

Documentación de la cultura gastronómica indocostarricense:
las enciclopedias de la alimentación y de la agricultura
tradicional malecu, bribri y brorán

Carlos Sánchez Avendaño

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

SÁNCHEZ AVENDAÑO, C. Documentación de la cultura gastronómica indocostarricense: las enciclopedias de la alimentación y de la agricultura tradicional malecu, bribri y brorán. In: HABOUD BUMACHAR, M., SÁNCHEZ AVENDAÑO, C., and GARCÉS VELÁSQUEZ, F., eds. *Desplazamiento lingüístico y revitalización: reflexiones y metodologías emergentes* [online]. Quito: Editorial Abya-Yala, 2020, pp. 99-122. Desafíos en la Diversidad collection, n. 2. ISBN: 978-9978-10-541-2. <http://doi.org/10.7476/9789978105726.0006>.



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Documentación de la cultura gastronómica indocostarricense: las enciclopedias de la alimentación y de la agricultura tradicional malecu, bribri y brorán

Carlos Sánchez Avendaño¹

Resumen

En este artículo se expone el proceso de documentación de base comunitaria de la gastronomía y la agricultura tradicionales de los pueblos indocostarricenses malecu, bribri y brorán, así como el proceso de creación de las enciclopedias ilustradas que recogen los resultados de dicha documentación lingüístico-etnográfica. Las enciclopedias comprenden dos secciones: un diccionario pictórico y una sección de pasos de preparación de las recetas o de siembra y cultivo, organizada de acuerdo con el alimento de base y en la cual se recoge información etnográfica variada tanto en los textos como en las ilustraciones. En particular, se enfatiza el valor del proceso y del material resultante en el resguardo del conocimiento cultural de los pueblos y su empleo como base para la elaboración de recursos didácticos.

Introducción

La cultura gastronómica y culinaria, así como los sistemas de producción agroforestal de los pueblos indígenas de Costa Rica, han sido tradicionalmente tratados desde lo que podríamos llamar una perspectiva académica de corte etnográfico interesada por recabar, sistematizar e interpretar la información relativa a estos temas para un público externo a las comunidades etnolingüísticas respectivas.

Así, ya en las descripciones etnográficas de finales del siglo XIX, encontramos datos atinentes a las prácticas alimenticias, las

1 Universidad de Costa Rica.

técnicas culinarias y la agricultura de bribris, cabécares, bruncas/borucas y brorán/térrabas como parte de esbozos generales sobre la forma de vida de estos pueblos (Bovallius, 1993; Céspedes, 1923; Gabb, 1875; Pittier, 1891; Sapper 1942). Estas descripciones aparecerán también durante el siglo XX referidas a los malecus (Porras, 1959; Méndez, 1968). Como característica general, debe notarse el carácter asistemático de la descripción, la poca profundidad con que se tratan los temas y, sobre todo, la omnipresente carga valorativa etnocéntrica con respecto a lo que se consideran prácticas extrañas, insalubres, poco nutritivas o de escaso rédito.

A partir de la segunda mitad del siglo XX, no obstante, comenzarán a aparecer los recuentos de antropólogos y lingüistas profesionales, con la consecuente disminución o desaparición de las valoraciones y una mayor profundidad en el tratamiento del fenómeno gastronómico-agrícola, así como en las transformaciones de los sistemas de producción y consumo en las comunidades actuales (Borge & Castillo, 1997; Bozzoli, 1969/1975; Castillo, 2004; Quesada, 1996; Villalobos & Borge, 1995; Williams, 2015), e incluso se insistirá en mostrar el error de interpretar y valorar las prácticas tradicionales de alimentación y producción de alimentos para la subsistencia desde una perspectiva occidental y una lógica mercantilista (Bozzoli, 1986; Guevara & Bozzoli, 2002).

Empero, hasta donde sabemos, se han publicado pocos trabajos dedicados exclusivamente al análisis a profundidad de estas materias. En particular, se cuenta con un recuento detallado acerca de la agricultura huetar actual (Alfaro, 2014), otro sobre el manejo del agroecosistema por parte de la mujer talamanqueña (Martínez, 2007), una tesis en torno a los cambios en los patrones de alimentación bribris (González, 2005), un artículo relativo al devenir del cultivo del cacao (Acuña, 2007) y un texto concerniente a la cultura culinaria brunca (Garro, 2010). Todos los trabajos mencionados son de naturaleza académica.

Como parte del proyecto “Diversidad lingüística de Costa Rica”, dedicado a la documentación etnográfica y lingüística del patrimonio y del conocimiento cultural de pueblos indocostarricenses, desarrollado en la Universidad de Costa Rica desde el año 2016, se llevó a cabo el registro de las prácticas agrícolas y culinarias de tres grupos: los mulecus, los bribris y los brorán (comúnmente denominados térrabas), con el propósito de elaborar las enciclopedias ilustradas de la alimentación tradicional (llamadas en este caso diccionarios pictográficos y recetarios) y de la agricultura tradicional de cada uno de ellos, las cuales no solo constituyen repositorios de dicho conocimiento, sino también la base para la posterior creación de recursos didácticos. El espíritu del proyecto consiste, precisamente, en la publicación de materiales en un formato dirigido a los miembros de las comunidades, distinto, por lo tanto, a los elaborados para el interés académico-investigativo.

En este texto se da cuenta del proceso de documentación de las prácticas agrícolas, culinarias y gastronómicas, así como de la creación de las enciclopedias, como un ejemplo de documentación etnográfica y lingüística de base comunitaria con, por y para los miembros de cada grupo. Asimismo, se exponen sucintamente algunos de los resultados más destacables a partir del proceso de sistematización de lo documentado.

