



El maíz: semilla, cultivo, alimento, vida en las tradiciones indígenas mesoamericana y chibchense de Costa Rica

El maíz: semilla, trabajo, alimento, vida en las tradiciones indígenas mesoamericana y chibchense de Costa Rica

Vania Solano Laclé



394.15
S684m

Solano Laclé, Vania, 1977 -
El maíz: semilla, cultivo, alimento, vida en las tradiciones indígenas
mesoamericana y chibchense de Costa Rica / Vania Solano Laclé.
– 1a. ed. – San José, Costa Rica: Centro de Investigación en Identidad
y Cultura Latinoamericanas, Universidad de Costa Rica, 2021.
100 p. : il. – (Serie Tsirik)

ISBN 978-9930-9611-1-7

1. MAÍZ. 2. PUEBLOS INDÍGENAS. 3. TRADICIONES CULTURALES. 4. ALIMENTACIÓN.
5. COCINA. 6. CULTIVOS. 7. GASTRONOMÍA. 8. MEMORIA BIOCULTURAL.
9. MESOAMÉRICA. 10. CHIBCHAS. 11. MATERIALISMO CULTURAL. 12. COSTA RICA.
13. AGROECOLOGÍA.

Edición aprobada por el Consejo Editorial del Centro de Investigación en Identidad y Cultura Latinoamericanas (CIICLA), Universidad de Costa Rica.

Serie digital ***Tsirik No. 1.***

Primera edición digital: 2021.

Facultad de Letras, Ciudad Universitaria Rodrigo Facio, San Pedro de Montes de Oca,
San José, Costa Rica • Tel. (506) 2511-1985 / 2511-1981 • ciicla@ucr.ac.cr • www.ciicla.ucr.ac.cr

Autora: Vania Solano Laclé.

Revisión filológica: *María del Mar Zeledón Fernández.*

Diseño gráfico y diagramación: *Roberto León Garbanzo.*

Diseño gráfico de las ilustraciones: *Rosslyn Sánchez Mora.*

Cartografía: *Dany Villalobos Villalobos.*

Fotografías: *Vania Solano Laclé, Ana Sánchez Segura (p. 61),*

Ricardo Araya Rojas (p. 65), Sary Rojas Leiva (p. 69).

Kuö weké je ksëi

*Yis ma kuöwö, kuöwö, kuöwö.
Ba ma kuöwö, kuöwö, kuöwö.
Sa shkö kuöwö, kuöwö, kuöwö.*

*Kuöwe yiste
jiska, jamiska
jamiska, jiska.*

*Kuöwe bate
jiska, jamiska
jamiska, jiska.*

*Kuöwe sate
jiska, jamiska
jamiska, jiska.*

*Yis kuö wöké
kané, kané.*

*Ba kuö wöké
kané, kané.*

*Sa kuö wöké
kané, kané.*

*Kalabë sa kuö wöké kanéee,
kanéeerama.*

Canción cabécar molida del maíz

*Yo voy a moler maíz, maíz, maíz.
Usted va moler maíz, maíz, maíz.
Vamos a moler maíz, maíz, maíz.*

*Yo muelo maíz
de aquí, allá
de allá, aquí.*

*Usted muele maíz
de aquí, allá
de allá, aquí.*

*Nosotros molemos maíz
de aquí, allá
de allá, aquí.*

*Yo muelo maíz
feliz, feliz.*

*Usted muele el maíz
feliz, feliz.*

*Nosotros molemos maíz
feliz, feliz.*

*Todos molemos maíz, muy
contentos, contentísimos.*

Resumen

El estudio comparado a partir de la historia oral y la observación del uso cultural del maíz en las tradiciones chibchense y mesoamericana en Costa Rica de indígenas chorotegas, huetares, bribris y cabécares, aunado a otras fuentes etnográficas secundarias, permite explorar las relaciones entre las particularidades culturales y los ambientes ecológicos donde habitan y con los que interactúan. Se destacan como resultados que la preparación de la tortilla depende del proceso de nesquezado del maíz, y esta es una práctica de los pueblos mesoamericanos, no así de los pueblos chibchas, cuyo uso está limitado a los grupos que presentan ciertas condiciones agroecológicas en la Vertiente Pacífica del país (huetares, teribes y borucas). Asimismo, se destaca que existen prácticas particulares de fermentación tradicional para la elaboración de las chichas, en especial, en los pueblos chibchas: por ejemplo, el ökö, masa de maíz nacido deshidratada, y la saliva, que funcionan como precursores de la fermentación, y están presentes en los pueblos indígenas talamanqueños (bribris, cabécares y gnäbes) y malekus. Además, este trabajo expone una diversidad de formas de preparaciones con el maíz y detalles culinarios de recetas tradicionales de los pueblos indígenas, así como una muestra de combinaciones específicas de cultivos de asocio al maíz y de los huertos indígenas de distintos territorios, que nos permite acercarnos a la gran diversidad biocultural pasada y actual de estos pueblos.



Agradecimiento

Mi gran agradecimiento a cada una de las familias y personas que me recibieron en sus casas y sus fincas en los distintos territorios indígenas, las cuales tuvieron una dedicación desinteresada y paciencia para compartir sus conocimientos desde la memoria y desde la práctica, así como por las recetas y las comidas que prepararon.

