

# GUÍA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL





# **GUÍA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

CANTÓN SAN ANTONIO LA LOMA,  
MUNICIPIO DE SAN ANTONIO  
MASAHUAT,  
DEPARTAMENTO DE LA PAZ,  
EL SALVADOR.

# **Créditos**

Primera edición  
FUNDASAL. Ciudad Delgado  
San Salvador, El Salvador, marzo 2019  
Válida reproducción con fines  
educativos y no comercial.

## **Compilación de datos y redacción:**

Erika Xiomara Torres  
Rina Velasco  
Astrid Chang

## **Fuentes de información:**

ADECCSAL  
Ministerio de Cultura

## **Revisión y edición de textos:**

Pedro Fernando Cornejo

## **Ilustraciones:**

Ernesto Saade

## **Imágenes:**

Archivo FUNDASAL  
Rocío Elías

## **Diseño y diagramación**

Rocío Elías

La presente publicación ha sido posible gracias a la colaboración de CRESPIAL (Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina) y la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura).



# ASÍ SOMOS LOS DE LA LOMA

*CANTÓN SAN ANTONIO LA LOMA, MUNICIPIO  
DE SAN ANTONIO MASAHUAT, DEPARTAMENTO  
DE LA PAZ, EL SALVADOR, CENTRO AMÉRICA.*





# Contenido

1. Presentación.....	Pág. 8
2. Convención del PCI.....	Pág. 9
3. Finalidades de la convención para la salvaguardia del PCI de 2013.....	Pág. 10
4. Justificación de la elaboración de la guía de PCI.....	Pág. 12
5. Objetivo de la guía de PCI.....	Pág. 14
6. Elaboración de la guía del PCI.....	Pág. 14
7. Historia de la comunidad San Antonio La Loma.....	Pág. 16

## **EXPRESIONES DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

1. Tradiciones y expresiones orales.....	Pág. 20
2. Usos sociales, rituales y actos festivos.....	Pág. 36
3. Técnicas artesanales tradicionales.....	Pág. 43
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.....	Pág. 52
5. Glosario.....	Pág. 68

# 1. Presentación

La elaboración de la guía del Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón La Loma de San Antonio Masahuat, se elaboró en el marco del proyecto “Rescatando Nuestro Legado: Juventud y comunidad unida, liderando procesos de recuperación, preservación y fomento del Patrimonio Cultural Inmaterial de San Antonio La Loma, Municipio de San Antonio Masahuat, departamento de La Paz, El Salvador” financiado por el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina (CRESPIAL), Centro categoría 2 de la UNESCO, a través de su Convocatoria a Fondos Concurables de proyectos para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) 2016.

El proyecto permitió fortalecer la organización comunitaria articulada en la Asociación de Desarrollo

Cultural del Cantón La Loma, (ADECCSAL), para la recuperación, valoración, preservación y fomento del PCI a través de la transmisión y promoción con la comunidad, contribuyendo a la cohesión social y al desarrollo comunitario

La ejecución del proyecto se realizó entre en el periodo de noviembre del 2016 y noviembre del 2017, bajo la coordinación de la Fundación Salvadoreña de Desarrollo y Vivienda Mínima (FUNDASAL), ADECCSAL y el Ministerio de Cultura de El Salvador. La guía está estructurada de acuerdo a la Convención de la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO de 2003 para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, ratificada por el Gobierno de El Salvador en el 2012, convirtiéndose en Ley de la República.



## 2. Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial fue aprobada por la Conferencia General de la UNESCO, celebrada en 2003.

Pretende el resguardo de los patrimonios culturales materiales e inmateriales. A partir de este acuerdo, los países firmantes harán procesos para promover e implementar leyes, programas y proyectos en protección a la cultura y patrimonios.

La Convención de 2003 tiene por objeto principal salvaguardar los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural.

Sobre el patrimonio inmaterial,

se puede manifestar en ámbitos como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Esta definición, que figura en el Artículo 2 de la Convención, comprende también los instrumentos, bienes, objetos de arte y espacios culturales inherentes al patrimonio cultural inmaterial. Esta conceptualización fue discutida en prolongadas negociaciones y discusiones que sirvieron de base para la Convención.



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

### 3. Finalidades de la Convención para la Salvaguardia de Patrimonio Cultural Inmaterial de 2013

La presente Convención tiene las siguientes finalidades:

- a) La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.
- b) El respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate.
- c) La sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco.
- d) La cooperación y asistencia internacionales.

Se entiende por **“Patrimonio Cultural Inmaterial”** a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos que los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

El Patrimonio Cultural Inmaterial, se va transmitiendo de generación en generación.

El **“Patrimonio Cultural Inmaterial”**, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes::

**A. Tradiciones y expresiones orales.**

**B. Artes del espectáculo.**

**C. Usos sociales, rituales y actos festivos.**

**D. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.**

**E. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.**

## **4. Justificación de la elaboración de la guía de PCI.**

Durante el 2010, se recibió la noticia que en el cantón San Antonio La Loma de San Antonio Masahuat se habían descubierto vestigios arqueológicos en quebradas y taludes provocados por las escorrentías de la tormenta IDA, a raíz de este contexto se valoró apoyar al cantón con asesoría sobre el manejo y resguardo inmediato de las piezas.

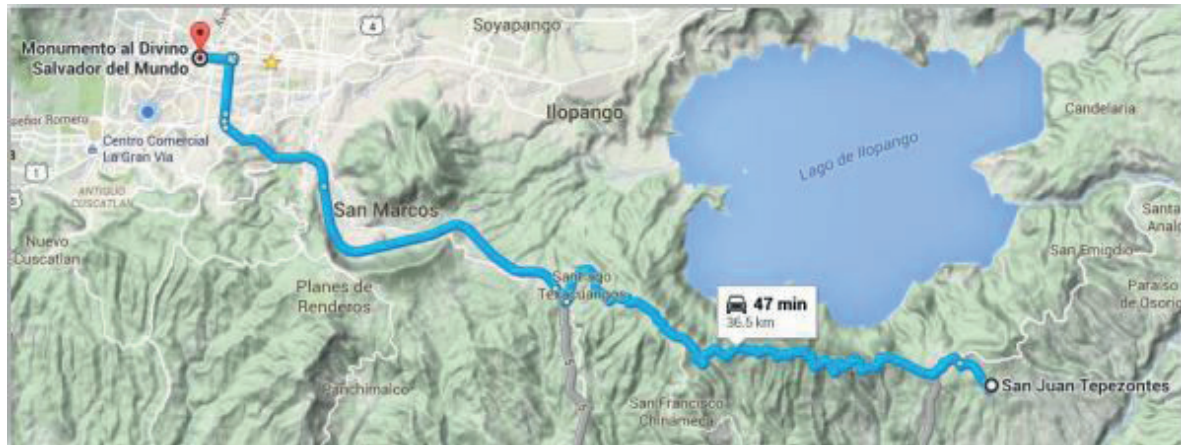
Se gestionó asesoría técnica con el Ministerio de la Cultura de la Presidencia, SECULTURA en aquellos años, quien elaboró un informe sobre los hallazgos arqueológicos, brindó capacitación a los líderes de comité Pro-Museo el cual estaba integrado principalmente por jóvenes, estos realizaron el registro de las piezas y el levantamiento de los elementos del PCI, sus proyecciones eran crear un museo arqueológico comunitario.