Breve alusión a la situación sociolingüística y a la conceptualización de lo “propio” con respecto a las prácticas culinarias y agrícolas de los pueblos indocostarricenses

Diversos grupos considerados “indígenas” habitan en el actual territorio de Costa Rica. Algunos de ellos son de asentamiento muy antiguo, ciertamente previo a la conquista y colonización europeas de la región; otros pueden considerarse transfronterizos, como resultado del establecimiento de fronteras políticas ajenas a sus dinámicas socio-

culturales de movimiento dentro de áreas que pasaron a formar parte de países distintos; otros llegaron a radicarse en el territorio durante la época colonial o más recientemente. De esta forma, se habla de los siguientes grupos como indocostarricenses: bribris, brorán (o térrabas), brunca (o borucas), buglé (o bocotás), cabécares, chorotegas, huetares, malecus (o guatusos), noves (o guaymies). A ellos habría que sumar otros de migración aún más reciente, como los misquitos.

La situación sociolingüística global y detallada para cada pueblo es muy heterogénea. Hay grupos cuya lengua ancestral dejó de hablarse y de transmitirse intergeneracionalmente desde el siglo XVIII o, a más tardar, desde el XIX, como ocurre con los huetares y los chorotegas. Otras lenguas llegaron con cierta vitalidad reducida hasta la segunda mitad del siglo XX, por lo que pudieron documentarse de boca de sus últimos hablantes nativos fluidos, como sucede con el brorán y el brunca. Otras, como el malecu, el bribri, el nove y el cabécar, siguen contando con hablantes en la actualidad y siguen activas en al menos algunos dominios funcionales, sin bien se encuentran en proceso de desplazamiento en etapas distintas según cada grupo y cada poblado. De otras es muy poco lo que se conoce acerca de su situación actual; tal es el caso del buglere y del misquito (Sánchez, 2009, 2013, 2020).

Ante el panorama de desplazamiento no solo de las lenguas, sino también de muchos otros componentes y prácticas ancestrales, en muchas de las comunidades indocostarricenses han surgido y se encuentran en marcha desde hace años iniciativas endocomunitarias (grupales e individuales) y exocomunitarias (gubernamentales, universitarias e incluso también individuales) cuya meta consiste en documentar y revitalizar las lenguas y las culturas tradicionales (Sánchez, 2020), sea lo que sea que cada grupo entienda como tal. En este sentido, en el proyecto se parte de que lo considerado “propio”

o “tradicional” responde a un proceso sociocultural en sí mismo, dinámico y cambiante, que se define intracomunitariamente en concordancia con muy variados factores.

Inicialmente, nos basamos en la reflexión de Zimmermann (2001) en torno a lo “propio” y lo “ajeno”. Zimmermann se refiere a esta dicotomía en relación con los fenómenos de transferencia lingüística en situaciones de contacto, como acaece, por ejemplo, en el caso de los préstamos léxicos. Para él, lo que subyace a la apropiación de un préstamo responde en gran medida a la actitud psicosocial frente a “lo ajeno” y frente a “lo propio”. Este lingüista explícitamente aclara que no ha de profundizar en esta distinción, pero señala al menos que “la actitud frente a lo extranjero y a lo propio depende de circunstancias históricas, políticas y otras en las que la dominación colonial constituye un factor esencial” (Zimmermann, 2001, p. 29).

En lo referente a los procesos de documentación lingüístico-etnográfica de base comunitaria, nos ha resultado útil y necesario extender esta dicotomía no tanto para comprender la presencia o ausencia de un término en la lengua indígena (sea este una extensión semántica de otro patrimonial o uno acuñado mediante los recursos morfoléxicos del idioma, o incluso la adaptación fonológica de un hispanismo), sino principalmente para dar cuenta de la actitud psicosocial de los miembros de las comunidades con quienes trabajamos frente a lo que conciben como “suyo”, “propio”, “tradicional” o “ancestral” en lo referente a prácticas y conocimientos relativos a muchos ámbitos, incluyendo el sistema de producción, recolección, almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, que es lo que nos atañe en el presente trabajo. Que tanto en la lengua bribri como en la malecu existan formas comúnmente empleadas para explicitar esta distinción resulta sintomático de la relevancia que esta puede adquirir.

Por ello, la labor de documentación debe inscribirse en esta perspectiva y, con ello, procurar responder a la visión comunitaria. Así, por ejemplo, se hallan alimentos de origen no americano que son concebidos como propios de su cultura gastronómica por unos grupos, pero no por otros, como ocurre con los brorán, quienes consideran un platillo elaborado con arroz (los tamales de arroz) como parte de su tradición culinaria. Ciertamente, la “apropiación” de un alimento está vinculada con la historia de cada comunidad y con factores como qué tan antigua es la incorporación de este en la dieta de las personas, pero no deja de cobrar importancia la actitud psicosocial a la que alude Zimmermann. Por ello también, un animal como el cerdo doméstico se considera propio de la cultura alimentaria de los bribris, mientras que no sucede así con los malecus.

Los brorán fueron trasladados a su actual territorio en Costa Rica a finales del siglo XVII y desde entonces ha sido constante el proceso de adaptación a las nuevas condiciones ecosociales que han tenido que enfrentar, por lo que su religión, su lengua y su tradición oral, así como muchos otros aspectos de su cultura material e inmaterial, se han visto severamente desplazados (Constenla, 2007). En esta dinámica, la incorporación del consumo y la producción del arroz, los frijoles y la caña de azúcar a su vida cotidiana debió de producirse muy tempranamente. Los tres alimentos cuentan con un término en la lengua propia, con toda probabilidad acuñado desde hace mucho tiempo: *c'uofrurún* ‘arroz’, *shtahuó* ‘frijoles’ y *srórbo* ‘caña de azúcar’. Empero, lo más importante es que tales alimentos se consideran “propios” de su tradición culinaria y no solo parte de su dieta cotidiana.

