

## Indio Viejo, la máxima representación gastronómica de la resistencia y orgullo indígena en Nicaragua

*Indio Viejo, the maximum gastronomic representation of indigenous resistance and pride in Nicaragua*

**Garcia-Guzmán, L. F.\*<sup>1</sup>, Oviedo-Martínez, D. M.<sup>1</sup>, Espinoza-Palma, P. J.<sup>1</sup>**

-  Garcia-Guzmán L. F.  
lester.garcia@cm.unanleon.edu.ni
-  Oviedo-Martínez D. M.  
dulce.oviedo@cm.unanleon.edu.ni
-  Espinoza-Palma P. J.  
pablo.espinoza@cm.unanleon.edu.ni

\*Autor de correspondencia: [lester.garcia@cm.unanleon.edu.ni](mailto:lester.garcia@cm.unanleon.edu.ni)

<sup>1</sup> Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua,  
León, Nicaragua.

### Universitas (León)

Universitas (León) Revista científica de la Universidad  
Nacional Autónoma de Nicaragua, Leon.

ISSN-e: 2311-6072

Periodicidad: Semestral

vol.16, núm.2, 2024

[luis.blanco@cm.unanleon.edu.ni](mailto:luis.blanco@cm.unanleon.edu.ni)

Recepción: 13 Agosto, 2024

Aprobación: 2 Diciembre, 2024

URL: <https://revistas.unanleon.edu.ni/index.php/revistauniversita/article/view/1189>

DOI: <https://doi.org/10.5377/ul.v16i2.20504>

Copyright © 2024 Revista Universitas (León): Revista Científica  
de la UNAN León. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua  
León. (UNAN-León). Dirección Académica. Departamento de  
Investigación. Unidad de Publicaciones y Eventos Científicos de  
Publicaciones y Eventos Científicos.



Esta obra está bajo una licencia internacional  
[Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

### Resumen

Desde tiempos precolombinos los pueblos de Nicaragua desarrollaron su alimentación, agricultura, comercio, religión y dinámica social en base al maíz, consumiéndolo principalmente como tortilla y tamal, y en forma de guiso de Hombre Viejo, o Indio Viejo. El nombre de este plato proviene de la mentira de un indígena a dos españoles que pasaron por una tribu en Ometepe. Los europeos vieron a los indígenas comiendo y al preguntar que tenían, uno respondió que estaba disfrutando de un viejo indio. Lo llamaron así porque estaba hecho de uno de los miembros más antiguos de la tribu que acababa de morir. Se debe de tomar en cuenta que los nativos de Nicaragua practicaban antropofagia ritual como ceremonia bélica, de forma similar a otros pueblos de Mesoamérica. Es interesante tratar de entender el origen del nombre de tan exquisito y representativo platillo tradicional, que aún conserva la resistencia indígena al no someterse a la globalización, manteniendo en su receta la mayoría de los ingredientes propios de la región. El Indio Viejo pasó de ser un platillo ritual de ceremonia bélica a un deleite familiar en la mesa de los nicaragüenses, al remplazar la carne de los guerreros capturados en batalla, por los agiles y fuertes animales de nuestra fauna. Manteniendo así el sentido místico de este platillo, el cual también ha sido víctima del sincretismo gastronómico, pues hoy la receta se realiza principalmente con carne de ganado vacuno o porcino, el cual fue introducido por los europeos a tierras del nuevo mundo.

**Palabras claves:** Indio Viejo, Nicaragua, Nicarao, Dirigen, Resistencia  
Indígena.

### Abstract

Since pre-columbian times, the peoples from Nicaragua developed their food, agriculture, trade, religion, and social dynamics based on corn, consuming it mainly as tortillas and tamale, and in the form of stew of Hombre Viejo, or Indio Viejo. The name of this dish comes from the lie of an indigenous man to two Spanish men who passed through a tribe in Ometepe. The Europeans saw the indigenous eating and when asked what they had, one replied that he was enjoying an "Indio Viejo". They named it because it was made from one of the oldest members of the tribe who had just died. It should be considered that the natives of Nicaragua practiced ritual anthropophagy as a military ceremony, in a similar way to other peoples of Mesoamerica. It is interesting to try to understand the origin of the name of such an exquisite and representative traditional dish, which still retains the indigenous resistance by not submitting to globalization, maintaining in its recipe most of the ingredients of the region. The Indio Viejo went from being a ritual dish of war ceremony to a family delight on the table of Nicaraguans by replacing the meat of warriors captured in battle, with the agile and strong animals of our fauna. Thus maintaining the mystical sense of this dish, which has also been a victim of gastronomic syncretism, as result today the recipe is mainly made with beef or pork, which was introduced by Europeans to the lands of the New World.

