la Red de Juvenil de Santa María Ostuma, quienes han aportado significativamente a la construcción histórica del municipio en un antes, durante y después de los terremotos de 2001, por medio de un video-documental que contribuido a generar arraigo en los habitantes del municipio.

- En lo religioso se mantienen, como forma de organización, las cofradías y sus mayordomías a los santos patronos en cada cantón, los cuales animan año con año las celebraciones cantonales; no obstante ese entusiasmo a participar ha disminuido considerablemente; ya que los pobladores señalan que ello ocurre por el aumento de iglesias evangélicas protestantes, es así como se puede evidenciar que la cultura no es estática, es dinámica y que variables intervinientes, en el tiempo y espacio, someten a una comunidad o grupo social a cambios paulatinos en sus valores y comportamientos culturales.
- Es importante señalar que Santa María Ostuma es un municipio en franco desarrollo municipal, con formas particulares de resolver sus necesidades y es así que se ha conformado en el año 2016 el comité municipal por los derechos de la niñez y la adolescencia, el cual velará por el fiel cumplimiento de sus estrategias a corto y largo plazo

## RECOMENDACIONES

- Con respecto a la producción y comercialización de la piña ostumeña, se señala la importancia de mantener la dinámica de ferias de la piña, ya que ello dinamiza el comercio local y el turismo, tanto interno, como internacional, dando así oportunidad de desarrollo económico a los habitantes del municipio; sin embargo se señala la necesidad de reimpulsar las asociaciones encargadas de dinamizar a los fruticultores locales, generando un verdadero sistema de cadena productiva y de comercialización directa de la producción ostumeña, para evitar a los intermediarios en el proceso de comercialización y con ello lograr rentabilizar las ganancias directas de los productores; significa relanzar una política de desarrollo productivo en torno al fruto de la piña, para lograr, no solo impactar al comercio interno, sino no en la búsqueda de la exportación del fruto a escala regional.
- Se proponen el desarrollo de iniciativas de emprendimiento municipal, tanto de la mujer, así como de la juventud ostumeña, se señala la necesidad de seguir promoviendo becas de estudio y propuestas para un primer empleo para los jóvenes ostumeños, como, por ejemplo, el proyecto de uso de la cáscara de la piña para vinos y vinagres, esta propuesta de proyecto es para incentivar a los jóvenes en donde la capacitación en tecnología apropiada que debería ser gestionada por medio de instituciones amigas que están ya en el municipio; en el caso de las mujeres ostumeñas y partiendo de las propiedades medicinales y curativas de la piña, generar producción y comercialización de medicina natural certificada, recorridos eco-turísticos en las fincas ya reconocidas para ese fin a partir con una adecuada promoción de la propuesta turística local como un gran circuito turístico, entre otras iniciativas.
- Se debe de considerar las estrategias para viabilizar con proyectos concretos en el municipio de la Política Municipal de

Protección Integral de la Niñez y de la Adolescencia, impulsada en el año 2017, por OIT, Educo y la municipalidad, dado que ello contribuye a un desarrollo integral de derechos y deberes de los ostumeños.

- Se deben buscar iniciativas en la población ostumeña para la protección, resguardo y promoción del patrimonio cultural tangible e intangible del municipio, como por ejemplo, la leyenda del muluz y las otras cuevas emblemáticas del municipio, la masacre de El Carrizal, las leyendas e historias en torno a la Virgen de Candelaria, la ferias de la piña y la molienda, así como la danza de la niña de la piña, entre otros; sean bien documentados y resguardo como patrimonio cultural local y, a nivel de patrimonio tangible edificado, en donde se destacan: la iglesia de la Virgen de Candelaria, el complejo deportivo municipal, los restos de la edificación del beneficio del café, las más de 24 moliendas y sus respectivos trapiches, fotografías de la indumentaria y herramienta para la producción agrícola, en general, las edificaciones de dispensarios de salud, templos religiosos y de centros educativos en el casco municipal y cantonales, entre otros, dar seguridad de protección y resguardo para evitar el saqueo y contrabando de dicho patrimonio ostumeño.
- Un proyecto a tomar en cuenta como atractivo permanente para el turismo local, es el la cascada El Chorrerón, como bastión principal de un circuito cultural y de comercio interno; en donde se brinde, al pie de la cascada, un espacio de recreación y esparcimiento partiendo de los referentes artísticos y económicos de la municipalidad como por ejemplo: grupos musicales del municipio, construcción de hostales o cabañas, un sistema de transporte turístico de carretas halados por caballos y, como siempre deberá estar presente, el arte culinario ostumeño para los gustos variados del turista, ello conlleva garantizar un sistema de salubridad y vigilancia en el lugar.

- En las artes, Ostuma ostenta verdaderos artistas, entre ellos pintores, músicos y artesanos a los cuales se les debe estimular a escala local y promoverles a escala nacional, ya que han demostrado, a través del tiempo, grandes habilidades que también generan orgullo al municipio y contribuyen con sus obras al rostro de identidad local.
- En lo educativo se ha manifestado por los jóvenes y los docentes consultados del Instituto Nacional de Santa María Ostuma, la necesidad de impulsar el bachillerato en turismo y en agricultura y con ello, dar respuesta, de forma calificada y con avances tecnológico, al quehacer diario de los ostumeños.
- Siempre en la línea de la educación y cultura, se propone generar un museo del trabajo agrícola y oficios de la villa ostumeña, ya que se cuenta con diversidad productiva desde la caña de azúcar que da paso a la molienda, yucales, cítricos, huertas, el café, producción y comercialización de la piña, entre otros, que permita a propios y extraños reconocerse en esos procesos productivos y ello se vuelve un atractivo más, del porqué se debe de visitar el municipio de Santa María Ostuma.
- Por otro lado, hace falta en el municipio, el impulso de redimensionar sus héroes locales, así como hombres y mujeres filántropos, que de una u otra forma llenan de gran orgullo recordarles y que su aporte ha permitido conectividad y arraigo municipal, también se necesita una verdadera atención a los familiares de víctimas del conflicto armado de 1980-1992, ya que la masacre suscitada en el cantón San José Carrizal, el 30 de mayo de 1980, merece ser reconocido y dimensionado desde la voz de los sobrevivientes de tan lamentable suceso, esto es posible con un esfuerzo multidisciplinario de asistencia psicológica y de tratamiento del duelo a los familiares, así como a nivel educativo generar conciencia de los hechos ocurridos para que, en esa medida, no vuelva a repetirse acciones que dejaron odios, luto y mucho dolor a varias familias ostumeñas; permitiendo así la

búsqueda de la reconciliación socio-histórico de los habitantes de Ostuma.