También han llegado hasta nuestros días conocimientos considerados tradicionales acerca de la alimentación, incluyendo los sistemas productivos de siembra, cosecha y conservación de los alimen-

tos, así como prácticas culinarias diversas, que se oponen a lo que muchos consideran “ancestral” y que más bien se conciben como “ajenos” o propios de quienes no son brorán (es decir, algo de los *síhua*), por más que su presencia en el presente sea cotidiana. De hecho, el interés por documentar estos temas surgió por el temor de algunos de los miembros del pueblo por la eventual pérdida de este conocimiento concebido como “propio” y el cese de la transmisión intergeneracional de este, como ha ocurrido con la lengua.

Por su parte, los bribris, pueblo que, a la llegada de los conquistadores europeos, residía en los alrededores de la misma región de Talamanca donde habita en la actualidad (si bien también hubo emigración desde esta zona hacia el Pacífico Sur a mediados del siglo XIX), nunca fueron realmente sometidos por el poder español (Solórzano, 2013). No obstante, sin duda sí hubo contacto de muy diversa índole, así como apropiación de animales domésticos y herramientas durante la Colonia, que a la postre llegaron a considerarse “propios”.

Tal es el caso del *tabè* ‘machete de metal’ (los endocomunitarios ignoran cómo y de qué material era la herramienta anterior a la introducción de este), del *köchi* ‘cerdo doméstico’ y el *dakaròl krò* ‘gallina doméstica’. Otros elementos, como el arroz (*àrros*), posiblemente se afianzaron más tardíamente y por ello no son considerados “propios”, pese a que en gran medida constituyen la base de la alimentación cotidiana. El verdadero inicio del proceso de desplazamiento de su lengua, así como de otros componentes de su cultura, debe situarse más bien ya avanzado el siglo XX. En la actualidad, la preocupación por la pérdida de lo concebido como “tradicional” o “propio” es ubicua en las comunidades bribris, las cuales por décadas han pasado por procesos de hispanización a través de instituciones como la escuela y las iglesias cristianas.

Finalmente, los *malecus* no tuvieron un contacto real con la cultura hispánica ni se vieron en la necesidad de adaptación abrupta al nuevo sistema ecosocial sino hasta ya avanzado el siglo XX. Con anterioridad, en la segunda mitad del siglo XIX, fueron mermados y esclavizados por contingentes de huleros que invadieron su territorio ancestral, lo cual ciertamente tuvo un impacto importante en la desestructuración de su sistema político ancestral, pero ello no detonó el desplazamiento inmediato de su lengua, de su tradición oral, de su religión tradicional ni de gran parte de los componentes de su cultura, incluyendo las prácticas agrícolas y las prácticas culinarias (Sánchez, 2015).

Sin embargo, el desplazamiento sí se aceleró una vez instalada la institución escolar hispanocostarricense en su territorio a partir de la segunda mitad del siglo XX y, sobre todo, una vez que se alteró radicalmente el hábitat y la dinámica socioeconómica en la región tras el establecimiento de colonos hispanos a partir de la década de 1970. De ahí que también es común la preocupación en este pueblo en torno a la pérdida de lo que consideran “propio” (Sánchez, 2015). Por lo tanto, si bien los *malecus* no fueron sometidos por los conquistadores europeos, desde por lo menos la segunda mitad del siglo XIX tuvieron algún tipo de contacto y apropiación de elementos culturales de estos, como ocurrió con el *yúqui* ‘machete de metal’ (los *malecus*, incluso los más ancianos y conocedores, afirman nunca haber visto un *yúqui* que no fuera de metal). También incorporaron a su dieta elementos como el arroz (*junhóqui cúru*) y los frijoles (*chiquítaréqui cúru*), los cuales en la actualidad constituyen la base cotidiana de la alimentación, pero no los conciben como “propios” de su gastronomía ancestral.

La documentación etnográfica y lingüística de las prácticas agrícolas y gastronómicas tradicionales y su plasmación en las enciclopedias ilustradas

Como parte de diversas colaboraciones que se llevan a cabo desde la Universidad de Costa Rica con miembros de varias comunidades y debido a su ya comentada preocupación por la pérdida del conocimiento tradicional en torno a sus prácticas agrícolas y alimentarias, en los años 2016 y 2017 se desarrolló un proceso de documentación de la cultura gastronómica, culinaria y agrícola de bribris, brorán y malecus, comunidades con las cuales se inició un proyecto desde el año 2013 a solicitud de miembros de estas. Si bien se han abordado otros temas, en el presente trabajo únicamente nos referiremos a los citados. El interés por documentar dichas prácticas y el conocimiento cultural asociado a ellas está vinculado con el proceso de desplazamiento acelerado ya mencionado de sus lenguas y otros elementos de sus culturas, de modo que algunas personas solicitaron la colaboración a este respecto.