La necesidad de la formación especializada a los jóvenes en temas de patrimonio cultural fue incrementándose a medida que se divulgaba la información en el cantón y los municipios vecinos.

Se pretende que la información recopilada en la guía de PCI sirva como herramienta educativa y de sensibilización para transmitir los legados ancestrales a las nuevas generaciones, creando oportunidades en el territorio de potenciar y rescatar la identidad étnica y cultural.



**Accesos terrestres hacia el municipio San Antonio Masahuat,  
cantón San Antonio La Loma**



**Ruta hacia el cantón San Antonio La Loma, desde la carretera  
Panorámica de El Salvador.**

## 5. Objetivo de la guía

Sistematizar el Patrimonio Cultural Inmaterial del Cantón San Antonio La Loma, Municipio de San Antonio Masahuat, como herramienta educativa que permite la preservación de sus costumbres y tradiciones, para la transferencia y valoración de la identidad cultural.

## 6. Elaboración de guía de PCI

La identificación de los elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial que permitieron la elaboración de la guía, se logró recopilar con el apoyo de los líderes miembros de ADECCSAL quienes fueron capacitados por Ministerio de Cultura de El Salvador.

A través de entrevistas a personas mayores del cantón, se lograron recopilar las costumbres, tradiciones, creencias y conocimientos ancestrales que transmiten historias, vivencias e identifican a los pobladores del cantón

“La Loma” y municipios vecinos Masahuat y Tepezontes, ambos de origen Nahua, del departamento de La Paz, El Salvador.



Construcción colectiva de objetivo de talleres artesanales.



**Natividad de Mercedes López Molina,  
poblador de San Antonio La Loma**

## 7. Historia de la comunidad San Antonio La Loma

San Antonio La Loma, San Antonio Masahuat, departamento de La Paz, El Salvador.

Según entrevistas realizadas a los pobladores más antiguos de la comunidad, el origen de la población del cantón San Antonio La Loma, son las familias que migraron del norte del país de sitios como Tenancingo, Cerro Colorado, Agua Zarca, y San José Oratorio, estos últimos pertenecientes a las ciudades de Ilobasco y Concepción del departamento de Cabañas.

Las primeras familias que migraron a estos territorios fueron los Molina y los Arévalo. Posteriormente llegaron las familias Flores, Espinoza, Sánchez, Herrera, Bel-

trán y Martínez. Estas dos últimas eran originarias del casco urbano del municipio de San Antonio Masahuat.

Según testimonios y relatos de los lugareños, la causa del movimiento migratorio se debió principalmente a que las tierras de la zona norte del país, lugar donde habitaban, eran de baja calidad y por lo tanto no se prestaban para el desarrollo de la agricultura, su principal medio de subsistencia.

La fertilidad de la tierra en el cantón San Antonio La Loma, fue el principal motivo por el cual las familias se establecieron en este lugar.



Otro factor que forzó las migraciones de las familias fue la guerra civil agudizada en los años 80.

Los habitantes del cantón La Loma practican la religión católica y guardan las celebraciones tradicionales de la iglesia como la Semana Santa, las fiestas patronales en honor a San Antonio de Padua, cuya celebración se realiza el 17 y 18 de Febrero de cada año; y en Diciembre se celebra la fiesta en honor al Niño Dios.





# **Expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial**

**Mujeres del cantón  
La Loma utilizando  
el recurso hídrico  
del “común”.**



# 1. Tradiciones y expresiones orales

(Adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, salmodias, canciones)

Juego tradicional “La Maroma”



## 1.1 Leyenda Canto del Gallo

En base a narración de: (Sibrian H., Entrevista personal, 6 de junio, 2015 Ministerio de la Cultura de la Presidencia).

Se cuentan muchas historias relacionadas a la senda que conduce a la Peña Labrada, que han marcado el imaginario de la comunidad.

El caso del gallo que canta, es una historia que la mayor parte de ancianos conocen o han oído contar de personas que vivieron una experiencia de interacción con el gallo en la cueva. Dicen que la loma está encantada y guarda muchas historias.

Esta historia se conoce desde hace mucho tiempo, los ancianos con-

taban que en la loma había mucho oro, y que el gallo que salía era una de las criaturas que cuidaban el lugar, por tal motivo nadie podía pasar de un a otro a ciertas horas de la noche ni del día, porque al escuchar al gallo cantar, se perdían y no se orientaban para ir hacia otro lugar.

Por eso, cuando eran las 12:00 de la noche y las 12:00 del día y las personas pasaban cerca de esta peña y escuchaban el canto del gallo, se detenían y ya no pasaban.

Ahora dicen que ya no se puede escuchar al gallo, porque por un encanto el oro se ha trasladado a un lugar que se desconoce, por lo tanto no podrá ser saqueado hasta que regrese al mismo lugar.

## 1.2 Leyenda “La Culebra”

Narrado por: (Sibrián I. Entrevista Personal, 9 de Julio, 2015. Ministerio de la Cultura).

“Anteriormente había una culebra en éstas peñas que era muy grande, era larguísima, medía como unos 6 metros, entonces los señores que venían a ordeñar en un bajo donde está un castaño encontraban a los chivos ya muertos.

Entonces cuando ya ellos la vinieron a buscar, sólo encontraban los rastros que había dejado el animal, sin poder hacer nada más, cuando los señores pagaban para que les fueran a matar la culebra, los cazadores no tenían valor suficiente y no la mataban, no la hallaban.

Pero cuando vino un diluvio, todo esto era una gran montaña, no como actualmente vemos porque era mayormente poblado de árboles y muy grandes.

Con el diluvio se derrumbó todo, la culebra se fue con el deslave y murió porque la fueron a encontrar más abajo en unas curvas donde pasa el río, amordazada con unas piedras y palos, hasta allí llegó la culebra, se murió, de allí ya se fue quedando todo eso en paz, ya no había qué temer porque la encontraron completamente muerta.

Pero cuando ese diluvio vino, todos los trabajadores se fueron del río, fueron a hallar allá abajo en una vuelta por el puente, a la culebra, esa animala hasta allí dio fin, los animales que se perdían, ya no se perdieron”.

“El cuerpo de la culebra ni siquiera lo usaron para nada, con el miedo y la poca experiencia, dejaron que los sopes se la comieran, ya no la recogieron, ni le sacaron el cuero, sino que la comieron los sopes, allí quedó hasta que se deshizo”.

### 1.3 Leyenda “Chepe Pluma”

Para los habitantes del cantón esta historia tiene mucho valor porque la mayoría de ancianos han visto a este señor y algunos dicen que todavía está vivo, según cuenta don Higinio Beltrán.

“Se llamaba José Pérez, le decían Chepe Pluma, él se había quedado aquí a vivir, pero él no ha hecho nada aquí, sólo para dormir ocupaba este lugar.

Ponía unos palos encima de la cueva para resguardarse de la llu-

via, tenía su dormitorio en estas cuevas.

Con el tiempo la cueva se ha ido soterrando por las lluvias y por esta razón es que ya no pudo quedarse más tiempo en ese lugar.

“Algunos creían que él había contribuido a elaborar los petrograbados, pero al visitar el lugar se puede observar que no era posible porque la peña donde están dibujados no es nada fácil de arar”. (Sibrián H. Entrevista personal, 9 de julio, 2015).