- ▶ En la comunidad de Matambú en Nicoya, Guanacaste, a las familias Aguirre, Alemán, Carrillo, Castrillo, Fajardo, Hernández, Leal, López, Pérez, Villagra, vecinos y vecinas de Matambú centro, Matambuguito y Hondores.
- ▶ En el territorio huetar de Quitirrisí, en Tabarcia de Mora, San José, a Amelia Serrano Serrano, Carmelina Vásquez Vásquez, Efraín Vásquez Vásquez, y a la familia Ureña-Vásquez.
- ▶ En el territorio boruca de Rey Curré, en Buenos Aires, Puntarenas, a las familias Rojas Leiva y Mavisca Leiva, y a Uriel Rojas Rojas por facilitar la foto aérea de la comunidad.
- ▶ A María Lilliam Silva Ugalde, del Palenque Margarita, en Guatuso.

A Severiano Fernández Torres, docente pensionado cabécar del Departamento de Educación Intercultural, Unidad Indígena, del Ministerio de Educación Pública, indígena de Guadalajara de Cañas y Ujarrás, de Buenos Aires, por sus aportes sobre la cultura y la lengua de los pueblos talamanqueños, sus aclaraciones en aspectos lingüísticos y agroecológicos de su pueblo.

A Alí García Segura, docente bribri del Departamento de Lingüística y Literatura de la Universidad de Costa Rica, oriundo de Coroma, Talamanca, por sus aportes sobre la cultura y la lengua de los pueblos talamanqueños, sus aclaraciones en aspectos lingüísticos, así como a Ana Sánchez Segura por las fotografías del uso del maíz de su familia.

A Marcela Dumani Ehandi, docente de la Escuela de Nutrición de Universidad de Costa Rica por sus aclaraciones sobre los aspectos nutricionales y el tema de la soberanía alimentaria y nutricional.

A Silvia Salgado González, ex-directora de la Escuela de Antropología, por su genuino interés académico y social en apoyar este tipo de investigaciones con los limitados recursos con los que cuentan las universidades públicas del país.

Un especial agradecimiento a don Tranquilino Pérez Pérez y a doña Epifania Fajardo Hernández, de Hondores, y a doña Mercedes López Castrillo, de Matambuguito, por su consentimiento para el uso de su imagen en las fotografías.

Dedicatoria

A un *diablito* que mora por las montañas de Rey Curré, Ryan.



Fotografía aérea de la comunidad de Rey Curré
facilitada por Uriel Rojas Rojas.

Contenido general

Presentación	ix
Aspectos metodológicos	ix
Dimensión étnico-cultural y áreas culturales	xi
Prólogo	xv
Semilla	1
Domesticación y dispersión del maíz	4
Selección de la semilla	8
Almacenamiento del maíz	12
Variedades de semillas	15
Cultivo	23
Manejo y conocimientos del cultivo del maíz	24
Ciclos agrícolas y cosechas de maíz	33
Alimento	38
La tradición de nesquezar el maíz: la tortilla	40
La tradición del horneado: hornos de barro, coyoterías y maderas de corazón	48
La tradición de la fermentación: chichas de maíz	57
La tradición del hervido: atoles, bollos, guisos y tamales	66
Preparaciones y cosechas de maíz	72
El maíz es vida	74
Anexo #1: Especificaciones Metodológicas	77
Bibliografía	79

Índice de mapas

Mapa #1

Sitios con hallazgos de polen de maíz antiguo con datación por carbono-14, Costa Rica. 5

Mapa #2

Costa Rica: territorios indígenas, precipitaciones, bosque seco con sus transiciones y área de la Gran Nicoya. 34

Índice de ilustraciones

Ilustración #1

Cosechas de maíz y cultivos del huerto de cinco territorios indígenas de Costa Rica. 32

Ilustración #2

Cosechas de maíz y preparaciones del huerto de cinco territorios indígenas de Costa Rica. 73

Índice de tablas

Tabla #1

Cosechas de maíz y cultivos del huerto de cinco territorios indígenas de Costa Rica. 30

Presentación

Las tradiciones culturales chibchense y mesoamericana poseen y reproducen prácticas agrícolas y gastronómicas particulares vinculadas al maíz (*Zea mays*), no solo por su pertenencia a familias de distinto origen histórico-cultural, sino, fundamentalmente, por las prácticas agroecológicas que estos pueblos han generado a lo largo de los siglos, conforme a los contextos ambientales en los que han vivido. De esta manera, el estudio de las prácticas agrícolas y gastronómicas vinculadas al maíz, específicamente, en Costa Rica, de los pueblos indígenas chorotegas, huetares, bribris y cabécares, desde los enfoques biocultural y del materialismo cultural, nos permite sistematizar las particularidades y los aspectos comunes, así como dar lugar a las relaciones entre estas particularidades culturales y los ambientes ecológicos donde habitan, y con los que interactúan desde la complejidad de los procesos de conocimiento y de adaptación.

En este caso, supone el estudio comparado del uso cultural del maíz a partir de la historia oral y la observación de la práctica culinaria y agrícola, aunado a otras fuentes etnográficas secundarias. La investigación se realizó entre enero del 2013 y diciembre del 2014 en dos territorios indígenas de Costa Rica, el chorotega en Matambú, de Nicoya, Guanacaste y el huetar, en Quitirrisí, del cantón de Mora, San José; y se complementó el estudio de la tradición cultural chibchense con entrevistas a personas indígenas de los pueblos boruca, bribri, cabécar y maleku (Anexo # 1). Se contó con la participación de mujeres y hombres, la mayoría superaba los 50 años al momento de la investigación. Se indagó sobre las prácticas agrícolas y culinarias tradicionales relacionadas con el maíz en sus territorios a partir de su conocimiento en ese momento, con un examen retrospectivo de su experiencia.