Si bien, tal y como señala con contundencia Ávila (2014), el fenómeno alimentario humano es particularmente completo, a tal punto que atañe posiblemente a todos los espacios de lo social, al comprender tanto actividades productivas y de consumo, como inclusive manifestaciones estéticas del cuerpo, la documentación realizada en principio se circunscribió a las prácticas de producción, almacenamiento y preparación de los alimentos, dado que esa fue la solicitud de los endocomunitarios con quienes se trabajó. Sin embargo, debido a que el fenómeno alimentario forma parte esencial de la cultura, en las entrevistas y en las conversaciones surgieron constantemente alusiones a aspectos que trascendían estos tópicos, tales como los tabúes alimenticios, los animales que se comen los distintos cultivos, costumbres como la de dejar sembrado algo para

otra persona y el sistema tradicional de “mano vuelta” (ayudar de manera grupal en las labores agrícolas).

En este sentido, Silva, Aguilar y Peralta (2018, p. 39) llaman la atención sobre la necesidad de pensar, de modo más amplio, en “cultura gastronómica” y no solo en lo culinario. Para ellos, lo culinario alude a la transformación de los alimentos en la cocina y a su presentación para el consumo, mientras que “lo ‘gastronómico’ en una cultura se refiere a los profundos significados que para un grupo de personas tienen los alimentos, las maneras ancestrales en que habrán de prepararlos, la vinculación que a lo largo de la historia han consolidado con la tierra productora y el modo en que los comparten en la mesa”.

El proceso de documentación guardó semejanzas entre los tres grupos y entre los dos temas, con excepción de lo relativo a un aspecto de la documentación lingüística, como se detallará más adelante. A continuación, se describe el proceso seguido.

En primer lugar, se coordinó cómo se llevaría a cabo la fase de documentación en lo relativo a la elaboración de los alimentos y de las prácticas de siembra y cultivo. Los colaboradores dentro de las comunidades se encargaron de seleccionar y de convocar a los conocedores que participarían en los talleres de cocina y en las demostraciones de prácticas agrícolas. Asimismo, estos colaboradores fueron los encargados de conseguir o de coordinar la búsqueda de los vegetales y los animales que se utilizarían en la preparación de las recetas y en las demostraciones de siembra.

En segundo lugar, se realizaron las giras de documentación a cada una de las comunidades involucradas. Se desarrollaron al menos dos talleres de cocina y dos sesiones de siembra. En el territorio malecu, dividido en tres poblados (Margarita, Tonjibe y El Sol), se

realizó un taller de cocina en Margarita (con participación de personas de los tres lugares) y otro en Tonjibe (con participación de personas de Tonjibe y El Sol), de manera que estuvieron presentes hablantes de los tres poblados. En total, participaron activamente catorce personas en alguna de las fases de preparación de las recetas, más varios niños, adultos y jóvenes que estuvieron presentes. En el caso de la agricultura, participaron diez personas en las visitas al campo y en las entrevistas.

En el caso del territorio bribri, de mucha mayor extensión que el malecu y dividido en muchos poblados, se documentaron las prácticas en dos de ellos (Bajo Coén y Kachabri), escogidos debido a que los miembros involucrados en el proyecto son originarios de estos. En total, participaron activamente diez individuos en alguna de las fases de preparación de los alimentos, más varios niños, jóvenes y adultos que estuvieron presentes, así como seis personas en las demostraciones en el campo de cultivo.

En el territorio brorán, dividido también en varios poblados, se realizó un taller en Bijagual y otros tres en Térraba para la preparación de los alimentos, así como tres sesiones de visita al campo de cultivo, una en Térraba, otra en Bijagual y otra en Macho de Monte. En total, participaron activamente en los talleres de cocina catorce personas, más varios adultos, jóvenes y niños que estuvieron presentes, mientras que en las entrevistas y demostraciones en el campo de cultivo participaron diez portadores de conocimiento.

Debe destacarse que estos talleres y las demostraciones en el campo de cultivo constituyeron una de las experiencias más enriquecedoras del proyecto, puesto que resultaron en una oportunidad para que se reunieran diversas personas y compartieran su conocimiento acerca de las prácticas culinarias y agrícolas tradicionales,

algunas de las cuales no realizaban desde hacía años; o bien, acerca de las cuales nunca habían tenido la oportunidad de hablar. También tuvieron ocasión de compartir recuerdos, así como creencias y tradiciones orales relacionadas, algunas de las cuales se encuentran muy desplazadas o en proceso de desplazamiento.

En el caso del bribri y del malecu, los talleres y las demostraciones se llevaron a cabo completamente en las respectivas lenguas ancestrales, así que también estos espacios resultaron en una situación ideal para la reactivación del uso de la lengua (sobre todo en lo relativo al léxico), para compartir experiencias y recuerdos, así como para socializar en un ambiente distendido y jovial con otras personas, sin olvidar que también se logró despertar el interés de los jóvenes y los niños que estuvieron presentes y que sentían curiosidad por lo que estaba ocurriendo. Todos los talleres, las demostraciones y las entrevistas se filmaron y se grabaron en audio por separado; además, se documentaron fotográficamente.

En el caso de brorán, por estar la lengua muy desplazada en Costa Rica, la documentación tuvo lugar completamente en español. No obstante, estuvieron presentes personas que recordaban al menos los nombres de algunos de los platillos o alimentos. El brorán es una variedad de la lengua naso, la cual cuenta con mayor vitalidad en Panamá. En Costa Rica residen unas cinco personas hablantes del naso, con quienes se realiza el proceso de creación y validación de los materiales en la lengua. En los talleres estuvo presente una de esos hablantes, precisamente la que funge como maestra de lengua brorán en las escuelas de los territorios. Ella aportó elementos para la posterior plasmación de lo documentado en la lengua naso. Lo mismo ocurrió cuando se documentó la agricultura: estuvo presente uno de los hablantes de naso.