**Keywords:** Indio Viejo, Nicaragua, Nicarao, Dirigen, Indigenous Resistance.

## Introducción

La gastronomía de Nicaragua se ha transmitido de forma generacional, como patrimonio familiar reflejando la cultura e identidad del país. Se caracteriza por su sencillez y sabor, pues no es muy condimentada. Como base principal de la alimentación de los nicaragüenses se tiene el maíz en varias presentaciones: platos fuertes, bebidas y postres. ([CONPEHT, 2024](#))

Desde tiempos precolombinos los pueblos indígenas de Nicaragua como toda la región de Mesoamérica desarrollaron su alimentación, agricultura, comercio, religión y dinámica social en base al maíz. Este cereal domesticado en la región Mesoamericana y Andina se consumía principalmente como tortilla y tamal, en forma de guisado en pozole para los pueblos del área mexicana, y para los del área nicaragüense como guiso de Hombre Viejo, o como Indio Viejo, también se consumía en forma de polvo como pinol, y deshidratado en palomita de maíz, se solía acompañar por tomates, frijoles y chiles picantes y dulces. ([Legarreta, 2019](#))

Además, para las culturas mesoamericanas, el maíz fue considerado más que un alimento o mercancía, siendo un importante elemento de cultura e identidad, las civilizaciones Náhuatl, Mayas, Zapotecas, Olmecas, entre otras, cimentaron su desarrollo en el cultivo y aprovechamiento del maíz. Para estas culturas el maíz se consideró como planta sagrada que representaba el universo, materia prima que crea a los primeros humanos. Formó parte vital del calendario agrícola y de varias de sus festividades relacionadas con la fertilidad, la creatividad y la guerra. ([Secretaría Cultural de México, 2017](#)).

Tomando en cuenta que el establecimiento y desarrollo de los primeros asentamientos poblacionales del pacífico de Nicaragua fueron producto de la migración y desplazamiento en busca de libertad y de mejores condiciones de pueblos sometidos por los Aztecas, como Mexica, Oto- Mangue, Hokan Sioux y Uto Aztecas, estos últimos conocidos como Nahuas ([Casanova Fuertes, 2024](#)), se desarrolló una convergencia y mescla cultural tanto de la gastronomía como de su significado ritual, donde pobremente se combinó el uso ceremonial del maíz con otra práctica ritual de los Mexica: La antropofagia, es decir el consumo de carne humana.

La antropofagia mesoamericana se desarrolló con fines rituales y no puramente alimenticios, esta se practicaba por los Aztecas principalmente el día de Tlacaxipehualiztli donde se sacrificaban guerreros esclavizados de otras tribus, en la cúspide del templo un sacerdote sacaba el corazón el cual era entregado al captor, y el resto del cuerpo rodaba por la escalinata para ser tomado por los Quaquacultin, quienes eran hombres de avanzada edad, que llevaban el cuerpo inerte al Calpul o barrio donde era repartido para ser consumido. Las mejores piezas como el muslo y manos eran enviados al emperador y al captor; y la cabeza se empalaba en la entrada al templo, lo demás era consumido por el pueblo. Se preparaba con maíz cocido y otras especies locales en el platillo conocido como Tlacatlaollí, que significa Maíz de Hombre, hoy conocido por los mexicanos como Pozole y probablemente el predecesor de nuestro platillo nicaragüense Indio Viejo. ([Monroy, 1966](#))

## El Indio Viejo

El indio viejo es uno de los platos nativos más antiguos de la cocina nicaragüense. Los ingredientes son propios de la región, como el maíz, tomate, chiltomo, culantro de monte o chicoria y la carne. ([Recetas de Nicaragua, 2020](#))