## 1.4 Cueva de la Tigra (Jaguar) Cuta

Está ubicada 3 kilómetros al sur del cantón San Antonio La Loma partiendo desde el centro del mismo, la caminata tarda aproximadamente una hora y treinta minutos, pasando por el río Tilapa hasta llegar a la posa del chuchó, donde se hace un desvío hacia el cantón La Sabana caminando hacia arriba en la zona boscosa unos quince minutos.

La cueva tiene forma de un cono, cuenta con doce metros de profundidad, de entrada mide cuatro metros de altura, de ancho mide dos metros y medio. En su interior posee rasgaduras que según cuentan las personas mayores del Cantón las hizo un tigre que habitaba en la cueva.

Don Antonio Pineda nos cuenta que en la cueva vivía una pareja de tigres que cazaban a los alrededores,

antes había todo tipo de animales de los cuales se alimentaban como venados, tepezcuintes, tigrillos, pezotes, mapaches etc. Se le llama cueva de la tigre cuta porque la hembra fue herida de bala en una de sus patas delanteras lo cual le disminuyó la agilidad para la cacería.

Cuando los tigres (Jaguares) estaban en la cueva nadie se acercaba pues se escuchaban los fuertes gruñidos y esto generaba mucho temor.

Con el pasar de los años los habitantes adquirieron más armas que utilizaban para la cacería de venados y todo animal que se pudiera comer, esto provocó la escasez de alimentos para los tigres y este fue el motivo por el cual emigraron de la zona y no se han vuelto a escuchar sus rugidos.





**Máscara tradicional de danzante “El Tigre y El Venado”**



**Rasguño en cueva de La tigra cuta**



## 1.5 Leyenda “Quebrada que anuncia cambio de estación”

Existen muchas leyendas, historias y tradiciones vinculadas a los diferentes lugares conocidos del cantón San Antonio La Loma, en particular existe una quebrada que no solo revive cada invierno al llenarse de agua, sino que también, les permite identificar cuando llega el verano, algunos le llaman: La Chorrerona del Aguacayo, otros la llaman la quebrada que Zumba.

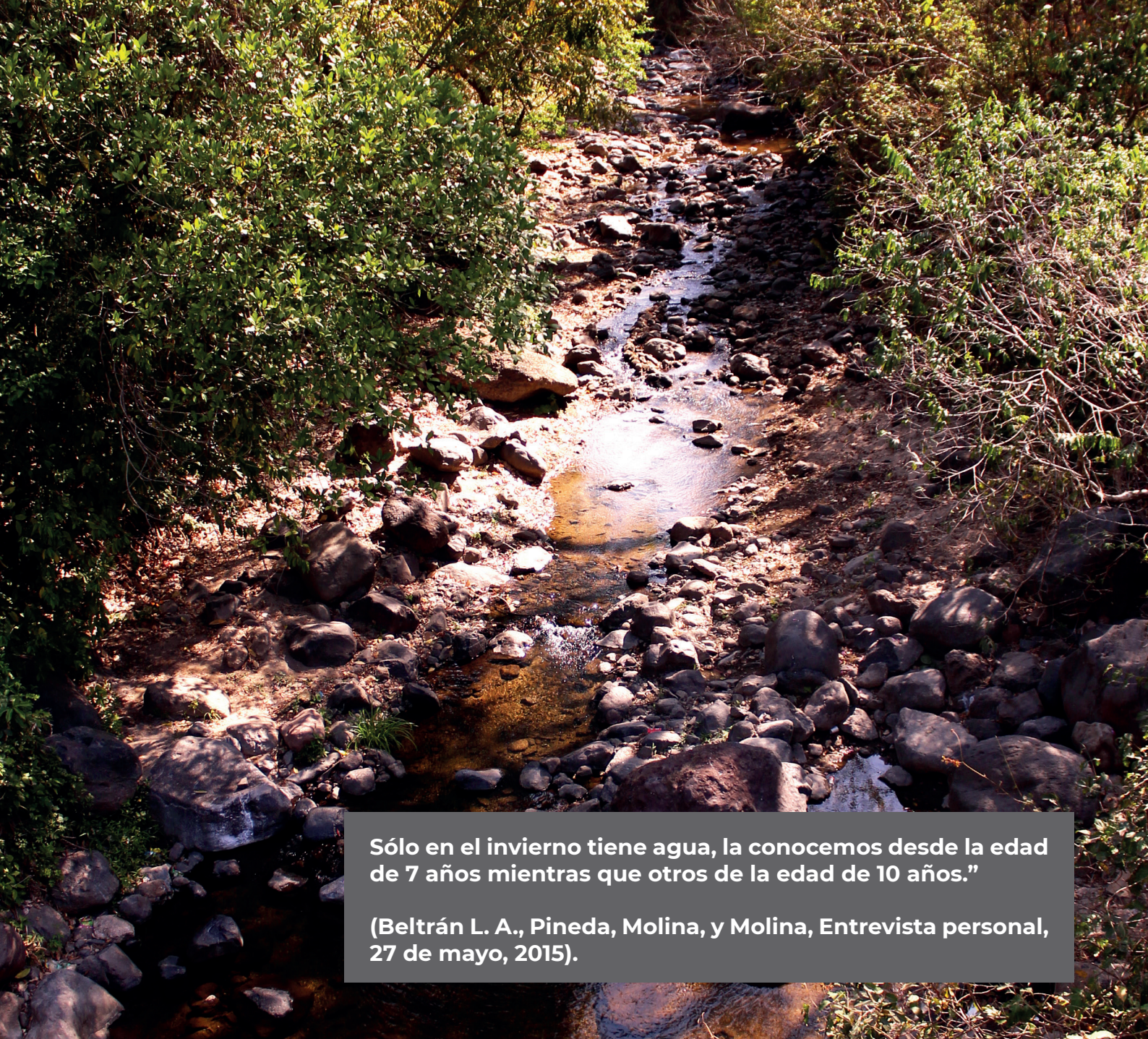
La quebrada divide al cantón El Socorro del Cantón San Antonio La Loma.

En su trayecto existe un área en donde hay una cascada o salto de agua, cerca del cantón El Socorro, en el cual, en una época determinada del año, se escucha un zumbido, esto es lo que determina que

iniciarán los vientos o la llegada del verano.

“El saltón aquel que viene al lado del Socorro – cantón El Socorro- , es el que zumba, es el terreno de don Julio de los Sánchez. Nosotros los trabajadores, entendemos la señal que da, que cuando zumba, es que va a nortear, cuando zumba ¿verdad? es que ya viene el verano cerca que ya va a nortear” (Beltrán L. A., Pineda, Molina, y Molina, Entrevista personal, 27 de mayo, 2015 Ministerio de la Cultura de la Presidencia)

“Si porque yo le digo - que yo había pasado ese río. Allá arriba es un medio chorrillo que baja y ya de allí donde está esa peña es que baja, va recogiendo más agua de río, en ese lugar se le conoce como la quebrada seca.



**Sólo en el invierno tiene agua, la conocemos desde la edad de 7 años mientras que otros de la edad de 10 años.”**

**(Beltrán L. A., Pineda, Molina, y Molina, Entrevista personal, 27 de mayo, 2015).**

Saade



## 1.6 Leyenda “El Duende”

Yo andaba por el pueblo de San Pedro Masahuat. Ya eran como a las 6:30 de la tarde, cuando volví, le dije – a mi sobrino- : “¿fueron a echar los chivos al corral?”