Los talleres y las demostraciones fueron complementados con entrevistas y consultas a personas consideradas muy conocedoras de cada tema y que por diferentes motivos no podían participar en el trabajo de campo, particularmente en lo relativo a las prácticas agrícolas.

En tercer lugar, con base en la documentación videográfica y fotográfica, se echó a andar la fase de redacción de los textos y de elaboración de las ilustraciones de los alimentos, utensilios culinarios o de siembra y cultivo, así como de los pasos de preparación de las recetas o de siembra y cultivo. Para la redacción de los textos, en el caso del bribri, estos se construyeron paralelamente en español y en bribri con el señor Alí García Segura, hablante nativo de este idioma y colaborador del Departamento de Lingüística de la Universidad de Costa Rica. Las recetas en la versión en español se elaboraron con la única finalidad de servir como guía para la ilustración, pues en el material final solamente aparece el texto en bribri. Una vez que el texto bribri quedó listo, este fue revisado y corregido con la ayuda de la Dra. Carla Jara Murillo, lingüista especialista en este idioma.

En el caso del malecu, los textos fueron redactados con la señora Raquel Fonseca Marín, hablante nativa del malecu y asidua colaboradora del proyecto. Estos se redactaron en malecu y al mismo tiempo se consignó una traducción aproximada al español, la cual sirvió de guía para la ilustración. En este caso, el responsable del proyecto, Carlos Sánchez Avendaño, se hizo cargo de digitar los textos y de revisarlos y corregirlos con la hablante, pues es el especialista en este idioma.

En el caso del brorán, las recetas se redactaron en español con base en la documentación videográfica y se empezó el proceso de ilustración de los pasos. Posteriormente, en dos giras para este propósito, el responsable del proyecto se encargó de la redacción y corrección de los textos de las recetas en brorán con dos de los

hablantes de naso residentes en Costa Rica: la señora Inés Villagra Sánchez y el señor Florencio Gamarra Rodríguez. Por su parte, dada la naturaleza de la solicitud de documentación del tema, en el caso de la agricultura los textos van en español, tal y como se registró la información, y solamente se consignan en la lengua ancestral los nombres de las herramientas y de los alimentos cultivados.

En cuarto lugar, paralelamente a los procesos anteriores, se fueron identificando mediante fotografías los alimentos considerados propios de la tradición gastronómica de cada uno de los pueblos y también los que se incorporaron más recientemente y que cuentan con denominación en las respectivas lenguas. Conforme se identificaban las frutas, vegetales, semillas, hongos, quelites, etc., así como los utensilios de cocina, de siembra y de cultivo, se realizaba la documentación lingüística correspondiente. En la toma de las fotografías participaron asistentes de diseño gráfico, así como varios miembros de las comunidades que constantemente nos enviaban las fotografías que tomaban vía la aplicación “WhatsApp”.

En quinto lugar, con adultos y ancianos considerados en las comunidades como muy conocedores de las respectivas culturas tradicionales, se verificaron y completaron los detalles de las recetas y de las prácticas agrícolas; el reconocimiento de los alimentos y su correspondiente denominación; todo lo relacionado con los utensilios de cocina, siembra y cultivo; así como las formas de cocción, los sabores y los estados de los alimentos. Con ellos también se fueron validando y corrigiendo las ilustraciones conforme iban produciéndose. En esta fase participaron varios jóvenes y adultos de los tres pueblos. Particularmente en el caso del malecu y del brorán, la comunicación constante necesaria para revisar y validar las ilustraciones y algunos datos lingüísticos se realizó vía “WhatsApp”.

Finalmente, se organizaron los alimentos por categorías según el sistema de etnoclasificación respectivo de cada pueblo. No existía información publicada al respecto, así que el responsable del proyecto se encargó de realizar esta tarea con los miembros de las comunidades. Asimismo, se organizaron las recetas y los pasos de siembra y cultivo con base en el alimento de base. Se tomaron decisiones de orden tipográfico, de colores, de fuentes de letras, de presentación de los datos, etc. En esta actividad participaron el responsable del proyecto, diseñadores gráficos y algunos miembros de las comunidades.

Como resultado final, se elaboraron tres diccionarios-recetarios ilustrados y tres enciclopedias ilustradas de la agricultura tradicional, monolingües en las respectivas lenguas ancestrales (excepto en el caso de la enciclopedia de la agricultura brorán). Todos estos materiales pueden servir como base para la creación de recursos útiles en los procesos de enseñanza de las lenguas y culturas, para la revitalización de conocimientos y prácticas culinarias y agrícolas, para la promoción de la tradición oral, para la retención de conocimientos y prácticas aún vitales, para la visibilización de la riqueza cultural de estos pueblos y para la revalorización de sus culturas tradicionales en relación con su gastronomía y su agricultura.

Los tres diccionarios-recetarios, así como las tres enciclopedias de la agricultura, están organizados en dos secciones. La primera sección es el diccionario pictográfico propiamente, la cual, en lo que respecta a los diccionarios-recetarios, incluye los elementos individuales (frutas, verduras, semillas, etc.) clasificados según las etnotaxonomías tradicionales o mediante clases que se consideraron pertinentes (por ejemplo, “alimentos tradicionales” frente a “alimentos propios de quienes no son del grupo”, según las denominaciones en los respectivos idiomas); técnicas culinarias (formas de cocción de los alimentos); utensilios para cocinar, servir la comida o envolver los alimentos; sabo-

res y estados (por ejemplo, verde o maduro). En lo concerniente a las enciclopedias de la agricultura, esta parte comprende las herramientas de siembra y de cultivo, así como la separación entre los alimentos que se siembran frente a los que solo se recogen.