Aspectos metodológicos

Nuestra aproximación metodológica se orientó a partir de la idea de que la alimentación de los grupos humanos pareciera ser reducida si se considera la variedad de alimentos que existe en el mundo, por lo que es erróneo pensar que literalmente “comemos de todo”; sin embargo, es innegable que los humanos ingerimos una gran cantidad variada de sustancias con el propósito de satisfacer nuestras necesidades nutricionales (Harris, 1985). Para este autor, la definición de lo que es *apto* para el consumo va más allá de la fisiología de la digestión: “Ese algo más son las

¹ Proyecto de investigación 219-B2-374 (2013-2014). *Estudio comparativo del uso del maíz en las tradiciones culturales chibchense y mesoamericana en Costa Rica*. Escuela de Antropología de la Universidad de Costa Rica.

tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria” (Harris, 1985, p. 12), y se pregunta sobre las razones que podrían explicar la existencia de la diversidad de hábitos alimentarios entre los seres humanos, sus preferencias y evitaciones existentes.

La aproximación cualitativa desde el materialismo cultural sobre los hábitos alimentarios y la explicación de cómo estos están mediados por elecciones relacionadas con la nutrición, la ecología y la economía enriquecieron el proceso de esta investigación. La mediación de razones prácticas en la constitución de las tradiciones gastronómicas de los pueblos es un eje de análisis en este estudio, propuesta que se separa de las argumentaciones que piensan los hábitos alimentarios como arbitrarios, casuísticos o inventados sin razones explicables; no obstante, se sigue la idea de que los alimentos transmiten mensajes o poseen significados simbólicos, en los que “los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación costes y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer)” (Harris, 1985, p. 14). Esto se explica porque los alimentos preferidos reúnen, en general, más energía, proteínas, vitaminas o minerales por unidad que los evitados; sin embargo, las razones no solo se relacionan al valor nutritivo de los alimentos ya que estos pueden ser despreciados si su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo para obtenerlos, o por los efectos negativos que puedan tener sobre la naturaleza y sobre las relaciones ecosistémicas entre esta y los grupos humanos.

Especial atención le conferimos a este último tema, vinculado a la diversidad *biocultural*, entendida esta como el resultado de los estrechos vínculos entre los procesos de diversificación biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística, los cuales “conforman el complejo biológico-cultural originado históricamente y que es producto de los miles de años de interacción entre las culturas y sus ambientes naturales” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008, p. 25).

Es así como las limitaciones y las oportunidades ecológicas difieren según las regiones, y los costes y los beneficios de los alimentos se traducen en preferencias y evitaciones alimentarias. Ahora bien, este estudio no analiza los complejos sistemas de producción alimentaria de las tradiciones indígenas de Costa Rica, pero sí plantea abordar el uso cultural del maíz en las tradiciones culturales mesoamericana y chibchense dentro de este marco de análisis, así como desde la perspectiva agroecológica, la cual reconoce un valor inconmensurable para comprender la memoria biocultural de la especie humana y el saber de las culturas rurales, en palabras de Toledo y Barrera-Bassols (2008):


La búsqueda de esta memoria de especie por todos los rincones del mundo, termina por reconocer que, en la actualidad, esa se encuentra alojada en las llamadas sociedades tradicionales y, más específicamente, en los pueblos indígenas del mundo. (p. 14)

Dimensión étnico-cultural y áreas culturales

Los pueblos indígenas actuales de Costa Rica pertenecen a dos espacios geográfico-culturales que se han construido a partir de la triangulación de la evidencia multidisciplinar de la arqueología, la lingüística y la genética, desde una visión diacrónica: el *Área de tradición chibchoide* y el *Área mesoamericana La Gran Nicoya* (Fonseca, 1994, pp. 211-212).

El *Área de tradición chibchoide* abarca un espacio que incluye la pertenencia a un área lingüística colombiano-centroamericana desde el oriente y centro de Honduras, y el oriente de El Salvador, hasta la frontera norte colombo-venezolana y el centro de Colombia (Constenla, 1991, citado por Fonseca, 1994, p. 212).

En Costa Rica, los pueblos indígenas borucas, teribes (naso bröran), bribris, cabécares, malekus, gnäbes y huetares se consideran de tradición cultural chibchense. El pueblo huetar, que pudimos visitar durante este estudio, vive en la actualidad, principalmente, en dos territorios indígenas, *Quitirrisí* y *Zapatón*. Estos territorios indígenas se encuentran ubicados en diversas zonas de vida, mayoritariamente en el *Bosque húmedo tropical en transición a premontano* y *Bosque muy húmedo premontano*, según el mapa basado en la clasificación de las zonas de vida del mundo de L.R. Holdridge (Bolaños *et al.*, 2005).



Inflorescencia masculina del maíz conocida como panícula, espiga o *miahuatl* en náhuatl.

El territorio indígena de Quitirrisí contaba en el 2011² con 1.965 personas, de las cuales la mitad (n=982) se autoidentificaron como indígenas huetares. En este territorio, el 14% de los 324 hogares que se consideran pertenecientes al pueblo huetar se dedican a la rama (gran grupo) de la *Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca*. Además, el 9% de los hogares mencionó tener ganado, cerdos, gallinas, otros (para venta o autoconsumo), el 4% tener parcela o finca agropecuaria y el 3% haber realizado cultivos en el último año (terreno propio, prestado o alquilado). En el territorio de *Zapatón*, de mayor actividad agropecuaria que Quitirrisí, el 63% de los 81 hogares que se consideran pertenecientes al pueblo huetar se dedican a la rama (gran grupo) de la *Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca*. Además, 26% de los hogares mencionó tener ganado, cerdos, gallinas, otros (para venta o autoconsumo), el 26% tener parcela o finca agropecuaria y el 23% haber realizado cultivos en el último año (terreno propio, prestado o alquilado).