- A las universidades nacionales, tanto pública así como las privadas, se les propone que sigan apoyando con investigaciones a los municipios, que les permitan profundizar y sistematizar la cotidianidad salvadoreña en pro de afincar a la ciudadanía la diversidad cultural que se gesta en las localidades.

## REFERENCIAS

- Anaya, E. T. (Julio de 2017). Artesana de Candelas. (F. Santos, Entrevistador)
- ANL. (2016). *Plan Estratégico municipal de Convivencia Ciudadana y Cultura de Paz del municipio de Santa María Ostuma. Agosto 2016 - 2018*. Santa María Ostuma: AMSMO.
- Aristides Ayala, A. (22 de agosto de 2017). La siembra de la piña. (F. Santos, & C. Osegueda, Entrevistadores)
- Asamblea Legislativa de El Salvador. (2018). *Asamblea Legislativa de El Salvador, para niñas y niños*. Obtenido de Sitio Infantil - Asamblea Legislativa de El Salvador. : <https://sitioinfantil.asamblea.gob.sv/mas/musica-salvadorena-anterior/el-torito-pinto>
- Barfield, T. (2000). *Diccionario de Antropología*. México D.F., México: Siglo XXI.
- Bastide, R. (2007). *Antropología aplicada y la endoculturación*. Madrid: McGraw Hill.
- Beltrán Panameño, S. (29 de junio de 2017). Fruticultor de cultivar Golden. (M. Rodas, Entrevistador)
- Bohannon, P., & Glazer, M. (1993). *Antropología lecturas* (Segunda ed.). Madrid: McGraw-Hill.
- Brendi, Lupita, Javier, & María. (26 de junio de 2017). El sueño Ostumeño de la Juventud , INSMO. (L. Quinteros, Entrevistador)
- Campo A., A. (2008). *Diccionario Básico de Antropología*. Quito, Ecuador: Abya-Yala.
- Candelaria Ruano, L. A. (22 de agosto de 2017). Unidad de la mujer, la niñez, adolescencia y adulto mayor. (C. F. Osegueda, Entrevistador)
- Candelario de Reyes, D. (29 de junio de 2017). Unidad de proyección social de la Alcaldía Municipal de Santa María Ostuma. (F. E. Santos Alvarenga, Entrevistador)
- Candelario de Salinas, D. (27 de junio de 2017). La Ostumeña , merendero Ostumeña. (F. E. Santos Alvarenga, C. F. Osegueda Osegueda, & M. Á. Hernández Vásquez, Entrevistadores)
- Castañeda de Pretelt, P. (2003). *Manual Técnico: Seminario Sobre Producción y Manejo Post Cosecha de La Piña para la Exportación*. San Salvador: OIRSA, VIFINEX,.
- Cerón Álvarez, G. A. (22 de agosto de 2017). La Carpintería Ostumeña. (G. S. Ordoñez Valle, Entrevistador)

- Cerritos de Guevara, E. (27 de junio de 2017). La niña Tinita Sobadora. (F. E. Santos Alvarenga, & C. F. Osegueda osegueda, Entrevistadores)
- Chito Mejía, F. C. (27 de junio de 2017). Finca Santa Elena, Cantón Carrizal. (C. F. Osegueda, Entrevistador)
- Díaz Hernández, A. (1994). *Monografía sobre la historia de Santa María Ostuma*. Santa María Ostuma.
- Díaz Hernández, A. (27 de junio de 2017). El aporte del Coronel desde la monografía de 1994 de Santa María Ostuma. (M. Á. Hernández Vásquez, & J. M. López Quintana, Entrevistadores)
- Díaz, A. (27 de junio de 2017). El aporte del Coronel desde la monografía de 1994 de Santa María Ostuma. (M. Á. Hernández Vásquez, & J. M. López Quintana, Entrevistadores)
- Díaz, E. F. (29 de junio de 2017). Promotor de alfabetización. (M. López, Entrevistador)
- Durkheim, E. (2001). *Las reglas del método sociológico* (Sexta ed.). Madrid, España: Akal.
- Echegoyen, J. (27 de junio de 2017). El aporte de la casa de la cultura ostumeña. (J. M. López, & G. Valle Ordoñez, Entrevistadores)
- Enríz, N. (jul./dic. de 2011). Antropología y juego: Apuntes para la reflexión. *Cuadernos de antropología social*(34).
- Escobar, W. (10 de Agosto de 2017). Las moliendas en Ostuma y el Atado de Dulce. (M. Rodas, & M. Á. Hernández Vásquez, Entrevistadores)
- Fabián, M. N., Jiménez, A. B., Leiva, E. V., Bernal, E. G., & Díaz Cerén, O. R. (11 de julio de 2017). El sueño Ostumeño de la juventud. (M. Á. Rodas, Entrevistador)
- FPL, B. (12 de junio de 2013). *marcialteniarazon.org*. Obtenido de <http://marcialteniarazon.org/galeria/relatos/masacre-san-jose-carrizal-santa-maria-ostuma>
- FUNDE. (2012). *Plan de Competitividad Municipal de Santa María Ostuma*. San Salvador, El Salvador: USAID.
- Gaborit, M. (2006). Memoria histórica: Relato desde las víctimas. *Pensamiento Psicológico*, 2(6), 7-20.
- García Canclini, N. (2001). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. (Primera ed.). Buenos Aires, Argentina: Paidós.
- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. (Duodécima reimpresión ed.). Barcelona, España: Gedisa.