La segunda sección está constituida por el recetario o por los pasos de siembra y cultivo de cada alimento. En esta, se organizan las recetas o los pasos de siembra y cultivo a partir del alimento base (por ejemplo, el maíz o la yuca). Cada uno de los pasos va ilustrado, de modo que en las ilustraciones se plasma mucha información etnográfica que no necesariamente se explicita lingüísticamente (por ejemplo, la forma de agarrar los pescados para quitarles las escamas, o la forma de tomar el palo para remover lo que se está cocinando). En este sentido, las enciclopedias están construidas con base en unidades informativas de texto e ilustración.

Además, en el caso de las enciclopedias de la agricultura, antes de la sección explicativa de cómo se siembra, se cosecha y se almacena cada alimento, se incluye una sección con información variada: los tipos de policultivo, formas de verificar la fertilidad de los suelos, prácticas y “rituales” para asegurarse una buena cosecha, manera de limpiar el campo de cultivo, cálculo de los mejores momentos para sembrar según la luna u otros indicios, modos para espantar a los animales que podrían comerse los cultivos, así como contraste entre las prácticas de siembra ancestrales y las introducidas por contacto.

Algunos detalles de la información linguo-cultural presente en las enciclopedias

No contamos con espacio aquí para mencionar los detalles con respecto a la forma de preparar los alimentos y servirlos; de sembrarlos, cosecharlos y almacenarlos; las tradiciones con respecto al uso de la

luna o de otras claves que guían la buena siembra y cosecha; la manera de disponer los cultivos en el campo; y los animales que se pueden consumir y de la manera adecuada de prepararlos, entre otros temas.

Cada enciclopedia constituye un universo de conocimiento cultural específico de cada grupo y se recoge evidencia de cómo cada pueblo plasma su cultura ancestral (relación con el hábitat, con los animales, con otros seres humanos, con la religión, etc.) en su gastronomía y en sus prácticas agrícolas, pese a que habitan un espacio geográfico en gran medida relativamente homogéneo. Por consiguiente, solo comentamos algunos detalles de la información linguo-cultural que consideramos de relevancia para el presente trabajo.

La dicotomía básica que surgió en el proceso de sistematización de lo documentado en bribri y en malecu, con el propósito de elaborar las enciclopedias de la alimentación, es aquella entre los alimentos pertenecientes a la tradición culinaria “propia” y los que, pese a contar con denominación en la lengua ancestral, no forman parte de “lo propio”. Así, por ejemplo, en el caso del malecu, se agrupan los alimentos “ajenos” bajo del título de *chiúja epéme ní irrilánh maráme, tani ninháta maláca* ‘antes no se comían, pero ahora se comen’ (como el arroz, los frijoles, la papa y el azúcar), aunque también aparecen marcaciones lingüísticas especiales, como *suírra* ‘verdadero’ y *juáclhanhé* ‘perteneciente a’ que acompañan a algunos nombres de platillos o alimentos y que indican esta distinción.

Por ejemplo, la palabra *cajúli* originalmente hace referencia a la bebida de chocolate, pero en la actualidad es común que se emplee para aludir a la bebida de café. La distinción se puede marcar al decir *cajúli suírra* ‘el verdadero *cajúli*’ (es decir, el chocolate), frente al que no lo es; o bien, diciendo *chiúti juáclhanhé cajúli* ‘el *cajúli* propio de quienes no son malecus’ (es decir, el café) frente al *malécu juáclhanhé*

cajúli ‘el *cajúli* de los malecus’ (esto es, el chocolate). Algo parecido ocurre en bribri con la etiqueta *síkua chké* ‘comida de quienes no son bribris’ (como la piña, el arroz y el café).

Por su parte, la clasificación etnotaxonómica de los alimentos reveló modos distintos de agruparlos en las tres culturas. La categoría vegetal básica en malecu es la de los *córa cúru* (literalmente, ‘las frutas de árbol’), que incluye elementos como guabas, aguacates, pejíbayes, zapotes, tamarindo, papayas, guayabas, cacao y otros frutos que crecen en árboles. Los alimentos vegetales que no forman parte de esta no reciben una denominación especial en la lengua, así que fueron agrupados bajo el título de *enéque maráma cúru* ‘otros frutos’, como las granadillas, tubérculos como la yuca, pacayas, chiles, elotes, palmitos y musáceas, entre otros.

En bribri, existen dos categorías básicas para clasificar los vegetales. Una es *kàlwö*, que literalmente significa algo como ‘fruta de árbol’ y que incluye tubérculos diversos, musáceas, chiles, pejíbayes, guanábanas, chayotes, ayotes, zapotes, pacayas, elotes, guabas, papayas, jocotes y cacao, entre otros; la otra es *ár*, que incluye quelites, hojas comestibles, hongos, palmitos y ciertos brotes de plantas. Por su parte, en brorán/naso, la categorización opone los *c’órcuo* ‘frutas’, que comprende frutas diversas, las musáceas y las pacayas, a los *sarén̄* ‘tubérculos’, pero también quedan varios alimentos sin categorizar y que fueron agrupados bajo el título de *drí óbi* ‘otros alimentos’, entre los que se incluyen el arroz, los frijoles, la caña de azúcar y los quelites. También habría que señalar aquí la distinción entre los alimentos que se siembran frente a los que se recogen en el bosque, dicotomía común a los tres grupos.