- Ha, me dijo: “Usted no sabe lo que ha pasado”

Y ¿Qué es lo que ha pasado?

- Dora allí está tirada en la cama, la ha arrastrado un animal,

“¿Cómo, qué clase de animal?”

- No sé, es un animal peludo que estaba en las ramas de un aceituno.

Bueno le digo: “¿Qué le pasó?”

- Dice que ella había estado dando doctrina en la iglesia, luego le dijo la mamá, “pasas donde la Chuga y le decís que preste a la Fide para compañía” pero ella no quiso ir, todavía llevaba el libro- la biblia- en la mano.

Cuando iba por el camino se encontró con unas vacas.

Cuando ella volteó a ver a un costado del camino, allí estaba en un árbol de aceituno, estaba vestido de pelo, entonces cuando ella vio eso, se asustó y se cayó al piso.

Entonces cuando cayó al piso las vacas vieron que se había caído y la rodearon.

Cuando despertó, ya no estaba donde se había caído, sino que la habían arrastrado - por- lo menos unos 50 metros, toda revolcada, llena de lodo.

Cuando despertó-. “Ya me voy”, dijo ella, toda revolcada, y en vez de agarrar el camino hacia el cantón, caminó hacia el camino al que le dicen “los mangones”, ya cuando se aclaró de la mente, sintió que pisaba agua.

- “Si para venir de la casa a los poteros no se cruza ningún río, no hay nada. Iba en sentido contrario”.

Entonces yo tenía un hijo que estaba estudiando en el seminario San José de la Montaña y trajo al párroco de San Antonio Mazahuat, - quien- dijo: “vamos a bendecir la casa” pero ni así la libró de ese animal (El Duende).

- En otra oportunidad- Mi esposa había regalado dos chompipas-pavas, a una señora del cantón, le mandaron a decir-, vayan a traer los polluelos; y se fue la muchacha con la mamá a traerlos, tenía aproximadamente 15 años -la muchacha-. Cuando vinieron no había luz todavía aquí. - Mira le dijo la mamá: “No vaya a entrar a la casa porque allá está oscuro”.

Ella no hizo caso, se metió a traer un candil para prender la luz. Bueno, cuando gritó ella, el animal (El Duende), entonces ella cayó al piso.

Desde que pasó eso, quedó ella con un ronquido, un quejido, - “Quizás se va a morir le dije yo” - le dijimos - a mis hijos- que fueran a repicar las campanas para que la gente viniera, para comprar la caja y mañana la enterramos.

Ella - la muchacha- nació en el año 1969, y ella ahorita, hoy el 29 de mayo ajustó -cumplió- 46 años.

Pero entonces ella volvió en sí, vino el seminarista que ahora es sacerdote y le contó a Monseñor, este pidió que vinieran a San Vicente, estando allá, le asignaron una cuidandera de noche y de día, Monseñor Oscar le dio una cuerda de San Francisco de Asís, - le dijo- si miras algo, tírale la lazada.

Como a las doce de la noche llegó el mismo animal (El Duende), el que la perseguía, entonces le tiró la lazada. ¿Sabe lo que lazó? Unos tizones-(trozo de manera a medio quemar) y estando la cuidandera pero ella no vio nada.

La vamos a bautizar de nuevo, dijo Monseñor, y la bautizaron de nuevo.

El Santo Papa de Roma, tuvo conocimiento de lo que estaba pasando con la muchacha, le dio orden a Monseñor que si moría antes de 15 días, la enterraran al tronco de la ceiba que está en el convento y si no, que le avisara, le dijo.

Cuando le avisó –que- está viva, le dijo, “le vamos a mandar unos restos de Santa Teresita”, se los mandó como en relicarios, chiquito...- allí flotan tres huesitos de Santa Teresita, allí flotan adentro del relicario.

El año pasado que yo fui a Nueva York, mira le dije: “Hace tantos años que ha pasado esto” yo quisiera ver nuevamente lo que te mandó Santo Papa.

Portaba el relicario el cordón del sostén, lo porta de forma permanente con ella, noche y día, le

pregunte, “¿En la noche no miras nada?”

¡Cómo no! me dijo: “Si me acuesto a dormir, en esa mesa que está allí, amanece un ramo de rosas blancas” allí amanece el gran ramo de flores.

La muchacha ya tiene alrededor de 22 años de casada y sólo enferma vive. Ella es una muchacha alta, no se le notan las enfermedades.

Entonces mi hijo mayor llamado Godofredo dijo: “No, yo me la voy a llevar para los Estados Unidos”, se la llevó para allá, y se encontró con el que eran novios cuando estaban en la escuela, allá estaba el cipote, tenía dos años de estar por allá – en Estados Unidos-, él se casó con mi hija, tiene 22 años de haberse casado y hasta ahí paró eso.



Sande



## 1.7 Leyenda “La Sihanaba”

Narrado por Sr. Raúl Pineda Corvera de 63 años de edad, poblador del cantón La Loma.

Yo venía de trabajar de cuidar unos animales, a medio día en punto, eran las doce, pasando la quebrada y vi que se atravesó la muchacha, como por ahí vive una familia bajan a lavar, en el momento no sentí feo, pensé va ligero quizás olvidado algo, el jabón o ropa, cuando le hable, tan ligero va le dije yo, se parecía a la muchacha que vive ahí, levantó un vejucó y se me quedó mirando, lo que me sorprendió es que se salió del camino y se fue por los charrales.

Esta enojada con migo, mejor ya no le hablo dije yo, aparte el charral y ya no vi nada. Me quedé parado buscándola, cuando fui sintiendo



la cabeza dormida, no me sentía bien de salud, sentía escalofríos, cuando llegue a la casa ya no podía hablar, no podía pronunciar los nombres de mis hijos, la lengua se me había enrollado.

Tuve que ir a buscar a la muchacha, ella se llama Margarita. Usted me asustó le dije y le conté la historia. No me dijo, yo no he ido al río, la mamá de la muchacha me dijo por andar de novio y vigiando a las muchachas me dijo, usted quizás vio la sihanaba.

## Otros relatos

Narrado por: (Pineda Antonio. Entrevista Personal, 10 de junio, 2015, Ministerio de la Cultura.)

Entones me fui a acostar, no vine a mi casa, sino que me fui para la casa de abajo donde guardo el maíz.

Me acosté en una hamaca y miré una muchacha como estudiante, bien cedita (suaves) las manos, pues, me pasó sus manos en las canillas (piernas), así me sobó y de la hamaca me pegó el chollón – me arrastró- hacia la puerta. Bueno dije yo: “tan pesado que soy y no le costó chollarme”.

Entonces vine y retrocedí de la hamaca, agarré la lámpara y alumbré; “quiero ver quién es la que ha venido”, de unos piecitos chiquitos que vi, allí estaban los pasitos (huellas), puse la lámpara y me volví a acostar. Y me vuelve a pegar otro chollón para delante de los pies.

En la mañana que me levanté, como había polvito en la puerta, dije: “Quiero ver de dónde ha salido” y allí estaban los pasitos, había salido de la casa y la puerta cerrada y bien cabal había pasado la muchacha.

Entonces yo estos pasos no los pateo -dije-, para que cuando venga mi hijo los mire y que no diga que es pasada (cuento) lo que le he contado. ¡Y qué! cuando él llegó ya tarde, los pasos ya habían desaparecido.