- Geoffroy Rivas, P. (2009). *La lengua salvadoreña* (Tercera ed.). San Salvador, El Salvador: DPI.
- Gómez, E. (9 de julio de 2014 de julio de 2014). Instalan comisión para salvaguardar Danza de los viejos. *La Jornada en línea*. Recuperado el 2 de enero de 2018, de <http://www.jornada.unam.mx/2014/07/09/espectaculos/a17n1esp>
- Guevara de Melchor, E. A. (13 de julio de 2017). Alcaldesa Municipal de Santa María Ostuma. (M. Á. Rodas, Entrevistador)
- Guevara Gálvez, G. (27 de junio de 2017). Productor de piña y cítricos. (F. E. Santos Alvarenga, Entrevistador)
- Guevara Meléndez, J. L. (22 de agosto de 2017). Un pueblo un producto. (C. F. Osegueda, Entrevistador)
- Guevara, C. C. (diciembre de 2010). Tradición oral salvadoreña : mestizaje, religión y valores. *Kóot, Revista de museología*(2), 101-113.
- Hernández Beltrán, J., & Vásquez , M. D. (15 de agosto de 2017). La masacre de El Carrizal. (C. F. Osegueda, Entrevistador)
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). México, D.F., México: McGraw Hill/Interamericano.
- Hernández, G. (27 de junio de 2017). Tradiciones, costumbres, religiosidad y espiritualidad en Ostuma. (M. Rodas, Entrevistador)
- Hernández, S., Álvarez, A., Ayala, G., Rivera, R., & Gómez, E. (11 de agosto de 2017). El sueño Ostumeño en la juventud . (G. S. Valle Ordoñez, Entrevistador)
- Hope Ponce, M. E., & Mora Eguiarte, D. (2000). De abominable a zubiburrico. Diccionario de Antropología en la ENAH. *Tesis para obtener el título de Licenciatura en Etnología y en Antropología Social*. México D.F., México: ENAH.
- IGN, I. P. (1997). *Monografías del departamento y municipios de La Paz*. San Salvador: CNR.
- Kottak, C. P. (2011). *Antropología cultural* (Decimocuarta ed.). México D.F., México: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA.
- Lardé y Larín, J. (2000). *El Salvador; Historia de sus pueblos, villas y ciudades*. (CONCULTURA, Ed.) San Salvador, El Salvador: DPI.
- Larín, J. L. (2000). *El Salvador ; Historia de sus Pueblos ,Villas y Ciudades*. . San Salvador. : Direccion de Publicaciones e Impresos, Consejo Macional para la Cultura y el Arte.

- López Menjivar, M. d., & Amaya Díaz, S. W. (Junio de 2014). Estudio socioeconómico del subsector panelero en el departamento de Morazán y su encadenamiento productivo al agroturismo. Requisito para optar al título de Ingeniero Agrónomo. San Salvador, El Salvador: UES.
- López, N., & Méndez Candelario, F. (20 de julio de 2017). Jóvenes emprendedores y fruticultores de la Piña Ostumeña. (M. Á. Hernández Vásquez, & J. M. López Quintana, Entrevistadores)
- López, R. Á., Gonzales, E. A., López, M., Fabián, V. Y., & Cerón Muños, Y. B. (22 de agosto de 2017). La Ritualidad y la Religiosidad Popular en Ostuma. (F. Santos, Entrevistador)
- Marroquín, A. D. (octubre-diciembre de 1975). El problema indígena en El Salvador. *America Indígena*, XXXV(1), 747-771.
- Martín-Baró, I. (1988). *ACCION E IDEOLOGIA, Psicología Social desde Centroamérica* (Tercera ed.). San Salvador: UCA-editores.
- Mejía, L. (27 de junio de 2017). Secretario APPEP. (M. Rodas, & G. Valle, Entrevistadores)
- Menjivar Ochoa, M., Argueta, R. A., & Solano Muñoz, E. (2005). *Historia y Memoria: Perspectivas Teóricas y Metodológicas*. Costa Rica: FLACSO.
- Merino, A. S. (21 de Abril de 2016). Historia de Vida. (F. Santos, Entrevistador)
- Meza, J. A. (2012). *Diccionario Toponímico de El salvador*. San Salvador : Nekepú Editores .
- Miller, B. (2016). *Antropología cultural* (Septima ed.). Madrid, España: Pearson Educación.
- MINEC. (2014). *El Salvador: Estimaciones y Proyecciones de Población. Nacional 2005-2050. Departamental 2005-2025*. San Salvador: UNFPA, CELADE, CEPAL.
- Montes, S. (1977). *Etnohistoria de El Salvador, Cofradías, hermandades y Guachivales*. San Salvador: dirección de publicaciones del ministerio de educación.
- Morris, B. (2009). *Religión y antropología, una introducción crítica*. Madrid, España: Akal.
- Núñez Noriega, G. (enero-junio de 2016). Los estudios de género de los hombres y las masculinidades: ¿qué son y qué estudian? *Culturales*, IV(1), 9-31.

- Ortiz, M. D., Cerón, C., & Villacorta, V. A. (18 de julio de 2017). Perspectivas desde la educación media en Ostuma. (M. Rodas, Entrevistador)
- Pablo II, J. (2010). *Catecismo de la iglesia Católica*. San Salvador: Imprenta Criterio.
- Panameño, J. K. (27 de junio de 2017). Centro de acopio de la Asociación de Agricultores y Fruticultores Ostumeños (ASAFRUTO). (M. Rodas, & L. Quinteros, Entrevistadores)
- Pérez Beltrán, A. (22 de agosto de 2017). Sacerdote Diocesano, parroquia de Santa María Ostuma. (C. F. Osegueda, Entrevistador)
- Pérez de Aguillón, M., & Aguillón López, J. Á. (18 de julio de 2017). La Religiosidad Popular Ostumeña. (J. M. López Quintana, & M. Á. Hernández Vásquez, Entrevistadores)
- Pérez de Tudela, J. B. (2012). *Investigación cualitativa* (Segunda ed.). México D.F., México: Alfaomega.
- R. Ayllón, J. (2013). *Antropología paso a paso*. Madrid: Palabra.
- Ramírez C, A. L., & Suazo C., G. B. (enero-diciembre de 2015). Danzas tradicionales de El Salvador: memoria y tradición en dos localidades. *Ístmica*(18 ), 131-152.
- Reyes, D. C. (29 de Junio de 2017). Unidad de proyección social de la Alcaldía Municipal de Santa María Ostuma . (F. Santos, Entrevistador)
- Sandoval, I. A., & Torres, E. E. (2011). *Guía Técnica del cultivo de la Piña*. San Salvador: CENTA-MAG.
- Santos, E. G. (24 de Marzo de 2017). Religiosidad popular de las ancianas del canton el botoncillal, Colón. (F. Santos, Entrevistador)
- Tejada viuda de Anaya, E. (22 de agosto de 2017). Artesana de las candelas ostumeñas. (F. E. Santos Alvarenga, Entrevistador)
- Turcios, A. (27 de junio de 2017). La Casa de la Cultura Ostumeña y sus aportes. (J. M. López, & G. Valle Ordoñez, Entrevistadores)
- Turner, V. W. (1988). *El proceso ritual*. Madrid: Taurus.
- Vazques, C. (19 de Marzo de 2016). Historia de vida. (F. Santos, Entrevistador)

## ANEXOS

**Universidad Tecnológica  
de El Salvador**



**Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social**

**Dirección de Investigaciones**

**Formulario de preguntas para entrevista guiada, dirigida a expertos culturales del municipio de Santa María Ostuma, dpto. de La Paz.**

Objetivo: Identificar las manifestaciones socioculturales, tangibles e intangibles del municipio de Santa María Ostuma, en el dpto. de La Paz.

Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_\_

Ocupación u oficio: \_\_\_\_\_ Nivel académico: \_\_\_\_\_

Nombre del entrevistador/a: \_\_\_\_\_

Indicaciones generales: antes de iniciar con el proceso de la entrevista guiada, asegúrese de tener el consentimiento del informante para publicar o no su identidad personal y de su aprobación para realizar el respectivo registro fotográfico.

1. ¿Me puede compartir la historia, leyendas de Santa María Ostuma?
2. ¿Recuerda alguna historia o personaje importante de Santa María Ostuma?
3. Cómo describiría a los ostumeños en sus tradiciones, costumbres, religiosidad y espiritualidad
4. Coménteme, ¿cuál es el patrimonio cultural y natural de los ostumeños?

5. ¿Cómo se celebran localmente las fiestas patronales y titulares?
6. Cuénteme sobre las mayordomías de Santa María Ostuma
7. ¿Qué distingue a Santa María Ostuma de los demás municipios en términos productivos?
8. ¿Cómo se expresa el papel de la mujer en los procesos productivos de la piña en Santa Maria Ostuma?
9. ¿Cómo se junta la gente, bajo qué iniciativas o motivos?
10. ¿Hay curanderos, brujos o historias de miedo en el municipio?

**Nota:** La formulación de las preguntas y su orden poseen carácter flexible, debido al contexto en el que se desarrolla la misma, tomando en cuenta las características y la situación personal del entrevistado en relación al tema investigado.

**Universidad Tecnológica  
de El Salvador**



**Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social**

**Dirección de Investigaciones**

**Formulario de preguntas para entrevista guiada, dirigida a emprendedores del municipio de Santa María Ostuma, dpto. de La Paz.**

**Objetivo:** Identificar las manifestaciones socioculturales, tangibles e intangibles, del municipio de Santa María Ostuma, en el dpto. de La Paz.

Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_\_

Ocupación u oficio: \_\_\_\_\_ Nivel académico: \_\_\_\_\_

Nombre del entrevistador/a: \_\_\_\_\_

**Indicaciones generales:** antes de iniciar con el proceso de la entrevista guiada, asegúrese de tener el consentimiento del informante para publicar o no su identidad personal, y de su aprobación para realizar el respectivo registro fotográfico.

1. Coménteme, ¿Cómo describiría usted a la población de Santa María Ostuma? En sus tradiciones, costumbres, ritualidad, religiosidad y espiritualidad, entre otros.
2. ¿Cómo nace la idea de convertir a Santa María Ostuma como la tierra de la piña?
3. ¿Cómo se da la relación de hombres y mujeres en la producción y comercialización de la piña?
4. A nivel de producción, ¿existe una temporalidad en la producción de la piña o se cosecha todo el año?
5. ¿Cuáles son los derivados de la piña y sus propiedades a nivel nutricional y medicinal?

6. ¿Existen organizaciones comunitarias o cooperativas en torno a la producción y comercialización de la piña y sus derivados?
7. ¿Cuáles son las oportunidades que ofrece la producción y comercialización de la piña acá en el municipio en términos económicos?
8. A nivel de las debilidades del municipio, ¿cuáles son las principales necesidades que tienen los productores y comerciantes de la piña en términos económicos?
9. ¿Qué apoyo reciben del municipio o del Estado para posicionar al municipio en el comercio de la piña?
10. ¿Cómo se procesa x producto de la piña? (Esta pregunta dependerá con quién se está hablando, si es productor de vinos, de jaleas, de dulces, de refrescos, de pupusas, entre otros).

**Nota:** La formulación de las preguntas y su orden poseen carácter flexible, debido al contexto en el que se desarrolla la misma, tomando en cuenta las características y la situación personal del entrevistado en relación al tema investigado.

**Universidad Tecnológica  
de El Salvador**



**Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social**

**Dirección de Investigaciones**

**Formulario de preguntas para grupo focal, dirigida a informantes claves del municipio de Santa María Ostuma, dpto. de La Paz.**

**Objetivo:** Identificar las manifestaciones socioculturales, tangibles e intangibles, del municipio de Santa María Ostuma, en el dpto. de La Paz.

1	Nombre del entrevistado :	Edad	Sexo
	Ocupación u oficio:	Nivel académico	
2	Nombre del entrevistado :	Edad	Sexo
	Ocupación u oficio:	Nivel académico	
3	Nombre del entrevistado :	Edad	Sexo
	Ocupación u oficio:	Nivel académico	
	Nombre del entrevistador:		

**Indicaciones generales:** antes de iniciar con el proceso de la entrevista guiada, asegúrese de tener el consentimiento del informante para publicar o no su identidad personal, y de su aprobación para realizar el respectivo registro fotográfico.

1. ¿Cómo describiría a los ostumeños en sus tradiciones, costumbres, religiosidad y espiritualidad?
2. ¿Cuáles han sido los hechos históricos que han dejado una huella imborrable en el municipio? ¿Recuerda alguna historia o personajes importantes de Santa María Ostuma?
3. ¿Cuál es el patrimonio cultural y natural de los ostumeños?

4. A nivel productivo, ¿cómo es la relación entre hombres y mujeres en la producción y comercialización de la piña?
  
5. ¿Cuáles son las fortalezas y oportunidades que ofrece el municipio de Santa María Ostuma a sus habitantes?

**Nota:** La formulación de las preguntas y su orden poseen carácter flexible, debido al contexto en el que se desarrolla la misma, tomando en cuenta las características y la situación personal del entrevistado en relación al tema investigado

## BREVE HOJA DE VIDA DEL INVESTIGADOR

**Carlos Felipe Osegueda Osegueda.** Licenciado en Antropología de la Universidad Tecnológica de El Salvador (Utec), se desempeña como investigador sociocultural y consultor en desarrollo local, ha realizado estudios de posgrado en Antropología Social, estudios de postgrado de La Biologización de la Antropología y estudios virtuales de posgrado en Educación a Distancia-Argentina. Es miembro desde 1990 de la Asociación Salvadoreña de Trabajadores del Arte y la Cultura (Astac), actualmente se desempeña como coordinador de la Licenciatura en Antropología en la Utec. En su trayectoria como consultor e investigador sociocultural ha participado en colectivos de investigación y publicaciones, tales como “La Alfarería de Quezaltepeque”, “Cosmovisiones de San Pedro Nonualco”, “Religiosidad y espiritualidad de Santiago Nonualco”, “La cotidianidad sociocultural de San Juan Nonualco”, “Imaginario colectivo, movimientos juveniles y cultura ciudadana juvenil en El Salvador”, así como en coinvestigaciones y publicaciones de los libros *La comunicación, información y poder en El Salvador, claves para la democratización*, *Imaginario colectivo, movimientos juveniles y cultura ciudadana juvenil en El Salvador* y *Monografía del Cantón Planes de Renderos, Monografía del Volcán de San Salvador*. Se desenvuelve como asesor y jurado de tesis para optar a grado de Licenciatura en Antropología de la Utec, posee, además, una Maestría en Docencia e Investigación Educativa y es miembro de la Red de Investigadores Salvadoreños (Redisal).