En cuanto a la técnica culinaria, se encuentran semejanzas evidentes, de modo que se pone de manifiesto el desarrollo de co-

nocimiento en común, quizás incluso previo a la separación de los grupos (los tres forman parte de la familia lingüística chibcha y de hecho se habla inclusive de “área cultural chibcha”, ver Fonseca, 2003), o bien contacto cultural, que probablemente data de siglos. Así, se encuentran cuatro técnicas tradicionales en las tres culturas: la cocción en agua o sancochado (*matujéca* en malecu, *alók* en bribri, *ba ríc dí go* en brorán), el ahumado en parrilla (*machuinhéca* en malecu, *kuòkwa* en bribri, *ba dión* en brorán), el asado a las brasas directamente (*macunhéca* en malecu, *ba súc* en brorán) y el asado a las brasas envuelto en hojas (*mafuriséca* en malecu, *jkuòk bó a* en bribri), así como una técnica incorporada más recientemente: la de freír en manteca o aceite (*macharíquinéca* en malecu, *jkuòk kiò a* en bribri, *ba shríc* en brorán).

Del mismo modo, existen utensilios de cocina comunes, como guacales empleados como recipientes, ollas de barro, coladores o pastones, piedras de moler (aunque muy distintas en su forma y en su uso entre malecus, por un lado, y bribris y brorán, por el otro), atizadores del fuego hechos de plumas de ave. Difieren la forma de la fogata (base de tres piedras formando un círculo entre el que se mete la leña, en el caso de los brorán, frente a la leña dispuesta directamente en el suelo sin más, en el caso de bribris y malecus), así como el uso de utensilios particulares a cada cultura, como ocurre con una especie de bandeja para ahumar, exclusiva de los malecus, o los platos y vasos fabricados con hojas, en el caso de los bribris.

Resulta patente el carácter predominantemente utilitario de la preparación culinaria en estos tres grupos, propia de las denominadas sociedades tradicionales (de Garine, 2014): se cocina para alimentarse y suplir las necesidades nutricionales, en concordancia con aspectos meramente simbólicos y las restricciones alimenticias impuestas por el sistema religioso tradicional. También sobresalen los tabúes alimen-

ticios con respecto a los animales que se pueden consumir o no en las culturas bribri y malecu, en relación con prohibiciones codificadas en sus religiones tradicionales, de modo que un mismo animal (por ejemplo, el mono congo o los osos perezosos) es considerado inmundo y, por ende, no comestible, en la cultura malecu, mientras que no opera ninguna restricción para su consumo en la cultura bribri, y viceversa.

Conclusiones

Con respecto al proceso de documentación, particularmente a raíz de los talleres de cocina, debe destacarse que se reconoce un proceso incipiente de revitalización y socialización de antiguos saberes culinarios. Varios miembros de las comunidades que participaron en los talleres nos han indicado que disfrutaron mucho la actividad y que les gustaría repetirla, debido a no habían tenido en años la oportunidad de reunirse a hablar de estos temas con otras personas de su mismo pueblo o de poblados vecinos. Asimismo, algunos de los jóvenes y niños han manifestado su sorpresa ante platillos que desconocían y se han interesado por preguntar acerca de estos.

Dado que los materiales finales son de gran calidad gráfica, se espera que el material, además de servir en el proceso de registro del patrimonio cultural y de la enseñanza/aprendizaje de la lengua y la cultura tradicional de cada uno de los tres pueblos, sirva para la revalorización de las prácticas culinarias ancestrales, por las cuales han sido históricamente discriminados, por ejemplo cuando los maestros de origen hispano les indicaban a los niños bribris que lo que acostumbraban comer era “comida de indios” o que “no era comida de verdad” (testimonios que surgieron durante la documentación).

Debe subrayarse también la agentividad de los miembros de las comunidades en todo el proceso, desde la propuesta del tema por

documentar, la forma de llevar a cabo la documentación, la selección de los participantes, la escogencia de lo que se incluiría y lo que no en las enciclopedias, hasta detalles de diagramación, selección de colores y disposición de las ilustraciones. Además, la conjunción de la lingüística, la didáctica de la lengua y el diseño gráfico desde el inicio y en todas las fases revela el acierto del trabajo con participación de distintos saberes.

El proceso de documentación mismo ha despertado el interés de los participantes, quienes desean que se repitan los talleres y que nos ocupemos de otras temáticas. Particularmente en el caso malecu, los talleres han servido como un espacio de reactivación de conocimientos culturales y de socialización entre personas que muchas veces ya no interactúan en su lengua ancestral. Asimismo, contamos con algunos comentarios —de tipo anecdótico— acerca de la recuperación del consumo de algunos alimentos en algunos lugares bribris. Finalmente, en el caso del brorán, algunas personas nos han expresado su felicidad de que se estén produciendo materiales didácticos de tanta calidad en la antigua lengua de su pueblo.

En lo concerniente al formato de presentación del conocimiento y las prácticas documentadas, cabe destacar el carácter monolingüe de las enciclopedias, de modo que se rompe con la tradición ya sea de plasmar ese conocimiento en la lengua del grupo hegemónico (por ejemplo, en los trabajos escritos solamente en español) o de supeditar la lengua ancestral a la lengua hegemónica (por ejemplo, en las ediciones bilingües). Se considera un acierto, asimismo, que las enciclopedias muestren todos los elementos y los pasos ilustrados con mucho detalle, pues el crear unidades informativas de texto e imagen ayuda a que se resguarde mayor cantidad de información de una manera atractiva.