Estos territorios son un reducto de la totalidad del territorio histórico cultural de este pueblo huetar, producto de un proceso histórico colonial y republicano de exterminio, despojo y desplazamiento, pero también de transformación y resiliencia sociocultural. Al respecto, Quesada (1996) menciona que a la llegada de los españoles, en 1561, el territorio comprendía gran parte del Valle Central, abarcaba, hacia el norte, las partes de este valle en las provincias de Heredia y Alajuela hasta llegar a las llanuras de San Carlos; al oriente, las zonas hasta llegar a Chirripó y Turrialba; hacia el sur, parte de los actuales cantones de Puriscal, Acosta y Mora hasta el río Pirrís, además de Parrita, en la provincia de Puntarenas. También, este pueblo habitó Esterillos, Tárcoles y Jacó hasta Puerto Caldera, en el litoral Pacífico, y estuvo presente en la Cordillera de Tilarán hasta los Montes del Aguacate. Quitirrisí y Zapatón son las únicas áreas delimitadas y reconocidas actualmente por el Estado costarricense como territorios indígenas huetares, y estos se encuentran ubicados en el cantón de Mora, antiguo cantón de Pacaca, y Puriscal, respectivamente, en la provincia de San José.

Por su parte, el *Área de tradición mesoamericana La Gran Nicoya* se constituyó como un espacio cultural endógeno que comparte una tradición cultural propia a partir del 800 d.C., principalmente, con asentamientos de grupos chorotegas, nicaraos y subtiabas (Fonseca, 1994, p. 225). Este autor considera que la migración de estos pueblos mesoamericanos obedece a un nuevo proceso migratorio de México hacia el sur de Centroamérica, más que a una expansión de las fronteras originales del mundo mesoamericano asentado anteriormente en Honduras y El Salvador (Fonseca, 1994, p. 226). Se considera que los pueblos nicaraos (nahuas) migraron hacia el sur a territorio costarricense más tarde que los chorotegas, cerca del 1200 d.C (Fonseca, 1994, p. 226).

² Elaboración propia a partir de las estadísticas del X Censo Nacional de Población y VI de Vivienda 2011, INEC.

La población chorotega habitaba, durante la colonia, desde “*cerca de la Bahía de Fonseca en el sur de Honduras, hasta la mitad de Costa Rica, incluyendo la Península de Nicoya y algunas islas de su golfo*” (Chapman, 1960, p. 79). Desde el punto de vista lingüístico, la fuente colonial señala la presencia en *La Gran Nicoya* de, al menos, cinco lenguas, el matagalpa (chontal, popoluca), el chorotega (mangue), el nicarao, el subtiaba (maribio), y el corobicí; de este último se carece de datos importantes para la interpretación (Constenla, 1994, p. 192). Según algunas hipótesis, los corobicí, probablemente ramas (chibchas), y matagalpas serían “*representativos de las poblaciones más viejas del territorio que llegaría –gracias a las invasiones de chorotegas, nicaraos y subtiabas- a constituir la subárea arqueológica de Gran Nicoya*” (Constenla, 1994, pp. 199-200).

En este sentido, Fonseca (1994) sugiere que el territorio costarricense que forma parte de *La Gran Nicoya*, durante la mayor parte de su historia antigua, de 12.000 a.C. hasta aproximadamente 1.200 d.C., fue habitada por grupos de la tradición cultural chibchoide (p. 227) y que los pueblos ahí presentes mantuvieron importantes relaciones e intercambios con otras regiones del país en distintos momentos de su poblamiento, como por ejemplo, con la Región Central de Costa Rica durante el Periodo Formativo Tardío (500 a.C.- 500 d.C.).

Matambú es el único territorio chorotega delimitado y reconocido actualmente por el Estado costarricense, y contaba en el 2011³ con 1.685 personas, de las cuales el 64% se autoidentificó como indígenas chorotegas. Es importante conocer que el 11% del total de las personas que se autoidentificó como indígena en todo el país en ese año lo hicieron como chorotegas (11.442 personas). Solo en la provincia de Guanacaste se autoidentificaron 7.991 personas como chorotegas (78,8% del total de los chorotegas del país). En este sentido, constatamos que, en el 2011, existía población indígena chorotega en el territorio indígena de Matambú como en el resto del país, en particular, en la provincia de Guanacaste, y, principalmente, en los cantones de Nicoya (3.678 personas), Santa Cruz (1.613 personas), Hojancha (992 personas) y Carrillo (668 personas). Con respecto a otros datos sociodemográficos y económicos, este mismo censo nos informa que en este territorio 118 (41%) de los 285 hogares que se consideraron del pueblo chorotega se dedicaban a la rama (gran grupo) de la *Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca*. Además, el 22,2% de los hogares mencionó tener ganado, cerdos, gallinas, otros (para venta o autoconsumo), el 13,8% tener parcela o finca agropecuaria y el 10,3% haber realizado cultivos en el último año (terreno propio, prestado o alquilado).

³ Elaboración propia a partir de las estadísticas del X Censo Nacional de Población y VI de Vivienda 2011. Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Nicoya pertenece a la zona de vida *Bosque húmedo Tropical* y *Bosque húmedo Tropical con transición a seco*, según el mapa de clasificación de las zonas de vida del mundo de Holdridge (Bolaños *et al.*, 2005). Sus suelos, en general, se caracterizan por un relieve fuertemente ondulado a escarpado, moderados a profundos, de texturas moderadamente finas, de colores pardo oscuro, pardo rojizo oscuro, pardo rojizo a rojo oscuro, de drenaje ligeramente excesivo, moderadamente a poco permeables y de fertilidad moderada, con pedregosidad leve a moderada y de erosión ligera a moderada (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 1991). Específicamente, los suelos del territorio indígena de Matambú son alfisoles, es decir, suelos "rojos" que pertenecen a una de las órdenes de suelos más viejos y meteorizados del país. Los materiales arcillosos de estos suelos determinan una baja fertilidad, así como pocas condiciones para la acumulación de materia orgánica y acidez (Henríquez *et al.*, s.f.).