Se dice que el nombre de este plato proviene de la mentira de un líder indígena a dos españoles que pasaron por una tribu ubicada en Ometepe. Los europeos vieron a los indígenas comiendo y cuando se les preguntó qué tenían, uno respondió que estaba disfrutando de un viejo indio. Lo llamaron así porque estaba hecho de uno de los miembros más antiguos de la tribu que acababa de morir. Los españoles, al final, decidieron no probar el plato. Pero, la verdad detrás de esta leyenda es que el líder de la tribu dijo esa mentira porque no quería compartir la comida con los invasores y asesinos de su pueblo. ([EcuRed, 2021](#); [Recetas de Nicaragua, 2020](#))

Estableciendo conjeturas históricas, puede que este mito tenga un poco de realidad, y que probablemente lo que degustaban los indígenas del relato fuese un guerrero de rango militar o coraje similar a ellos, para dar sentido a esto tomaremos como argumentos los siguientes:

**Isla de Ometepe como centro ceremonial:** La Isla de Ometepe es considerada como uno de los principales sitios arqueológicos del país, en ella se han encontrado vestigios de desarrollo cultural de los grupos originarios. También se puede observar las estatuarias precolombinas que representan a las deidades mesoamericanas. ([El 19 Digital, 2018](#)).

Ometepe fue considerada la tierra prometida de los Chorotegas y Nahuas sometidos por los Olmecas, en tierras mexicanas, estos grupos poblacionales migraron hacia el sur del continente como mandato de sus dioses quienes respondieron su suplica con el siguiente mensaje: "Ustedes poblaran cerca de una mar dulce, que tiene a la vista una isla con dos cierras altas". Es así como al encontrar esta isla paradisiaca con dos volcanes uno activo y otro inactivo, es que llegan a su paraíso de dualidad entre la vida y la muerte, la dulzura y hostilidad, el pez y la serpiente. En la época del descubrimiento del Nuevo Mundo Ometepe contaba con gran población y era considerado un importante centro religioso como Isla Sagrada, y por ende se llevaban a cabo actos rituales como el sacrificio humano. ([Vila, 1973](#))

**La antropofagia ritual en Nicaragua:** Esta práctica se desarrolló como un rito sagrado asociado principalmente a la guerra. Para los pueblos originarios de Nicaragua la Guerra era sagrada, se desarrollaba por causas religiosas y territoriales, esta representaba el medio fundamental para obtener prisioneros ofrecidos en sacrificio a sus dioses. La antropofagia ritual se desarrollaba únicamente con prisioneros de guerra como acto de comunión, solemnidad y respeto para los bravos y aguerridos guerreros cautivos en el combate. Pues estos recibirían el premio de la purificación y ocuparían un lugar junto a los teotes o dioses. ([Ejército de Nicaragua, 2015](#))

**Ometepe como epicentro del Encuentro entre dos culturas:** En abril de 1523 Gil Gonzales Dávila desembarca en tierras del cacicazgo de Nicaragua, los Nicarao representaban la tribu con superioridad organizativa y militar que dominaban la isla de Ometepe y el Río San Juan en el istmo de Rivas. ([Diario Barricada, 2023](#))

Los Nicarao, tribu de filiación Nahuas con sede gubernamental en Ometepe, eran regidos por el Cacique Nicarao, de nombre en náhuatl Macuil Miquiztli, quien es requerido por González Dávila a través de cuatro intérpretes provenientes de Nicoya e instruidos en la lengua invasora en Panamá, Gonzales Dávila solicita que los Nicarao se sometan al Cristianismo y al vasallaje del rey de España o serán sometidos a la fuerza, como respuesta del Cacique surge la mayor conversación filosófica y moral registrada en la historia sobre el encuentro de dos mundos, y que luego será la base de la resistencia ante la conquista española. ([Martinez, 2016](#))

Nicarao interroga a Gil González Dávila que porqué tan pocos hombres querían tanto oro, y que cómo es posible que existiera tanto interés de estos españoles por algo que para ellos no significaba mucho como era el oro. ([Diario Barricada, 2023](#)) Se debe resaltar que el Cacique mantuvo con secretismo el importante rito bélico de la antropofagia, que los evidenciaría como guerreros de alta eficiencia y valor, según cronistas de la época. Esto fue interpretado por Gonzales Dávila como un mecanismo de ocultación de información y este habló sobre el tema sin haber sido requerido considerándole como sacrificios paganos y refiriéndose como “Ceremonias sanguinarias de inmolación de víctimas humanas”. ([Martinez Henry, 2016](#))