## COLECCIÓN INVESTIGACIONES 2003-2018

<b>Publicación</b>	<b>Nombre</b>	<b>ISBN</b>
2003	Historia de la Economía de la Provincia del Salvador desde el siglo XVI hasta nuestros días. Primer Tomo Siglo XVI Jorge Barraza Ibarra	99923-21-12-1 (v 1) 99923-21-11-3 (Edición completa)
Diciembre 2003	Recopilaciones Investigativas. Tomos I, II y III	SIN ISBN
2004	Historia de la Economía de la Provincia del Salvador desde el siglo XVI hasta nuestros días. Segundo Tomo Siglos XVII y XVIII Jorge Barraza Ibarra	99923-21-14-8 (v 2) 99923-21-11-3 (Edición completa)
2004	Historia de la Economía de la Provincia del Salvador desde el siglo XVI hasta nuestros días. Tercer Tomo Siglo XIX Jorge Barraza Ibarra	99923-21-15-6 (v 3) 99923-21-11-3 (Edición completa)
2005	Historia de la Economía de la Provincia del Salvador desde el siglo XVI hasta nuestros días. Cuarto Tomo Siglo XIX Jorge Barraza Ibarra	99923-21-31-8 99923-21-11-3 (Edición completa)
2006	Historia de la Economía de la Provincia del Salvador desde el siglo XVI hasta nuestros días. Quinto Tomo Siglo XX Jorge Barraza Ibarra	99923-21-39-3 (v 5) 99923-21-11-3 (Edición completa)
2009	Recopilación Investigativa. Tomo I	978-99923-21-50-8 (v1)
2009	Recopilación Investigativa. Tomo II	978-99923-21-51-5 (v2)
2009	Recopilación Investigativa. Tomo III	978-99923-21-52-2 (v3)
Enero 2010	Casa Blanca Chalchuapa, El Salvador. Excavación en la trinchera 4N. Nobuyuki Ito	978-99923-21-58-4
Marzo 2010	Recopilación Investigativa 2009. Tomo 1	978-99922-21-59-1 (v.1)
Marzo 2010	Recopilación Investigativa 2009. Tomo 2	978-99922-21-60-7 (v.2)
Marzo 2010	Recopilación Investigativa 2009. Tomo 3	978-99922-21-61-7 (v.3)
Octubre 2010	Obstáculos para una investigación social orientada al desarrollo. Colección Investigaciones José Padrón Guillen	978-99923-21-62-1
Febrero 2011	Estructura familia y conducta antisocial de los estudiantes en Educación Media. Colección Investigaciones n.º 2 Luis Fernando Orantes Salazar	

Febrero 2011	Prevalencia de alteraciones afectivas: depresión y ansiedad en la población salvadoreña. Colección Investigaciones n.º 3 José Ricardo Gutiérrez Ana Sandra Aguilar de Mendoza	
Marzo 2011	Violación de derechos ante la discriminación de género. Enfoque social. Colección Investigaciones n.º 4 Elsa Ramos	
Marzo 2011	Recopilación Investigativa 2010. Tomo I	978-99923-21-65-2 (v1)
Marzo 2011	Recopilación Investigativa 2010. Tomo II	978-99923-21-65-2 (v2)
Marzo 2011	Recopilación Investigativa 2010. Tomo III	978-99923-21-67-6 (v3)
Abril 2011	Diseño de un modelo de vivienda bioclimática y sostenible. Fase I. Colección Investigaciones n.º 5 Ana Cristina Vidal Vidales Luis Ernesto Rico Herrera Guillermo Vásquez Cromeyer	
Noviembre 2011	Importancia de los indicadores y la medición del quehacer científico. Colección Investigaciones n.º 6 Noris López de Castaneda	978-99923-21-71-3
Noviembre 2011	Memoria Sexta Semana del Migrante	978-99923-21-70-6
Mayo 2012	Recopilación Investigativa 2011. Tomo I	978-99923-21-75-1 (tomo 1)
Mayo 2012	Recopilación Investigativa 2011. Tomo II	978-99923-21-76-8 (tomo 2)
Mayo 2012	Recopilación Investigativa 2011. Tomo III	978-99923-21-77-5 (tomo 3)
Abril 2012	La violencia social delincinencial asociada a la salud mental en los salvadoreños Colección Investigaciones n.º 7 Ricardo Gutiérrez Quintanilla	978-99923-21-72-0
Octubre 2012	Programa psicopreventivo de educación para la vida efectividad en adolescentes Utec-PGR. Colección Investigaciones Ana Sandra Aguilar de Mendoza Milton Alexander Portillo	978-99923-21-80-6

Noviembre 2012	Causas de la participación del clero salvadoreño en el movimiento emancipador del 5 de noviembre de 1811 en El Salvador y la postura de las autoridades eclesiales del Vaticano ante dicha participación. Claudia Rivera Navarrete	978-99923-21-88-1
Noviembre 2012	Estudio Histórico proceso de independencia: 1811-1823. José Melgar Brizuela	978-99923-21-87-4
Noviembre 2012	El Salvador insurgente 1811-1821 Centroamérica. César A. Ramírez A.	978-99923-21-86-7
Enero 2012	Situación de la educación superior en El Salvador. Colección Investigaciones n.º 1 Carlos Reynaldo López Nuila	
Febrero 2012	Estado de adaptación integral del estudiante de educación media de El Salvador. Colección Investigaciones n.º 8 Luis Fernando Orantes	
Marzo 2012	Aproximación etnográfica al culto popular del Hermano Macario en Izalco, Sonsonate, El Salvador. Colección Investigaciones n.º 9 José Heriberto Erquicia Cruz	978-99923-21-73-7
Mayo 2012	La televisión como generadora de pautas de conducta en los jóvenes salvadoreños. Colección Investigaciones n.º 10 Edith Ruth Vaquerano de Portillo Domingo Orlando Alfaro Alfaro	
Mayo 2012	Violencia en las franjas infantiles de la televisión salvadoreña y canales infantiles de cable. Colección Investigaciones n.º 11 Camila Calles Minero Morena Azucena Mayorga Tania Pineda	
Junio 2012	Obrajes de añil coloniales de los departamentos de San Vicente y La Paz, El Salvador. Colección Investigaciones n.º 14 José Heriberto Erquicia Cruz	