Prólogo

María Esther Montanaro Mena
integrante del Consejo Editorial
CIICLA-UCR

Maíz es una breve, al tiempo que evocadora, palabra. Por sí sola, la palabra maíz es capaz de conectarnos con elementos centrales de nuestra cultura e identidad. De ahí que el estudio de algunas de sus facetas (semilla, cultivo, alimento) no solo sea relevante sino también necesario, pues en la medida en que logremos profundizar el conocimiento sobre esta milenaria y simbólica planta, igualmente, será posible ampliar el conocimiento acerca de nuestros orígenes, es decir, de nuestra propia historia como sociedad. Por estas y otras razones, cabe celebrar la aparición del libro *El maíz: semilla, cultivo, alimento, vida en las tradiciones indígenas mesoamericanas y chibchense de Costa Rica*.

Su autora, Vania Solano Laclé, a lo largo de las más de noventa páginas que conforman esta publicación en formato digital, deja constancia de su solvente conocimiento acerca de la relevancia concedida -a lo largo de los siglos- al maíz, específicamente, entre los indígenas chorotegas, huetares, bribris y cabécares. El trabajo de campo y la cuidadosa observación realizados por la antropóloga, aunado al adecuado manejo de las fuentes primarias y secundarias consultadas, le permitieron no solo contextualizar con precisión las singularidades existentes entre los usos culturales concedidos a esta gramínea, tanto en la tradición chibchense como en la mesoamericana, sino que, además, le permitió vincular la historia de larga duración con la historia presente, lo que a mi parecer representa uno de los principales aciertos de esta obra.

La riqueza metodológica que da sustento a este estudio merece ser destacada, pues la ya de por sí desafiante perspectiva comparativa que estructura esta investigación, se nutre de los enfoques biocultural y del materialismo cultural, así como de otras perspectivas, a saber: la agroecológica, la lingüística, la soberanía alimentaria y nutricional, y la gastronómica. No quisiera soslayar que, de igual forma, este esfuerzo interdisciplinario se robustece con el uso que la autora hace de la historia oral y de la fotografía. Al respecto, cabe advertir que las imágenes fotográficas incluidas en esta publicación se distinguen por su alto valor estético e informativo, toda vez que complementan de rica manera el contenido del texto. Asimismo, las tablas, los mapas y los cuadros incorporados representan valiosos aportes didácticos y de gran atractivo visual.

Avizoro que un amplio y diverso público, tanto dentro como fuera de la academia, sabrá aquilatar la calidad y la pertinencia social del contenido de este libro signado por una particular sensibilidad investigativa, capaz de compendiar saberes del pasado y del presente; registrar una polifonía de voces de mujeres y hombres indígenas que nos sugieren -con la sencillez propia de quienes han logrado acumular experiencia y sabiduría- que como sociedad corremos el riesgo de perder muchísimo si es que optamos por cerrar los ojos ante la amenaza que acecha la disponibilidad del maíz autóctono en los territorios indígenas. Se debe destacar también, que este libro plantea problemas cruciales a los cuales nos enfrentamos como sociedad, entre los que cabe mencionar: la privatización de las tierras cultivables, el despojo de los territorios indígenas, el cambio climático, la destrucción de la Naturaleza a causa de un modelo industrial global y depredador que vulnera la posibilidad y el derecho de conservar la diversidad agroalimentaria propia de nuestro país y de la región en su conjunto. Se trata pues de temas de gran relevancia, más aún si sumamos el enorme desafío que implica el tener que reconocernos, en vísperas del bicentenario de la Independencia de Centroamérica, como una sociedad en creciente desigualdad, y cuyo Estado social de derecho se encuentra cada vez más debilitado.

Para el Consejo Editorial del Centro de Investigación en Identidad y Cultura Latinoamericanas (CIICLA) de la Universidad de Costa Rica es altamente gratificante poder inaugurar la nueva serie *Tsirik* con la publicación de este meritorio libro realizado por la M.Sc. Vania Solano Laclé, el cual contó también con el decidido apoyo de la Escuela de Antropología. La invitación es más que entusiasta para que el lector y la lectora puedan adentrarse en la lectura atenta y reflexiva de los fructíferos hallazgos que, con generosidad, nos comparte la autora en este espléndido libro.

¹ El investigador bribri, Alí García Segura, explica de la siguiente manera el significado de la palabra *tsirik*: “En el mundo de la lengua bribri, [esta] palabra describe una colección de plantas, pieles, huesos y plumas de diversos animales y plantas. Las o los *Awá* médicos tradicionales los usan como medios para comunicarse con los seres de la enfermedad para aumentar su poder de curación. Con ese fin los mantenían en su espacio de medicina tradicional. Tomando en cuenta lo anterior, se consideró que *tsirik* “sería buen nombre a una colección de libros o documentos que amontona sabiduría”. Información proporcionada a la dirección del CIICLA, vía correo electrónico, 15 de junio de 2020.