**La convivencia traicionera de los hombres de Nicarao y Gonzales Dávila:** De forma estratégica para conocer a los invasores, sus razones y sus costumbres, y para evitar el derramamiento de sangre de su pueblo Nicarao decide bautizarse con los suyos. ([Newson, 2021](#)) El Cacique, su familia y 9,017 nicaraos se bautizan, erigiendo una cruz sobre un montículo escalonado en el Orchilobo, que antes funcionaba como altar de sacrificios humanos([Martinez Henry, 2016](#)).

Los hombres de Nicarao acompañaron como cargadores, no como soldados; a los expedicionarios de Gonzales Dávila, en las incursiones del territorio del Cacique Diriangen, con quien también el líder español mantiene conversación resultando en que Diriangen solicita tres días para consultar con la Confederación Chorotega, pero el 17 de abril de 1523 cumpliéndose el plazo de tres días, deciden atacar a las fuerzas invasoras, quienes retornan al territorio nicarao. Durante la retirada los españoles invasores observaron cómo los Nicarao tratan de sacar del conflicto con su tribu vecina a los nahuas prestados como cargadores, a lo cual los españoles respondieron abriendo fuego contra los indígenas. Como respuesta el Cacique Nicarao organiza una contraofensiva independiente a los hombres de Diriangen y en fecha del 18 de abril de 1923 atacan, para dos días después sacar a los invasores de su territorio. ([Diario Barricada, 2023](#))

En esta crónica del descubrimiento se evidencia el contacto entre los aborígenes e invasores, que desde el inicio estuvo marcado por la desconfianza, mentira e inteligencia y contra inteligencia de orden bélico militar para conocer al futuro enemigo, es así que cobra sentido que durante esta convivencia de cargadores y soldados, estos últimos quienes ya conocían las prácticas antropofágicas de los nativos, es que se haya dado la conversación sobre que comían la pareja de aborígenes, y estos al no querer brindar guarniciones y suministros a los invasores brindaron la referencia de consumir otro aborigen miembro de la tribu.

Es interesante tratar de entender el origen del nombre de tan exquisito y representativo platillo tradicional, que aún conserva la esencia de la resistencia indígena al no someterse a la globalización, manteniendo en su receta la mayoría de ingredientes propios de la Región Mesoamericana como los son el maíz, tomate, chiltomo o chile dulce, achiote, culantro de monte o chicoria, en comparación a los ingredientes extranjeros como son la cebolla, el ajo, hierba buena y la naranja agria o limón como acidificante.

Durante la lectura interesante, pero un poco fuera de lo común sobre la antropofagia ritual de los primeros pobladores nicaragüenses, podría surgir la interrogante de que, si la carne de soldados españoles pudo ser parte de la receta de nuestro indio viejo, pero basado en dos argumentos importantes expuestos a continuación, se puede asegurar que la carne de los cuerpos de los invasores era considerada indigna para ser parte del banquete ritual belicista de nuestros bravos y aguerrido guerreros.

**En el territorio de Nicarao y Diriangén no se consideró a los españoles como teotes:** En el recorrido de los invasores españoles por Mesoamérica, diferentes culturas les consideraron deidades, dioses o teotes, asignándoles un sentido de superioridad, situación que fue aprovechada por los conquistadores. En cambio, para los aborígenes de Nicaragua estos no se consideraron como teotes, sino más bien como invasores que debían ser estudiados y en el caso de las tribus de Diriangen atacados y repelidos, este último cacique consideraba que los españoles no eran más valientes que él. ([Ejército de Nicaragua, 2015](#))

**La captura de Moctezuma:** Tomando como referencia que durante la captura del Emperador Azteca a manos de los españoles conquistadores, los altos líderes militares y sacerdotes del templo mayor amenazaron con que si no devolvían al emperador serían desollados y sus carnes lanzadas a los xulut o perros nativos, leones de montaña, buitres y serpientes, para que su carne indigna fuese devorada por las bestias y no por hombres, debido a que no eran merecedores de que sus guerreros tocaran sus carnes porque contaminaban y destruían todo lo que sus manos tocaban ([Monroy, 1966](#)).