Con respecto a la información etnográfica y lingüística documentada y a su sistematización, valga insistir en que las semejanzas y las divergencias entre los tres grupos son patentes, lo que muestra la riqueza del desarrollo de tres culturas en un espacio geográfico tan pequeño como el de Costa Rica, el papel del filtro cultural en relación con los tabúes alimentarios, y el conocimiento cultural tanto compartido como el exclusivo de cada grupo, por no mencionar cómo el momento del inicio y profundización del contacto con la cultura hispánica (muy temprano en el caso brorán y muy reciente en el caso maleku) incide en consideraciones como qué es “propio” y qué es “ajeno”².

Referencias bibliográficas

- Acuña Sossa, K. (2007). Tsuru: el cacao en Alta Talamanca. *Revista Herencia*, 20(1-2), 83-98.
- Alfaro Solórzano, G. (2014). *Agricultura Güetar*. Cartago: Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Ávila, R. (2014). De la antropología de la alimentación y de Igor de Garine. En de Garine, I., *Antropología de la alimentación* (pp. 11-29). Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Borge, C., & Castillo, R. (1997). *Cultura y conservación en la Talamanca indígena*. San José: Editorial de la Universidad Estatal a Distancia.
- Bovallius, C. (1993). *En Talamanca 1882*. San José: Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes.
- Bozzoli, M. (1969/1975). *Localidades indígenas costarricenses*. San José: EDUCA.
- _____. (1986). *El indígena costarricense y su ambiente natural: usos y adaptaciones*. San José: Editorial Porvenir.
- Castillo Vásquez, R. (2004). *An Ethnogeography of the Maleku Indigenous Peoples in Northern Costa Rica*. (Tesis doctoral). Universidad de Kansas.

2 Las enciclopedias se pueden consultar en versión digital en la plataforma www.dipalicatori.ucr.ac.cr. En ellas se consigna la coautoría de todos los que participaron en su creación.

- Céspedes Marín, A. (1923). *Crónicas de la visita oficial y diocesana al Guatuso*. San José: Lehmann.
- Constenla Umaña, A. (2007). *La lengua de Térraba*. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- De Garine, I. (2014). *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Fonseca Zamora, Ó. (2003). *Historia antigua de Costa Rica*. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- Garro Valverde, L. (2010). *Saberes y sabores de Boruca*. San José: L. Garro.
- Gabb, W. (1875). On the Indian Tribes and Languages of Costa Rica. *Proceeding of the American Philosophical Society*, 14, 483-602.
- González Arce, R. (2005). *La tradición alimentaria en la Talamanca indígena*. (Tesis de maestría). Universidad de Costa Rica.
- Guevara Berger, M. y Bozzoli, M. (2002). *Los indígenas costarricenses en el siglo XXI: Algunas perspectivas para la acción*. San José: Editorial de la Universidad Estatal a Distancia.
- Martínez Castillo, R. (2007). Papel de la mujer indígena en el manejo del agroecosistema en Talamanca. *Praxis*, 60, 59-82.
- Méndez Salazar, H. (1968). *El aborígen talamanqueño*. San José: Editorial Amubri.
- Pittier, H. (1891). *Viaje de exploración al Valle del Río Grande de Térraba*. San José: Tipografía Nacional.
- Porras Ledesma, Á. (1959). *El idioma guatuso (fonética y lexicología)*. (Tesis de licenciatura). Universidad de Costa Rica.
- Quesada Pacheco, M. (1996). *Los Huetares: historia, lengua, etnografía y tradición oral*. Cartago: Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Sánchez Avendaño, C. (2009). Situación sociolingüística de las lenguas minoritarias de Costa Rica y Censos Nacionales de Población 1927-2000: Vitalidad, desplazamiento y autoafiliación etnolingüística. *Revista de Filología y Lingüística*, 35(2), 233-273.
- _____. (2013). Lenguas en peligro en Costa Rica: Vitalidad, documentación y descripción. *Káñina*, XXXVII(1), 219-250.
- _____. (2015). *La cola de la iguana. El pueblo malecu ante el desplazamiento de su lengua y su cultura tradicional*. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- _____. (2020). Situación actual de las lenguas indígenas de Costa Rica: desplazamiento, vitalidad y revitalización. *Káñina* (en prensa).
- Sapper, K. (1942). *Viajes a varias partes de la República de Costa Rica 1899 y 1924*. San José: Imprenta Universal.

- Silva Rivera, E., Aguilar Meléndez, A., & Peralta de Legarreta, A. (2018). Diversidad biocultural, alimentación e identidad gastronómica en México. Una propuesta para mantener la soberanía. En Silva Rivera, E. et al. (Coord.), *De la recolección a los agrosistemas. Soberanía alimentaria y conservación de la biodiversidad* (pp. 29-46). Veracruz: Universidad Veracruzana.
- Solórzano Fonseca, J. (2013). *Los indígenas en la frontera de la colonización. Costa Rica 1502-1930*. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- Stone, D. (1949). *The Boruca of Costa Rica*. Cambridge: Peabody Museum of Archaeology and Ethnology.
- _____ (1962). *The Talamancan Tribes of Costa Rica*. Cambridge: Peabody Museum of Archaeology and Ethnology.
- Villalobos, V., & Borge, C. (1995). *Talamanca en la encrucijada*. San José: Editorial de la Universidad Estatal a Distancia.
- Williams, A. (2015). *Boruca*. San José: Editorial de la Universidad Estatal a Distancia.
- Zimmermann, K. (2001). Interculturalidad y contacto de lenguas: condiciones de la influencia mutua de las lenguas amerindias con el español. En Zimmermann, K. y Stolz, T. (Eds.), *Lo propio y lo ajeno en las lenguas austronésicas y amerindias* (pp. 15-34). Madrid: Vervuert.