CAPÍTULO I

Semilla

Semilla

El relato de *El origen de los bribris* (García y Jaén, 2014), presente en la cartilla *Cosmovisión indígena bribri, cabécar para docentes indígenas de II ciclo*, elaborada por Fernández (2014, p. 20), narra cómo la siembra de las semillas del maíz es el principio de la existencia de la vida de los bribris y cabécares. Para ellos las semillas deben ser sembradas antes que comidas, para que puedan dar fruto, y luego ser nuevamente semilla, así logran perpetuar el proceso vital. De igual manera se reproduce el alimento como se reproduce la vida; los indígenas brotarán de la semilla sembrada de aquellos que saben resguardar la canasta de semillas que han sembrado:

Dios Sibö creó a los indígenas de maíz; trajo estas semillas cuando aún era de noche; no había luz en este mundo. Habló con otros seres espirituales, diciéndoles: vamos a trabajar juntos en la siembra del maíz. Pero éstos se quedaron sorprendidos de escuchar algo extraño ¡sembrar maíz! Desde ese momento, se atropellaban unos con otros para poder ver el maíz.

Cuando lo vieron, todos tuvieron gran tentación de comerlo. Los planes de Dios se volvieron un problema; ya no podía dejar la canasta donde guardaba el maíz en cualquier lugar, tenía que cuidarlo, hasta ver cómo convencer a esos seres.

Mientras Dios trataba de hablar con esos seres, diciéndoles que mejor era sembrar el maíz, dejó la canasta al cuidado de sus parientes de más confianza, pero éstos no se preocuparon tanto en cuidar la canasta, momento que aprovechó un ser malévolo de nombre Abéblu; este se robó la canasta de maíz y se la tragó, pero la canasta tenía una cuerda con un trozo de madera amarrado, y esto se atascó en la garganta de Abéblu; luego tranquilo se acostó en su hamaca, como si nada hubiera sucedido.

Cuando regresó Dios, sus parientes le dijeron: Abéblu se robó su canasta. Inmediatamente Dios fue a buscarlo hasta su casa, para ver cómo rescatar la canasta de maíz, del estómago de Abéblu.

Por eso Dios se preguntó, haciendo como si no supiera nada; conversaron de otros asuntos. En ese momento los ojos de Dios se posaron en una mata de jícara que tenía un jícara grandísimo; también había una mata de cacao que estaba cargada de mazorcas maduras. Y luego le dijo a Abéblu: pasado mañana vendré de nuevo a visitarte y quiero

que me invites a tomar chocolate; veo que tienes esa mata cargada de cacao; también quiero que cortes esa jícara y de ahí hagas dos huacales para tomar chocolate y será uno para ti y el otro para mí.

Los parientes de Abéblu hicieron todo cuanto Dios les ordenó. A los tres días llegó Dios, a la casa de Abéblu; éste lo recibió muy amablemente. Pronto estuvo preparada la deliciosa bebida; los parientes de Abéblu le sirvieron a Dios el primer huacal lleno de chocolate, pero él no lo aceptó, solamente sopló tres veces sobre la bebida y ordenó que mejor se lo dieran a Abéblu. Y que él se tomaría el otro huacal de chocolate, pero en realidad Dios no quería tomar chocolate; él los estaba engañando. Mientras que Abéblu sí se bebió el chocolate y de pronto su estómago hizo un ruido y un poco temeroso dijo: -Sulá Makla le y le yëwayö, que quiere decir – ¡Qué extraño, quizás he tomado algo sagrado!

En ese momento se reventó su estómago y salió la canasta que él se había tragado. Rápidamente la recogieron los ayudantes de Sibö, y huyeron a toda prisa, porque los parientes de Abéblu estaban tan enojados por su muerte. Estos junto con otros seres se propusieron seguir a Dios, según ellos para matarlo y comerse el maíz. Fue tan grande la persecución que Dios decidió transformarse en un feo viejito, y escondió muy bien la canasta de maíz. Se sentó en la orilla del camino y luego transformó su figura en otra resplandeciente, hermosa como los primeros rayos del sol de las mañanas, que subía al cielo con la canasta.

Cuando llegó la gran multitud de seres malignos, viendo al viejito le preguntaron: -¿Usted es Dios? Otros le decían: ¿usted vio pasar a Dios, llevando una canasta? Les respondió el misterioso viejito: - yo no soy Dios, yo soy un pobre Dios viejito, y mirando hacia arriba les dijo: vean allá va Dios, llevando la canasta, vean qué joven y hermoso es, resplandeciente como los primeros rayos del sol de las mañanas. Así engañando a esos malos espíritus, estos se fueron elevando hacia el cielo. De esta manera llegaron a otro planeta y ya no pudieron regresar más. Dios les dio ese castigo y tenía que ser así, porque de lo contrario ellos se comerían todo el maíz. Después de todo, nuevamente Dios reunió a otros seres que no participaron en su persecución y los convenció para que le ayudaran a sembrar su maíz.

Ahora Dios se siente feliz de haber logrado realizar la primera parte de sus planes, y espera ansioso ver nacer a los primeros indígenas. Cuando esto sucedió, Dios los llamó y los reunió diciéndoles: -¡Yo soy Dios, el dueño de ustedes y de todo lo que existe, y los llamó Distö que quiere decir semillas para sembrar; también los llamó Skã wak que quiere decir hombres dueños del lugar!.