El día de San Antonio como a las doce y media de la noche, oí la latisión de chuchos (ladridos de perros), bueno dije yo, voy a ver qué viene siguiendo ese chucho, no vi pasar nada, sólo el chucho iba latiendo – (ladrando) tras de algo. Yo andaba una camándula (serie de cuentas unidas para rezar) y se me hizo nudo al momento que me la iba a poner, la guardé y seguí caminando.

Entonces a mediación de la calle – a la mitad de la calle- se me presentó el hombre, negro, negro, me puse el corvo a través - formando una cruz con su cuerpo- yo no me detuve, sino que me centré bien.

Donde vio que no me detuve, se apartó hacia donde están las piedras, me fui hacia adelante, ni yo le hablé ni él me habló, sólo se apartó y me fui, ya cuando di la media vuelta sentí el despeluzo (Se le erizó la piel).

¡Ha! Viene quizá detrás de mí, dije, entonces me puse el corvo detrás. Ya media vez llegue a Chitusco y como ya iba a amanecer porque era de madrugada, ya no me siguió, allí topó - quedó-.

## 2. Usos sociales, rituales y actos festivos

### Los rituales y las fiestas

#### 2.1 Fiestas patronales

A través del tiempo se han podido constatar las costumbres y tradiciones de los pueblos y comunidades quienes guardan una fecha específica para hacer conmemoraciones a personajes e historias de la comunidad y darles relevancia con un gran festejo.

De igual manera celebran en una fecha específica del año a un santo que podría estar vinculado a un hallazgo o una dádiva otorgada al pueblo, reconociéndolo como patrono del mismo. A las celebraciones en honor a este patrono se le denomina fiestas patronales.



En el caso del cantón San Antonio La Loma, se celebra al Santo Patrono, San Antonio de Padua y que según los mayores del cantón relatan, fue traído desde Guatemala llegando al cantón el día 18 de febrero de (1925), donado por Antonio Flores, antiguo habitante del cantón. Antes de recibir a la imagen hicieron una vigilia en el terreno donde está la actual iglesia católica, que fue donado ese mismo año por Félix Molina.

Las fiestas que actualmente se celebran concuerdan con la fecha en que trasportaron la imagen, los días del 16 al 18 de febrero. Las festividades crean y fortalecen los vínculos de hermandad no sólo con los lugareños, sino también con los que tuvieron que migrar a otros países.

En la actualidad, las fiestas patronales del cantón San Antonio La Loma, mantienen algunas de las actividades que se desarrollaban en la antigüedad, otras han evolucionado y se han incorporado nuevas.

Se realiza un desfile de los viejos, acompañada de una banda musical, se hacen las "Recordadas" que consisten en un recorrido por las calles del cantón acompañados de una banda de música. El día 16 de febrero a las 4:00 de la mañana, se lleva a cabo la serenata al patrono, seguida de reparto de pan francés y atol shuco.

El resto de la mañana se recoge colaboración para la pólvora y por la tarde a las 2:00 la banda da un concierto en el atrio de la iglesia, el cual es seguido a las 4:00 de la tarde por la santa misa.



Cuando ésta finaliza se hace el paseo de la pólvora y a las 6:00 de la tarde otro concierto pero en la casa de la Mayordomía, a las 7:00 de la noche se reza el santo rosario y posteriormente el reparto de tamales con pan y café.

El día 17 de febrero, a las 5:00 de la mañana se realiza el reparto de chocolate y pan francés en la cocina de la iglesia, se organiza y realiza el ornato de la iglesia, para que a las 2:00 de la tarde la banda realiza otro concierto en el atrio y a las 3:00 de la tarde se da el paseo de las candidatas a reina de las fiestas patronales y son acompañadas por un desfile de viejos.



DIEGO

## **2.2 El común**

En el centro del cantón La Loma, se encuentra un nacimiento natural de agua dulce, el cual es alimentado por la cuenca de la quebrada El Lodo, este nombre se debe a que en época de verano (época seca) únicamente mantiene humedad y genera lodazales.

La categoría del común ha sido asignado por la misma comunidad, porque a pesar de encontrarse en un terreno de propiedad de don Federico Espinoza, toda la comunidad hace uso de los recursos hídricos sin ningún costo y restricción de horarios.

En El Común existen tres vertientes de agua y la comunidad les ha asignado el uso, el primero es para el consumo, el segundo para el baño y aseo diario, el tercero es para lavar ropa y darle de beber a los animales.

Con apoyo de una ONG ´S, en el años 2019 se construyeron 8 lavaderos de ropa y se protegieron las vertientes.

Existen normas de uso del común que a pesar de no estar escritas las familias que hacen uso de él las conocen y ponen en práctica: No dejar basura en el lugar, hacer limpieza y mantenimiento de los vertientes, respetar el uso asignado a cada vertiente, el turno del uso de los lavaderos es por orden de llegada y no hacer sus necesidades biológicas cerca del lugar.

Cuenta don Santos Martínez que en los últimos años el común ha disminuido drásticamente su producción de agua, por lo que la ADESCO organizó una siembra de árboles en cuenca de la quebrada para evitar que se sequen sus caudales.





Lavaderos públicos en El común



### **3. Técnicas artesanales tradicionales**

Herramientas, prendas de vestir, joyas, indumentaria y accesorios para festividades y artes del espectáculo, artes decorativas y objetos rituales, instrumentos musicales y enseres domésticos, juguetes lúdicos o didácticos.

### 3.1 Lazo de henequén

Desde tiempos muy antiguos, los pipiles supieron extraer la fibra de la hoja o penca del agave o maguey, a lo que hoy llamamos henequén.

La fibra o “mezcal” que se saca de la penca es muy resistente y se le da diversos usos.

Para extraer esta fibra hay procedimientos poco conocidos y tradicionales. Se utiliza un tronco y dos maderas que sirven para remachar y sacar las fibras. Con una varita a forma de aguja se saca la fibra que sirve de materia prima.

En la actualidad además de su uso como lazo, el henequén es utilizado para elaborar diferentes artesanías o productos.

La elaboración de lazo de henequén es un oficio considerado

como algo propio del cantón San Antonio La Loma, vinculado a las manifestaciones y usos relacionados con la naturaleza, como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial.

El lazo de henequén es una herramienta utilizada de diferentes maneras y en distintos ámbitos y lugares, aunque pocos conocen el procedimiento para obtenerlo. Aquí se hace mención a grandes rasgos de cómo se produce a partir de la fibra del maguey.

A pesar de su reemplazo por fibras sintéticas o por su poca producción en el país, su uso se ha extendido a nivel nacional pues, ¿quién no ha utilizado un lazo en todo el territorio? De allí la importancia de considerar este oficio como uno de los más importantes de la comunidad según lo que manifiestan los habitantes.



Las técnicas de desfibrado de las pencas se han mantenido de generación en generación.





**Pobladores en el cultivo del henequén**

**Rescate de materia  
prima para artesanías  
de palma y henequén**

---



### 3.2 Sombreros y canastos de palma

La materia prima la constituye las hojas de palma de la especie *Brahea dulcis* hbk, la cual crece de manera silvestre en el cantón San Antonio La Loma y sus alrededores.

Su importancia en la elaboración de artesanía utilitaria (escobas, cestería, sombrero, etc.) radica en que se aprovecha el uso de toda la planta, desde sus hojas hasta la fibra, que es muy resistente.