Junio 2012	San Benito de Palermo: elementos afrodescendientes en la religiosidad popular en El Salvador. Colección Investigaciones n.º 16 José Heriberto Erquicia Cruz Martha Marielba Herrera Reina	978-99923-21-80-5
Julio 2012	Formación ciudadana en jóvenes y su impacto en el proceso democrático de El Salvador. Colección Investigaciones n.º 17 Saúl Campos	
Julio 2012	Factores que influyen en los estudiantes y que contribuyeron a determinar los resultados de la PAES 2011. Colección Investigaciones n.º 12 Saúl Campos Blanca Ruth Orantes	978-99923-21-79-9
Agosto 2012	Turismo como estrategia de desarrollo local. Caso San Esteban Catarina. Colección Investigaciones n.º 18 Carolina Elizabeth Cerna Larissa Guadalupe Martín José Manuel Bonilla Alvarado	
Agosto 2012	Conformación de clúster de turismo como prueba piloto en el municipio de Nahuizalco. Colección Investigaciones n.º 19 Blanca Ruth Gálvez García Rosa Patricia Vásquez de Alfaro Juan Carlos Cerna Aguiñada Óscar Armando Melgar.	
Septiembre 2012	Mujer y remesas: administración de las remesas. Colección Investigaciones n.º 15 Elsa Ramos	978-99923-21-81-2
Octubre 2012	Responsabilidad legal en el manejo y disposición de desechos sólidos en hospitales de El Salvador. Colección Investigaciones n.º 13 Carolina Lucero Morán	978-99923-21-78-2
Febrero 2013	Estrategias pedagógicas implementadas para estudiantes de Educación Media y el Acoso Escolar ( <i>bullying</i> ). Colección Investigaciones n.º 25 Ana Sandra Aguilar de Mendoza	978-99923-21-92-8

Marzo 2013	Representatividad y pueblo en las revueltas de principios del siglo XIX en las colonias hispanoamericanas. Héctor Raúl Grenni Montiel	978-99961-21-91-1
Marzo 2013	Estrategias pedagógicas implementadas para estudiantes de educación media. Colección Investigaciones n.º 21 Ana Sandra Aguilar de Mendoza	978-99923-21-92-8
Abril 2013	Construcción, diseño y validez de instrumentos de medición de factores psicosociales de violencia juvenil. Colección Investigaciones José Ricardo Gutiérrez Quintanilla	978-99923-21-95-9
Mayo 2013	Participación política y ciudadana de la mujer en El Salvador. Colección Investigaciones n.º 20 Saúl Campos Morán	978-99923-21-94-2
Mayo 2013	Género y gestión del agua en la mancomunidad La Montaña, Chalatenango, El Salvador. Normando S. Javaloyes Laura Navarro Mantas Ileana Gómez	978-99923-21-99-7
Junio 2013	Libro Utec 2012 Estado del medio ambiente y perspectivas de sostenibilidad. Colección Investigaciones José Ricardo Calles Hernández	978-99961-48-00-2
Julio 2013	Guía básica para la exportación de la flor de loroco desde El Salvador hacia España, a través de las escuelas de hostelería del país vasco. Álvaro Fernández Pérez	978-99961-48-03-3
Agosto 2013	Proyecto Migraciones Nahua-pipiles del Postclásico en la cordillera del Bálsamo. Colección Investigaciones n.º 24 Marlon V. Escamilla William R. Fowler	978-99961-48-07-1
Agosto 2013	Transnacionalización de la sociedad salvadoreña, producto de las migraciones. Colección Investigaciones n.º 25 Elsa Ramos	978-99961-48-08-8

Septiembre 2013	La regulación jurídico penal de la trata de personas especial referencia a El Salvador y España. Colección Investigaciones Hazel Jasmin Bolaños Vásquez	978-99961-48-10-1
Septiembre 2013	Estrategias de implantación de clúster de turismo en Nahuizalco. Colección Investigaciones n.º 22 Blanca Ruth Gálvez Rivas Rosa Patricia Vásquez de Alfaro Óscar Armando Melgar Nájera	978-99961-48-05-7
Septiembre 2013	Fomento del emprendedurismo a través de la capacitación y asesoría empresarial como apoyo al fortalecimiento del sector de la Mipyme del municipio de Nahuizalco en el departamento de Sonsonate. Diagnóstico de gestión Colección Investigaciones n.º 23 Vilma Elena Flores de Ávila	978-99961-48-06-4
Septiembre 2013	Imaginario y discursos de la herencia afrodescendiente en San Alejo, La Unión, El Salvador. Colección Investigaciones n.º 26 José Heriberto Erquicia Cruz Martha Marielba Herrera Reina Wolfgang Effenberger López	978-9961-48-09-5
Septiembre 2013	Memoria Séptima Semana del Migrante	978-99961-48-11-8
Septiembre 2013	Inventario de las capacidades turísticas del municipio de Chiltiupán, departamento de La Libertad. Colección Investigaciones n.º 33 Lissette Cristalina Canales de Ramírez Carlos Jonatan Chávez Marco Antonio Aguilar Flores	978-99961-48-17-0
Septiembre 2013	Condiciones culturales de los estudiantes de educación media para el aprendizaje del idioma Inglés. Colección Investigaciones n.º 35 Saúl Campos Morán Paola María Navarrete Julio Aníbal Blanco	978-99961-48-22-4

Septiembre 2013	Recopilación Investigativa 2012. Tomo I	978-99923-21-97-3
Septiembre 2013	Recopilación Investigativa 2012. Tomo II	978-99923-21-98-0
Noviembre 2013	Infancia y adolescencia como noticia en El Salvador. Camila Calles Minero	978-99961-48-12-5
Diciembre 2013	Metodología para la recuperación de espacios públicos. Ana Cristina Vidal Vidales Julio César Martínez Rivera	978-99961-48-4-9
Marzo 2014	Participación científica de las mujeres en El Salvador. Primera aproximación. Camila Calles Minero	978-99961-48-15-6
Abril 2014	Mejores prácticas en preparación de alimentos en la micro y pequeña empresa. Colección Investigaciones n.º 29 José Remberto Miranda Mejía	978-99961-48-20-0
Abril 2014	Historias, patrimonios e identidades en el municipio de Huizúcar, La Libertad, El Salvador. Colección Investigaciones n.º 31 José Heriberto Erquicia Martha Marielba Herrera Reina Ariana Ninel Pleitez Quiñonez	978-99961-48-18-7
Abril 2014	Evaluación de factores psicosociales de riesgo y de protección de violencia juvenil en El Salvador. Colección Investigaciones n.º 30 José Ricardo Gutiérrez	978-99961-48-19-4
Abril 2014	Condiciones socioeconómicas y académicas de preparación para la de los estudiantes de educación media. Colección Investigaciones n.º 32 Saúl Campos Paola María Navarrete	978-99961-48-21-7
Mayo 2014	Delitos relacionados con la pornografía de personas menores de 18 años: especial referencia a las tecnologías de la información y la comunicación con medios masivos. Colección Investigaciones n.º 34 Hazel Jasmín Bolaños Miguel Angel Boldova Carlos Fuentes Iglesias	978-99961-48-16-3