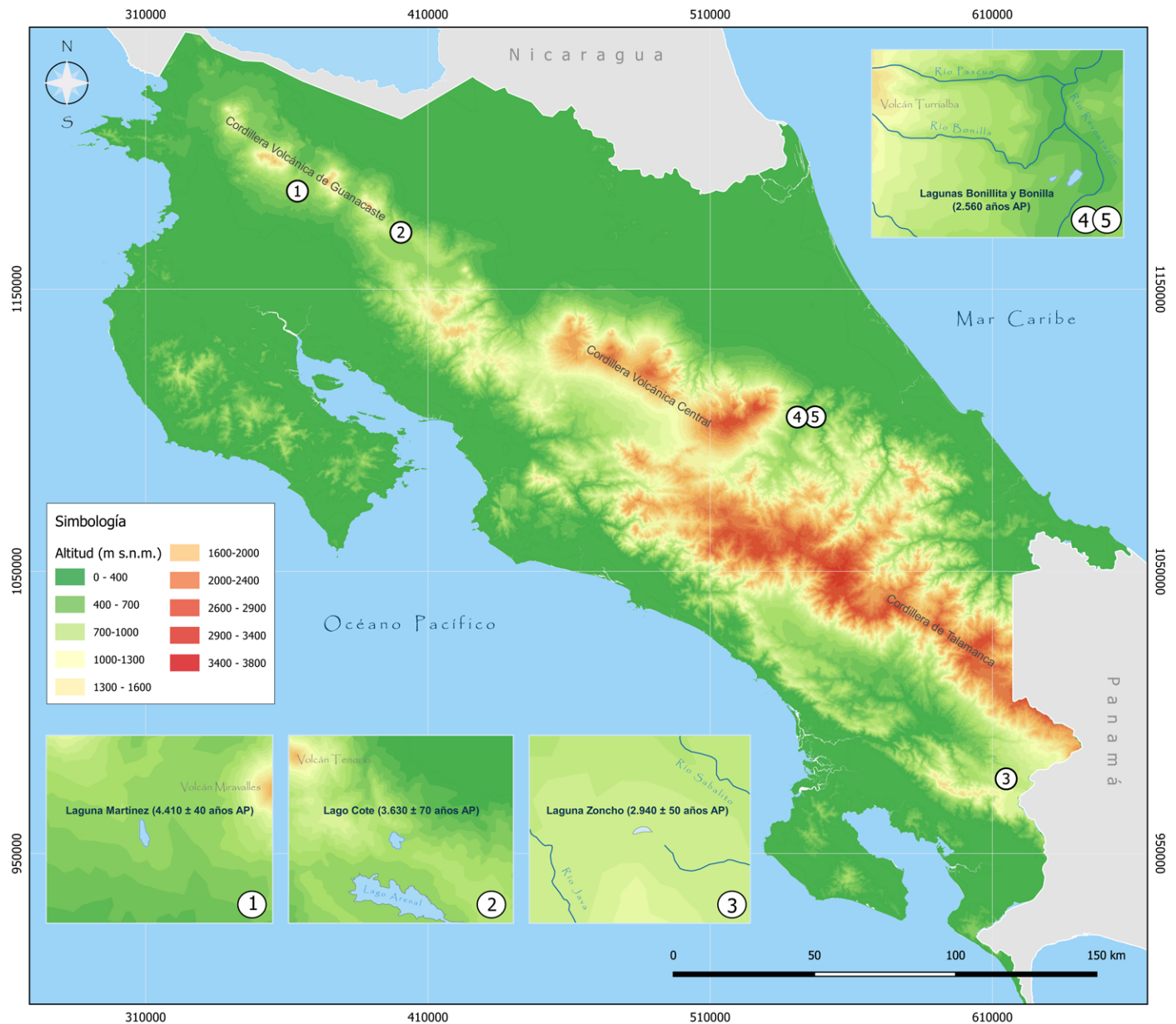
Domesticación y dispersión del maíz

En Costa Rica, estudios arqueológicos han revelado la existencia del maíz desde el *Holoceno medio* (período 7.500 A.P. - 4.500 A.P.), hace al menos 4.500 años A.P. Arford y Horn (2004) han proporcionado nuevos datos sobre la historia del maíz al noroeste de Costa Rica a partir de los registros de sedimentos de seis lagos en la ladera inferior del Pacífico del Volcán Miravalles, en la Cordillera de Guanacaste, en *Bosque húmedo premontano en transición a basal*, formados hace al menos 8.000 años. La evidencia más antigua de polen de la cultura agroalimentaria de maíz en Costa Rica provino de un núcleo de sedimento del Lago Cote (Arford, 2001, citado por Arford y Horn, 2004) que señaló un fechamiento de Carbono 14 de 3.630 ± 70 años; mientras que los nuevos datos de fechamiento de Carbono 14 de polen de maíz en la *Laguna Martínez* (1) datan de 4.760 ± 40 años (Arford y Horn, 2004). El polen del maíz aparece por primera vez poco después de un período de lenta sedimentación de la laguna que los autores asocian a un período seco hace alrededor de 6.060 ± 40 años (C14), situación asociada con una tendencia a la disminución de los porcentajes de polen de árboles y al aumento de polen de hierba y de carbón vegetal microscópico.

Otro estudio señala que la presencia de los granos de polen de *Zea mays* en la mayoría de las muestras de los sedimentos basales del núcleo de la *Laguna Zoncho* (3) constituyen la evidencia botánica más antigua del cultivo de maíz en el sur de Costa Rica y una ocupación casi continua de su cuenca durante los últimos 3.000 años (Clement y Horn, 2001).