Cuenta doña Lucía Palacios, considerada en la comunidad como la mejor artesana de productos de palma, que lo primero que hace después de cortar la planta verde es poner las palmas al sol una a una para secarlas. Después los artesanos dejan a la intemperie las hojas durante la noche, porque absorben la humedad y quedan más blandas con el rocío.

Para separar las hojas de palma, se utiliza un rajador para sacarle la vena a la palma que se ha dejado ablandar. El rajador es una estaca que puede hacerse de hueso, bambú o madera fina con punta redondeada preparada para tal fin, similar a la hoja de un cuchillo sin filo para que no hiera las manos o los dedos de quien lo usa.

Una vez que ha hecho el rajado; se corta la hoja en tiras de más o menos un centímetro de ancho. En ocasiones se hacen más delgadas por cuestiones de estilo, para iniciar el proceso de tejido de la palma y dependiendo de la artesanía a elaborar.

Se sacan hoja por hoja hasta obtener todo el material necesario para iniciar la elaboración de las artesanías. La fibra central o vena le dará la firmeza que necesita, y constituye el armazón de la pieza.





Doña Lucía Palacios se ha dedicado a esta labor durante toda su vida, respecto al valor que ella misma ve en este tipo de arte, dice: “que las personas no valoran este trabajo porque no lo conocen. Si reflexionaran en lo importante que es para la identidad del cantón San Antonio La Loma – lo valorarían más.

Es bueno mantener la tradición para que no muera el trabajo y porque nuestros antepasados lo hacían.

Es un trabajo que dignifica a las personas, es algo que nos han dejado nuestros padres, como una forma de ganarse la vida y tener algo en qué entretenerse.

Si aprendieran, muchos verían lo bello que es elaborar este tipo de artesanías, comprenderán que el trabajo que lleva vale la pena cuando ya está terminado.

Cuando me muera habrá pocos que conozcan este oficio y hasta entonces verán lo importante que es.



Las personas quizá lo vean muy difícil pero si le ponen interés, pueden aprender y aunque no se gane mucho dinero porque hacemos pocos, pero quizá los jóvenes puedan aprender y dedicarse a esto.” (Palacios L. Entrevista personal, 29 de mayo, 2015. Ministerio de la Cultura)

Con el tiempo doña Lucía pudo confeccionar distintas formas y tipos de artesanías, entre las que

destacan: cestas, tortilleras, paneras, escobas y sombreros, entre otros. Los materiales más utilizados para hacer las distintas artesanías de palma son: hojas de palma como materia prima, rajador, anilina para colorear, corvo, tijera o machete, listón de colores, etc.

El proceso para elaborar este tipo de artesanías es largo, especialmente por la preparación previa de la materia prima.

### 3.3 Elaboración de Escoba de palma

En el cantón San Antonio La Loma se pudo constatar el uso de la palma en diferentes ámbitos y para la creación de distintos tipos de artesanías utilitarias. Es de especial atención la escoba de palma.

Las herramientas principales para su elaboración son: el corvo para cortar las partes que sobran, un trozo largo de madera fina para insertarlo a la escoba finalizada, pita para coser, alicate y alambre de amarre.

Cuentan los lugareños que cuando sacaban la palma, no utilizaban la fibra central que se saca de la hoja (la vena) porque aún no pensaban en otras posibilidades de utilización.

Sin embargo, la vendían a otros artesanos quienes confeccionaban con ella las escobas de palma. Finalmente decidieron no vender la vena, sino que con su ingenio y perseverancia, crearon sus primeras escobas de manera rudimentaria.





## **4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo**

## 4.1 Elaboración de los tamales

Esta comida elaborada a base de maíz es característica de varios países de Mesoamérica y existen muchas variantes. En el cantón San Antonio La Loma preparan tamales de gallina, de picado, de chipilín, entre otros.

“En muchos otros pueblos hacen los tamales de formas diferentes, algunas veces los amarran con tule o mecate de la misma planta de guineos, la masa no la cuecen sino que la dejan cruda y se cocina junto con las verduras y la carne, le echan diferentes rellenos, no le echan verduras, los hacen con una combinación de plástico y hojas de huerta, pero sólo en el cantón se hacen completamente de hojas”. (Lucía López Beltrán Entrevista personal, 24 de junio, 2015).

En la actualidad y de acuerdo a entrevista realizada a doña Lucía López, para hacer los tamales de gallina utilizan las siguientes herramientas:


**Paleta:** normalmente de madera para batir la masa cuando se cocina.

**Ollas:** de distintos tamaños para cocer la carne, pollo, masa y los tamales.

**Huacales:** de distintos tamaños para poner la carne, verduras, masa, agua etc.

**Cal:** para cocción de maíz,

**Cuchillos:** para picar la carne, verduras, etc., cucharas: para rellenar el tamal, etc., trozo de madera para cortar, corvos y leña: para el fuego.



Los ingredientes que ella utiliza para los tamales de gallina son: maíz, pollo o gallina, hojas de huerta, mecate de huerta, agua, sal, ajo, consomé, achote, cebolla, papa, güisquil.

Doña Lucía López es reconocida en el cantón por preparar deliciosos tamales y narra su preparación: “Primero se cocina el pollo haciéndolo en sopa: A esto solo se le pone ajo, cebolla, tomate, sal y otras hojitas de chipilín, albahaca o hierba buena.

El agua o la sopa que se obtenga servirá para cocer la masa, una vez se ha terminado de hacer la sopa de pollo se procede a preparar las hojas de guineo, que se asolean o se pasan por agua caliente para que queden blanditas y flexibles”.

Se dejan media hora al sol, la hora más fuerte y se preparan, se junta – prepara- el fuego para tenerlo listo para poner la olla donde se cocinará la masa.

Las hojas y la masa de maíz se deben tener ya preparados para cocerse, en especial la masa de maíz, para que quede bien, la masa no debe ser muy aguada como atol, sino un poco espesa porque se va a revolver con la sopa de pollo que anteriormente se ha cocinado.

Para hacer la masa se fríen cebollas, chile verde, tomate, ajo, cebolla – como una tomatada – para cuando esté dorada la cebolla le agrega la sopa del pollo. Cuando esté hirviendo, se agrega la masa ya deshecha. Luego agregar consomé, sal y moverla – constantemente- hasta que hierva durante por lo menos media hora.

Se continúa con la verdura, que deberá ser cortada en tiras. Se parte el pollo en pedacitos para meterlo en el tamal cuando se está envolviendo”. (López L., Entrevista personal, 24 de junio, 2015)

“Cuando ya se tiene el pollo picado y el recaudo –salsa a base condimentos - se procede a envolver los tamales.”

Envolver los tamales consiste en verter una cantidad de la masa preparada (aproximadamente 3 oz.) sobre hojas de huerta recortadas en cuadros de aproximadamente 30 cm, a la que se agrega recaudo, verduras y carne del pollo. Luego se procede a doblar la hoja a manera de dejar sellado su contenido, luego de lo cual se colocan en ollas con agua hirviendo por alrededor de una hora de cocción.



## **4.2 La Chicha**

**La Chicha es una bebida estimulante elaborada a base maíz o arroz fermentados.**





La Chicha es una bebida estimulante elaborada a base de maíz o arroz fermentados. En el cantón San Antonio La Loma se elabora únicamente de maíz y en poca cantidad, únicamente para actividades especiales, como casamientos, cumpleaños, fiestas patronales, entre otros.