Junio 2014	Guía de buenas prácticas en preparación de alimentos en la micro y pequeña empresa	
Julio 2014	Perfil actual de la persona migrante en El Salvador. Utec-US COMMITTE	978-99961-48-25-5
Septiembre 2014	Técnicas de estudio. Recopilación basada en la experiencia docente. Flavio Castillo	978-99961-48-29-3
Septiembre 2014	Valoración económica del recurso hídrico como un servicio ambiental de las zonas de recarga del río Acelhuate. Colección Investigaciones n.º 36 José Ricardo Calles	978-99961-48-28-6
Septiembre 2014	Migración forzada y violencia criminal una aproximación teórica practica en el contexto actual. Colección Investigaciones n.º 37 Elsa Ramos	978-99961-48-27-9
Septiembre 2014	La prevención del maltrato en la escuela. Experiencia de un programa entre alumnos de educación media. Colección Investigaciones n.º 38 Ana Sandra Aguilar de Mendoza	978-99961-48-26-2
Septiembre 2014	Percepción del derecho a la alimentación en El Salvador. Perspectiva desde la biotecnología. Colección Investigaciones n.º 39 Licda. Carolina Lucero	978-99961-48-32-3
Diciembre 2014	El domo el Guegüecho y la evolución volcánica. San Pedro Perulapán (Departamento de Cuscatlán), El Salvador. Primer Informe. Colección Investigaciones n.º 41 Walter Hernández Guillermo E. Alvarado Brian Jicha Luis Mixco	978-99961-48-34-7
Enero 2015	Publicidad y violencia de género en El Salvador. Colección Investigaciones n.º 40 Camila Calles Minero Francisca Guerrero Morena L. Azucena Hazel Bolaños	978-99961-48-35-4

Marzo 2015	Imaginario colectivo, movimientos juveniles y cultura ciudadana juvenil en El Salvador. Colección Investigaciones n.º 42 Saúl Campos Morán Paola María Navarrete Carlos Felipe Osegueda	978-99961-48-37-8
Mayo 2015	Estudio de buenas prácticas en clínica de psicología. Caso Utec. Colección Investigaciones n.º 44 Edgardo Chacón Andrade Sandra Beatriz de Hasbún Claudia Membreño Chacón	978-99961-48-40-8
Junio 2015	Modelo de reactivación y desarrollo para cascos urbanos. Colección Investigaciones n.º 48 Coralía Rosalía Muñoz Márquez	978-99961-48-41-5
Junio 2015	Niñas, niños, adolescentes y mujeres en la ruta del migrante. Colección Investigaciones n.º 54 Elsa Ramos	978-99961-48-46-0
Julio 2015	Historia, patrimonio e identidades en el Municipio de Comasagua, La Libertad, El Salvador. Colección Investigaciones n.º 49 José Heriberto Erquicia Cruz Martha Marielba Herrera Reina	978-99961-48-42-2
Agosto 2015	Evaluación del sistema integrado de escuela inclusiva de tiempo pleno implementado por el Ministerio de Educación de El Salvador. (Estudio de las comunidades educativas del municipio de Zaragoza del departamento de La Libertad). Colección Investigaciones n.º 43 Mercedes Carolina Pinto Benítez Julio Aníbal Blanco Escobar Guillermo Alberto Cortez Arévalo Wilfredo Alfonso Marroquín Jiménez Luis Horaldo Romero Martínez	978-99961-48-43-9
Agosto 2015	Aplicación de una función dosis-respuesta para determinar los costos sociales de la contaminación hídrica en la microcuenca del Río Las Cañas, San Salvador, El Salvador. Colección Investigaciones n.º 45 José Ricardo Calles Hernández	978-99961-48-45-3

Octubre 2015	El derecho humano al agua en El Salvador y su impacto en el sistema hídrico. Colección Investigaciones n.º 50 Sandra Elizabeth Majano Carolina Lucero Morán Dagoberto Arévalo Herrera	978-99961-48-49-1
Octubre 2015	Análisis del tratamiento actual de las lámparas fluorescentes, nivel de contaminantes y disposición final. Colección Investigaciones n.º 53 José Remberto Miranda Mejía Samuel Martínez Gómez John Figerald Kenedy Hernández Miranda	978-99961-48-48-4
Noviembre 2015	El contexto familiar asociado al comportamiento agresivo en adolescentes de San Salvador. Colección Investigaciones n.º 52 José Ricardo Gutiérrez Quintanilla Delmi García Díaz María Elisabet Campos Tomasino	978-99961-48-52-1
Noviembre 2015	Práctica de prevención del abuso sexual a través del funcionamiento familiar. Colección Investigaciones n.º 55 Ana Sandra Aguilar de Mendoza María Elena Peña Jeé Manuel Andreu Ivett Idayary Camacho	978-99961-48-53-8
Diciembre 2015	Problemas educativos en escuelas de Cojutepeque contados por los profesores y profesoras. Escuela de Antropología. Julio Martínez	
Febrero 2016	Desplazamiento interno forzado y su relación con la migración internacional. Colección Investigaciones n.º 56 Elsa Ramos	978-99961-48-56-9
Marzo 2016	Monografía Cultural y socioeconómica del cantón Los Planes de Renderos. Colección Investigaciones n.º 57 Saúl Campos Paola Navarrete Carlos Osegueda Julio Blanco Melissa Campos	978-99961-48-60-6