Se debe considerar también que los nativos de Nicaragua veían a los españoles como guerreros indignos que les amedrentaban y asesinaban no por su capacidad combativa, si no por su superioridad armamentística, a como refiere el historiador Carlos Samayoa, “Por arte de magia, daban muerte a distancia, en la luz o en la sombra, con fragores y velocidades que sólo podían compararse con las del mismo rayo”, mientras en la lucha cuerpo a cuerpo, a pesar de llevar mejores armaduras, no representaban un oponente digno para los aborígenes de Mesoamérica. ([Ejército de Nicaragua, 2015](#))

La llegada de los conquistadores españoles erradicó poblaciones, costumbres, organización social y por ende la cultura gastronómica de los pueblos originarios, a pesar de esto los pueblos de Nicaragua principalmente los del centro y costa caribe representaron una brava e implacable resistencia, por lo cual nunca lograron ser sometidos por los españoles en comparación con su coterráneos de la franja de occidente ([Diario Barricada, 2023](#)), a pesar de esto en los territorios conquistados se mantuvo la resistencia indígena en múltiples expresiones culturales, sociales y artísticas, pero la más representativa hasta el día de hoy es la gastronómica, teniendo como campeones indiscutibles de esta resistencia indígena gastronómica al Indio Viejo y al Nacatamal.

El Indio Viejo pasó de ser un platillo ritual de ceremonia bélica a un deleite familiar en la mesa de los nicaragüenses al remplazar la carne de los guerreros capturados en batalla, por los agiles y fuertes animales de nuestra fauna como venados, conejos, iguanas, tigres, *xulos* o perros mudos, dantos, gallinas indias o *totoli*, chompipes y pescados ([Guido Martinez, 2019](#)), manteniendo así el sentido místico de este platillo, el cual también ha sido víctima del sincretismo gastronómico, pues hoy la receta se realiza principalmente con carne de ganado vacuno o porcino el cual fue introducido por los europeos a tierras del nuevo mundo.

Es interesante resaltar que el cerdo es un animal que se encuentra muy frecuente en las casas nicaragüenses, el cual es criado, cuidado y luego destazado para consumirlo en familia o comercializarlo en la comunidad, este ganado menor traído por los españoles puede ser un punto de coincidencia entre el fin de las prácticas de la antropofagia ceremonial y el consumo extendido de la carne de cerdo en las festividades nicaragüenses, pues según expertos en la gastronomía Mesoamericana la carne de este animal y la carne humana comparten un sabor muy similar. ([Camacho, 2022](#))

## Conclusiones

La gastronomía de los originarios de Mesoamérica se basa en la preparación del Maíz como ingrediente principal de una diversidad de platillos, comúnmente generando una mezcla entre carne de animales locales y vegetales autóctonos, este cereal se ha incluido como base alimenticia no meramente por situaciones nutricionales, si no también debido a su carácter religioso considerándole como una deidad formadora del Hombre.

El asentamiento de los pueblos originario del pacífico de Nicaragua tiene una connotativa sagrada ceremonial, especialmente en el epicentro de su civilización como fue la Isla de Ometepe, lugar donde se ha evidenciado prácticas sacrificiales humanas para congradiar a sus dioses y sus pobladores, además estos sacrificios están íntimamente relacionados con las prácticas de antropofagia ritual como ceremonia bélica de honor a los capturados, donde indiscutiblemente la combinación de carne humana y el grano de maíz generaba la connotación de alimento sagrado.

La leyenda del nombre del platillo tradicional actualmente conocido como Indio Viejo cobra vida y conjetura histórica debido a tres elementos importantes: 1) que se refiere su ocurrencia en la Sagrada isla de Ometepe, 2) los registros de prácticas de antropofagia ritual practicadas por los pueblos originarios, 3) el contacto y convivencia desconfiada que se generó entre los expedicionarios de Gil Gonzales Dávila y los Nahuas pertenecientes a la tribu de Nicarao.