El proceso de elaboración se ha transmitido de generación en generación, como parte de los conocimientos generales de la población en su vida cotidiana.

“Yo miraba los más mayores prepararla, -esto se hace así, decían - el maíz machaca en una apiladera, buscábamos a alguien quien supiera, así- que lo ponga en un cántaro de barro”.

El proceso inicia con el lavado del maíz y lo machacan (quebrar con piedra) para colocarlo en un recipiente de agua a medio llenar, dependiendo de la cantidad de maíz colocado, se le agregan panelas de dulce, se tapa y se deja reposar a la sombra durante tres días. Posteriormente se cuele y se bota el bagazo, dejando únicamente el líquido fermentado (no puede ser consumido aún).

El líquido se vuelve a colocar en un recipiente al que le agrega más dulce de panela y se deja reposar nuevamente durante dos días. Al finalizar, adquiere un primer punto de fermentación que lo habilita para el consumo.

“Entonces viene uno y la vuelve a cargar, entonces tenemos otro cántaro, la ponemos a curtir, recibada le decimos; ya está a punto y le volvemos a echar dulce no la tomamos al siguiente día, la queremos recibada, al siguiente día ya está la chicha, vienen los que

llegan a comprar piden: les preguntamos ¿quieres la platicona, o quieres la de caminar o quieres la de petatillo?”

“Cuando ya está de punto, ella misma, por ejemplo está hirviendo. Hasta avienta agua a los lados. Así que ya está de punto, la prueba, ya no está dulce, porque la que no está bien curtida se siente ácida, dulce. Ya la que está propiamente buena, ¡jja!! Hoy si ya está buena”. (Molina, Pineda, y Molina, Entrevista personal, 29 de mayo, 2015).

Respecto a la elaboración de chicha con otros ingredientes, don Manuel Pineda menciona:

“Si la puesta original es la de maíz, allí si no hay vuelta de hoja, yo tenía un cantarito, después del maíz, le echaba tres panes franceses de los grandes, y el gusto del fresco ese, tan agradable que le quedaba en la boca a uno, el gusto, el sabor y el olor del francés mire, ¡Bien rica la chicha!! Como que era vino”.

## 4.3 Dulces tradicionales

### Dulce de conserva de coco

Narrado por: (Lucia López de Palacios y Francisca Arévalo de Ortiz)

En el cantón La Loma existe un grupo de mujeres emprendedoras que elaboran dulces típicos salvadoreños, entre los que destacan por su sabor: El dulce de leche, Conservas de coco blanca y negra, dulce de tamarindo, nance, coco rallado y papaya.

Para prepara el dulce se debe de colocar todos los ingredientes en un recipiente y cocinar por 40 minutos, mover constantemente la mezcla, hasta que tenga una contextura dura, se retirar la mezcla del fuego, colocarla en otro recipiente, emparejarla y dejarla enfriar, realizar cortes del tamaño que se desea y degustar.

Los ingredientes para preparar las conservas de coco son los siguientes:

**2 tazas de coco rallado.**

**2 tazas de leche de coco.**

**1 taza de azúcar o dulce de panela.**

**3 rajas de canela.**

**1 cucharadita de ralladura de limón.**



#### 4.4 Dulce de Nance

Narrado por: (Lucia López de Palacios y Francisca Avalos de Ortiz)

Ingredientes para elaborar dulce de nance Para 100 dulces.

**3 1/2 tazas de nances grandes maduros (o congelados)**

**3 1/2 tazas de agua**

**1 atado de panela**

Se lavan bien los nances y se ponen en agua fría, se debe de cocinar tapados y a fuego suave, hasta que se ablanden más o menos 45 minutos; destapar y agregar la panela en trozos, se revuelve un poco y cocine destapado a fuego mediano, aproximadamente 1 hora o más.



Luego se sacan los nances que ya van a estar bien blanditos en la miel, tape la olla de la miel y se retira del fuego. Espere que se entibien los nances y con un molinillo (utensilio de la cocina fabricado en madera torneada utilizado como batidor), con sus manos deshaga los nances, a separar la carne de la semilla, ahora la masa con todo y las semillas se regresan a la olla de la miel y siga cocinando hasta que de' el punto más o menos 45 minutos.

Ya cuando espese tienen que mover continuamente con una cuchara de madera, y se vea el fondo de la olla, saque del fuego, mueva siempre hasta que se ponga tibio. Con las manos vaya formando bolitas como del tamaño de las chibolas o más grandes a su gusto, ruede en azúcar. Le salen como 100 dulcitos.



## 4.5 Molienda

Es el lugar en donde se procesa de manera artesanal la caña para la obtención de azúcar de pilón, azúcar blanca, dulce de panela y baido. Las actividades desarrolladas en la molienda constituyen una de las manifestaciones que aporta al rubro económico de la comunidad.

La caña de azúcar es una planta proveniente del sureste asiático. Fue llevada a la Península Ibérica por los árabes, donde se cultivaba principalmente en las tierras cos-

teras de Málaga y Granada. En este sitio todavía se conserva el más antiguo trapiche. (Cruz, 2009).

Cuentan los propietarios y ex trabajadores de las moliendas del cantón San Antonio La Loma y cantones vecinos que hace 20 años, aproximadamente, existían más de 20 moliendas en la zona que se dedicaban a procesar la caña de azúcar. Pero por la poca demanda del producto y la falta de tierras para su cultivo, provocó que cada día fuera más difícil mantener este oficio.



## 4.6 Dulce de panela

Cuenta don David Sánchez Molina, ex propietario de una molienda local, que para elaborar el dulce de panela se emplea un arduo proceso.

El proceso se inicia con la roza de caña que consiste en cortarla y deshojar el tallo. Una vez se ha rozado la caña se lleva a la molienda, que puede operar con un trapiche de madera (tradicionalmente utilizado) o de hierro (utilizado en la actualidad).

En la actualidad, dice don David Sánchez Molina:

“Es difícil encontrar molindas con trapiche de madera en las zonas aledañas al cantón San Antonio

La Loma, porque en esta época ya no se puede manejar de forma segura, e incluso se han tenido accidentes en donde un empleado, que mete la caña al trapiche, resulta mutilado porque se le enredó la mano junto con algunos pedazos de caña y aunque gritaba a veces no le oían porque el trapiche de madera hacía mucho ruido. Cuando ya había pasado todo, nos dábamos cuenta lo que sucedió. Los trapiches de madera sí eran muy peligrosos”.

(Sánchez Molina, Entrevista personal, 29 de mayo, 2015)

El trapiche comprime el tallo de la caña hasta obtener el jugo.



Cuando ya se ha sacado el jugo de la caña, se conduce por medio de tuberías hacia grandes peroles en donde se realiza su cocción.

“Se hace una instalación de tuberías que llevan el jugo extraído hacia una zona donde se han colocado peroles grandes. Antiguamente los peroles eran de barro, pero ahora sólo se utilizan de hierro”. (Sánchez Molina, Entrevista personal, 29 de mayo, 2015)

Ese jugo se cuece hasta obtener diferentes según el tiempo de cocción, denominados puntos de miel.

“Esta miel no se puede hacer azúcar. Si se descuida se cuaja, pero no sirve como para hacer azúcar”. (Sánchez Molina, Entrevista personal, 29 de mayo, 2015)


Cuando la miel pasa del punto de miel de mesa y su consistencia es más densa, se considera está lista para obtener el azúcar de Pilón.