Abril 2016	Modelo de vivienda urbana sostenible. Colección Investigaciones n.º 58 Coralía Rosalía Muñoz Márquez	978-99961-48-61-3
Mayo 2016	Recopilación de Investigaciones en Tecnología 2016: Colección Investigaciones n.º 59 Internet de las cosas: Diseño e implementación de prototipo electrónico para el monitoreo vía internet de sistemas de generación fotovoltaico. Omar Otoniel Flores Cortez German Antonio Rosa Implementación de un entorno de aprendizaje virtual integrando herramientas de <i>E-learning</i> y CMS. Marvin Elenilson Hernández Carlos Aguirre <i>Big data</i> , análisis de datos en la nube. José Guillermo Rivera Verónica Idalia Rosa Urrutia	978-99961-48-62-0
Julio 2016	Aplicación de buenas prácticas de negocio (pequeña y mediana empresa de los municipios de San Salvador, Santa Tecla y Soyapango en El Salvador.) Colección Investigaciones n.º 46 Vilma de Ávila	978-99961-48-44-6
Julio 2016	Afectaciones psicológicas en estudiantes de instituciones educativas públicas ubicadas en zonas pandilleriles. Colección Investigaciones n.º 60 Edgardo R. Chacón Manuel A. Olivar Robert David MacQuaid Marlon E. Lobos Rivera	978-99961-48-67-5
Octubre 2016	Los efectos cognitivos y emocionales presentes en los niños y las niñas que sufren violencia intrafamiliar. Colección Investigaciones n.º 61 Ana Sandra Aguilar Mendoza	978-99961-48-69-9
Noviembre 2016	Historia, patrimonio e identidad en el municipio Puerto de La Libertad, El Salvador. Colección Investigaciones n.º 62 José Heriberto Erquicia Cruz Paola María Navarrete Gálvez	978-99961-48-70-5

Febrero 2017	El comportamiento agresivo al conducir asociado a factores psicosociales en los conductores salvadoreños. Colección Investigaciones n.º 63 José Ricardo Gutiérrez Quintanilla Óscar Williams Martínez Marlon Elías Lobos Rivera	978-99961-48-72-9
Marzo 2017	Relaciones interétnicas: afrodescendientes en Centroamérica. Colección Investigaciones n.º 64 José Heriberto Erquicia Rina Cáceres	978-99961-48-73-6
Abril 2017	Diagnóstico de contaminación atmosférica por emisiones diésel en la zona metropolitana de San Salvador y Santa Tecla. Cuantificación de contaminantes y calidad de combustibles. Colección Investigaciones n.º 65 José Remberto Miranda Mejía Samuel Martínez Gómez Yonh Figerald Kenedy Hernández Miranda René Leonel Figueroa Noé Aguirre	978-99961-48-75-0
Mayo 2017	Causas y condiciones del incremento de la migración de mujeres salvadoreñas. Colección Investigaciones n.º 66 Elsa Ramos	978-99961-48-76-7
Junio 2017	Etnografía del volcán de San Salvador. Colección Investigaciones n.º 67 Saúl Campos Morán Paola María Navarrete Carlos Felipe Osegueda	978-99961-48-77-4
Agosto 2017	Modelo de e-Turismo cultural aplicando tecnología <i>m-Learning</i> , georreferencia, visitas virtuales y realidad aumentada para dispositivos móviles. Colección Investigaciones n.º 68 Elvis Moisés Martínez Pérez Melissa Regina Campos Solórzano Claudia Ivette Rodríguez de Castro Ronny Adalberto Cortez Reyes Rosa Vania Chicas Molina Jaime Giovanni Turcios Dubón	978-99961-48-80-4

Octubre 2017	Influencia de la tradición oral, la cocina que practican los pueblos indígenas y las variantes dialectales en la conservación y difusión de la lengua náhuat pipil. Colección Investigaciones n.º 69 Morena Guadalupe Magaña de Hernández Jesús Marcos Soriano Aguilar Clelia Alcira Orellana Mercedes Carolina Pinto Julio Aníbal Blanco José Ángel García Tejada	978-99961-48-84-2
Noviembre 2017	Propuesta de políticas públicas frente al perfil demográfico de El Salvador Carolina Lucero Morán Guiomar Bay Saúl Campos Morán Lucía del Carmen Zelaya de Soto	978-99961-48-87-3
Noviembre 2017	El estado de las competencias de desarrollo de la mujer en la zona de La Libertad Ana Sandra Aguilar de Mendoza	978-99961-48-88-0
Diciembre 2017	Conocimiento financiero y económico entre estudiantes universitarios: un estudio comparativo entre El Salvador y Puerto Rico Modesta Fidelina Corado Roberto Filándier Rivas Ronald Hernández Maldonado	978-99961-48-89-7
Enero 2018	Situación actual del manejo de las aguas ordinarias en lotificaciones y parcelaciones habitacionales de la zona rural de El Salvador. Un análisis de cumplimiento técnico y legal aproximado Alma Carolina Sánchez Fuentes María Teresa Castellanos Araujo Ricardo Calles Hernández Erick Abraham Castillo Flores	978-99961-48-91-0
Abril 2018	Aplicación de herramientas <i>big data</i> al Viceministerio de Vivienda y Desarrollo Urbano del Ministerio de Obras Públicas de El Salvador Verónica Idalia Rosa José Guillermo Rivera	978-99961-48-97-2
Mayo 2018	Diagnóstico de necesidades de capacitación del personal de empresas del sector turismo del municipio de La Libertad Carlos Rolando Barrios López Blanca Ruth Gálvez Rivas	978-99961-48-98-9



*Este libro se terminó de imprimir  
en el mes de junio de 2018  
en los talleres de Tecnoimpresos, S.A. de C.V.  
19ª. Av. Norte N.º 125,  
ciudad de San Salvador, El Salvador, C.A.*



*Etnografía de Santa María Ostuma: tierra de la piña, leyendas y tradiciones* es una investigación hecha con el objetivo de identificar las manifestaciones socioculturales, tangibles e intangibles, de ese municipio. En este estudio se describe la historia del lugar y se muestran los emprendimientos en torno al fruto de la piña, el papel de la mujer en dichos procesos productivos, así como el cambio sociocultural generado en el municipio en relación con la mujer. En el libro encontrará el listado de percepciones sobre el desarrollo sostenible y la conservación del medio ambiente en relación con el emprendimiento de productos de la piña, así como los polos de desarrollo económico que distinguen a Santa María Ostuma de los demás municipios de la región nonualca. El grupo investigador recabó las manifestaciones de patrimonio cultural tangible e intangible del municipio, y describe la composición de los grupos domésticos locales, de los cantones aledaños al casco municipal y de las estructuras de participación social y comunitaria.

La Colección Investigaciones tiene el objetivo de evidenciar el trabajo científico de la Universidad Tecnológica de El Salvador ante la comunidad científica nacional e internacional, y la sociedad.

*No hay enseñanza sin investigación ni investigación sin enseñanza*  
Pablo Freire



**Vicerrectoría de Investigación y Proyección Social**

Calle Arce y 19ª avenida Sur n.º 1045, edificio Dr. José Adolfo Araujo Romagoza,  
San Salvador, El Salvador, (503) 2275 1013 / 2275 1011