El *Tlacatlaollí*, o Maíz de Hombre representaba un plato ceremonial para las tribus asentadas o que migraron del valle de México, considerándole más que un alimento un símbolo de comunión, liberación y purificación para aquellos hombres que derrotados y capturados en batalla alcanzaron un lugar junto a los dioses y sus compañeros muertos en el combate, este platillo puede ser el origen de nuestro representativo Indio Viejo. Rito de transcendencia espiritual del cual los conquistadores no eran dignos debido a su falta de destreza en combate y sus triunfos logrados por superioridad armamentística.

El Indio Viejo es el platillo nicaragüense con menos ingredientes introducidos por los españoles teniendo como base principal el grano sagrado de los pueblos originarios, el maíz; representado así junto al nacatamal los principales símbolos de resistencia gastronómica y orgullo indígena en Nicaragua.

## Referencias bibliográficas

- Camacho, Enmanuel. (2022, septiembre 5). El oscuro origen prehispánico detrás del pozole y su historia [Revista Electronica]. Revista Central. <https://www.revistacentral.com.mx/foodie/pozole-origen-ritual-tradicion-significado>
- Casanova Fuertes, Rafael. (2024). Poblamiento de Nicaragua y principales grupos culturales. CNU, UALN. <https://gacetasandinista.com/wp-content/uploads/2023/10/MI-UI-TIII-Poblamiento-de-Nicaragua-y-principales-grupos-culturales.pdf>
- CONPEHT. (2024). Historia y Gastronomía, Nicaragua -. Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT. <https://www.conpeht.com/pagina.asp?idarticulo=154>
- Diario Barricada, G. C. (2023, abril). 500 años de Resistencia Indígena en Nicaragua. <https://www.diariobarricada.com/2023/04/17/500-anos-de-resistencia-indigena-en-nicaragua/>
- EcuRed. (2021, octubre 6). Indio viejo. Ecu Red. [https://www.ecured.cu/Indio\\_viejo\\_\(receta\)](https://www.ecured.cu/Indio_viejo_(receta))
- Ejército de Nicaragua. (2015). Historia Militar de Nicaragua (EN, Vol. 1). Ejercito de Nicaragua Defensa Nacional. [https://www.ejercito.mil.ni/contenido/ejercito/historia/docs/historia\\_militar\\_07-18.pdf](https://www.ejercito.mil.ni/contenido/ejercito/historia/docs/historia_militar_07-18.pdf)
- El 19 Digital. (2018, diciembre 17). Conoce los santuarios y sitios precolombinos en los departamentos de Granada, Rivas, Carazo y Masaya. El 19 Digital. <https://www.el19digital.com/articulos/ver/85336-conoce-los-santuarios-y-sitios-precolombinos-en-los-departamentos-de-granada-rivas-carazo-y-masaya>
- Guido Martinez, Clemente. (2019). GASTRONOMÍA NICARAO Y CHOROTEGA DEL SIGLO XVI. Alcaldia de Managua. <https://nicaraguaeduca.mined.gob.ni/wp-content/uploads/2023/04/No-5-Gastronomia-Nicarao-y-Chorotega-del-Siglo-XVI.pdf>
- Legarreta, A. P. de. (2019). Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica. Siglo XXI Editores México.
- Martinez, Henrry. (2016). Encuentro Del Cacique Nicarao y El Conquistador Gil Gonzalez. SCRIBD. <https://es.scribd.com/document/375576517/Encuentro-Del-Cacique-Nicarao-y-El-Conquistador-Gil-Gonzalez>
- Monroy, F. A. (1966). La antropofagia entre los antiguos mexicanos. Estudios de Cultura Náhuatl, 6, 211-218. <https://nahuatl.historicas.unam.mx/index.php/ecn/article/view/78578>
- Newson, L. (2021). Supervivencia indígena en la Nicaragua colonial. University of London Press. <https://doi.org/10.14296/321.9781908857880>
- Recetas de Nicaragua. (2020, octubre 22). Delicias nicaragüenses, el Indio Viejo tradicional. Recetas de Nicaragua. <https://www.recetas-nicaragua.com/articulos/indio-viejo-un-plato-del-ingenio-indigena>
- Secretaria Cultural de Mexico. (2017). El Maiz en la vida del Mexicano. <https://mexicana.cultura.gob.mx/es/repositorio/x2acnp2f9p-5>
- Vila, J. M. (1973). Ometepe, isla de círculos y de espirales: Estudio del arte rupestre isleño. Centro de Investigaciones Rupestres.