Ésta se saca, se vierte en unos conos de barro o de aluminio y se cuelgan en una estructura de horcones y vigas de madera para que escurran hasta que se endurece y quede el pilón, que es un bloque de azúcar.

El escurrido tarda más o menos un mes, y si no se ha hecho bien el proceso no se obtiene una buena consistencia ni un buen producto.

La miel que escurre de los pilones, es llamada melaza la cual puede ser cocinada de nuevo o no, para ser mezclada con el forraje del ganado vacuno.

Otro de los productos a obtener por el procesamiento de la caña de azúcar es el dulce de batido, que tiene una consistencia blanda y se obtiene al dejar cocinando la miel más allá del punto de azúcar de pilón.

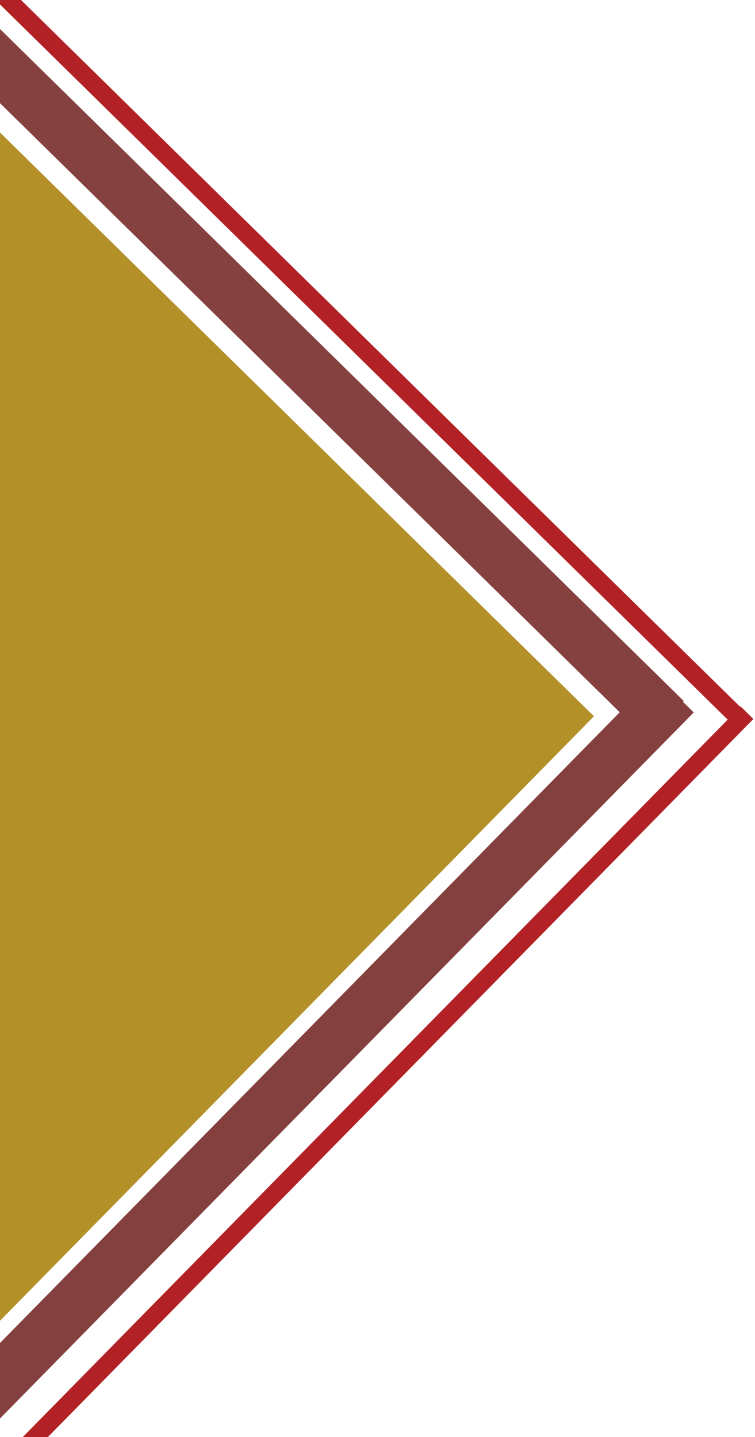


Para considerar el precio del mercado y la mano de obra en este trabajo, creo que es necesario hablar de los empleados que se deben contratar, se necesita de muchas personas, por eso, gastamos más de lo que podemos beneficiarnos. Si no se pone atención a la producción y no hay apoyo muchas molindas cierran porque no les tiene cuenta.

El sueldo de una persona que ayude en las tareas varias de la molinda ronda los \$4.00, en algunos lugares es de \$3.00 por día. Es bien barato y por eso ahora muchos dueños no quieren seguir en esta labor. Son pocos los que se conforman con ganar un poquito –dinero-“(Sánchez Molina, Entrevista personal, 29 de mayo, 2015)

Los molenderos locales comentan que uno de los lugares representativos en el país para este tipo de oficio es el municipio de Santo Domingo, jurisdicción de San Vicente, donde todavía funcionan las molindas. Ahí se hace el dulce de panela y otros productos del jugo de la caña.





# **G L O S A R I O**

**ADECCSAL:** Asociación de Desarrollo Cultural del Cantón La Loma.

**Brazada:** medida antigua de longitud. Aproximadamente 1.75 m.

**Candiles:** Utensilio para alumbrar formado por un recipiente lleno de aceite o líquido inflamable, una mecha sumergida en él que asoma por un pico y un gancho para colgarlo.

**Cedita:** Suave

**Corvo:** Cuchillo grande con una hoja ancha de un solo filo.

**Chivos:** Terneros, crías de ganado vacuno.

**Chorrerona:** Cascada o catarata con un considerable caudal de agua.

**Chollón:** Perder el equilibrio al pisar una superficie deslizante. Ejemplo: “se cholló sobre la cáscara de un plátano”. Deslizarse involuntariamente.

**Cueva:** Cavidad subterránea o entre las rocas, abierta de manera natural o excavada por algún animal o por el ser humano.

**Nahua:** antiguo pueblo amerindio que habitó la altiplanicie mexicana y la parte centroamericana

**Masahuat:** Venado cola blanca.

**Trapiche:** Molino para extraer el jugo de algunos productos agrícolas como la aceituna o la caña de azúcar

**Tepezontes:** Cerro del gato montés.

**Sopes:** buitre americano cabecirrojo.

**Sihuanaba:** Mujer hermosa- Espectro del folklor centroamericano.

**Huehuechitos (ave):** Pavos monteses.

**Estaca:** Palo grueso y fuerte, especialmente el que se puede manejar como un bastón.

**Desfile de viejos:** Personificación de personajes mágicos mitológicos de las leyendas y cuentos.

# MAPA DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL








Muestra de petro-grabados  
sin especificar, del cantón  
San Antonio La Loma.







La presente publicación ha sido posible gracias a la colaboración de CRESPIAL (Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de America Latina) y la UNESCO  
(Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura).

**ASÍ SOMOS LOS  
DE LA LOMA**



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



CRESPIAL

Bajo los auspicios de  
la UNESCO



FUNDASAL

COMPARTIENDO SONRISAS Y  
*transformando vidas*



MINISTERIO  
DE CULTURA

GOBIERNO  
DE EL SALVADOR