Por su parte, el estudio de Northrop y Horn (1996) a partir del análisis de núcleos de sedimentos de las lagunas *Bonillita* (4) y *Bonilla* (5), en el Valle del Reventazón, en la zona de vida *Bosque tropical muy húmedo en transición a premontano*, indican la presencia de una subsistencia que incluye el cultivo del maíz y el uso del fuego hace, al menos, 2.560 años. Como lo interpretan las autoras, el maíz es un cultivo que requiere la siembra, el cultivo y su cosecha para sobrevivir y la presencia de polen de maíz en la base del núcleo Bonillita muestra que los grupos humanos se establecieron en los lagos hace 2.560 años y que estaban ahí presentes continuamente hasta poco antes de o incluso hasta el tiempo de la colonización europea. Este estudio brinda una nueva e importante información para la discusión existente entre la comunidad arqueológica con respecto a la base de subsistencia de los pueblos de la vertiente del Atlántico durante el período de *La Montaña* (período 2.950-2.250 años), en la que este complejo arqueológico se caracteriza por la presencia de comales planos con bordes elevados idénticos a los budares que están asociados con el procesamiento de la yuca amarga en yacimientos arqueológicos en Brasil, Venezuela y Colombia (Snarskis, 1984, citado por Northrop y Horn, 1996).

Mapa #1. Sitios con hallazgos de polen de maíz antiguo con datación por carbono-14, Costa Rica



Autora: Vania Solano Lacé

Cartografía: Dany Villalobos V.

Junio, 2020

Datum: WGS84

Proyección: CRTM05

Como lo señalan las autoras Northrop y Horn (1996), la evidencia del próximo período arqueológico, *El Bosque* (período 2.250-1.450 años), puso en debate dos propuestas que se habían formulado sobre el tema:

- Snarskis (1984) planteó que este período fue un tiempo de crecimiento explosivo de la población en la vertiente caribe posiblemente atribuible a la adopción de sistemas agrícolas modificados basados en el cultivo del maíz;
- Kennedy (1968) consideró que los sitios de este período eran de habitación temporal de personas que se basaban en la agricultura de tubérculos, la caza y la pesca. Este último siguió la idea de Stone (1956) con respecto a considerar el maíz como una introducción posterior a la conquista por parte de los mexicanos en la zona de los lagos y en toda la cuenca del Atlántico.

Al respecto, Alí García Segura considera que sí es posible que un grupo mexica haya estado en contacto con los pueblos talamanqueños en el pasado y utiliza el relato de los mayores para aportar esta información. Menciona que él ha logrado constatar que los términos en bribri que tienen un solo y concreto significado, es decir, que no poseen varios usos posibles dentro de la lengua, son importaciones o denominaciones de otros pueblos no bribris. Por ejemplo, la palabra *mè*, que se utiliza para nombrar a la *jícara*⁴, no tiene ningún otro uso semántico en su pueblo. La *jícara* es utilizada por el pueblo bribri solo para guardar agua y no se encuentra presente en ningún relato narrado por Sibö, a diferencia del calabazo, que está presente en mucha de la literatura bribri. Las narraciones de los mayores bribris indican que *mè* proviene del oeste, a diferencia de todas las cosas creadas por Sibö, que provienen de donde nace el sol, es decir, del oriente, del este; al igual que el clan *mèkichawak*, que no fue creado por Sibö cuando separó las semillas, sino que llegó posteriormente desde el oeste. Dicen los mayores que ese clan es el que trajo el *mè*, la *jícara*, casualmente, fruto del *jícara*, árbol *Crescentia alata* o *Crescentia cujete* de la familia *Bignoniaceae*, presente y muy utilizado por el pueblo chorotega, de tradición cultural mesoamericana. Es decir, la referencia y la identificación de un grupo “venido del oeste”, portador de la *jícara*, en la historia oral del pueblo bribri señala un posible contacto, en la vertiente caribe de Costa Rica, de los pueblos chibchas con un grupo migrante mexica venido del oeste. Es posible que este contacto, vivo en la memoria cultural del pueblo bribri, se haya dado durante el último proceso migratorio que realizaron los pueblos mesoamericanos por Centroamérica.

⁴ Del Nah. *xicalli*, vasija. Vasijas hechas del fruto del jícara (Carlos Mántica, 1982, p. 66).

Al respecto Vivó (1970) desarrolló varias posibles migraciones de pueblos náhuat desde el territorio actual de México hacia la región centroamericana, en un período de mil años:

- a) la migración desde Cihuatán de la costa pacífica (Jalisco, Colima, Michoacán y Guerrero), alrededor del año 400 d.C, hasta los centros de población de Cihuateocan (Santa Ana) y Siguatepeque (Honduras), hoy zona del Pacífico de Guatemala, El Salvador y Honduras;
- b) la migración náhuat cohuixa, alrededor de los años 500 d.C al 650 d.C, desde la actual Guerrero y Morelos hacia el territorio del actual Departamento de La Paz, en El Salvador;
- c) las migraciones náhuat posteotihuacanos desde la actual Veracruz y Chiapas, más numerosas y que se extendieron por más regiones del territorio centroamericano, entre 600 d.C y 960 d.C;
- d) y la migración choluteca de náhuat y mangué que migró más al este de Choluteca en Honduras y hacia las regiones de Nicaragua y Costa Rica, entre 800 d.C y 1.300 d.C.

No obstante, Northrop y Horn (1996) refutan la idea de que la introducción del maíz en la vertiente caribe se haya dado en el período *El Bosque* (2.250-1.450 años), ya que este cultivo estaba presente mucho tiempo antes como parte de las estrategias de sobrevivencia, durante la última parte del período anterior de *La Montaña* (hace 2.950-2.250 años); lo que sugiere que el maíz llegó a los pueblos chibchas mediante otros procesos de intercambio cultural anteriores a las migraciones náhuat en el territorio de lo que es hoy Costa Rica.

Maíz de Matambuguito, Nicoya.

Selección de la semilla

Ambas tradiciones culturales, chibchense y mesoamericana, tienen en común la particular atención que le dan al proceso de selección de la semilla, el cual es considerado vital tanto biológica como culturalmente. La semilla es el ciclo de la vida misma, y este ciclo se hace posible mediante el proceso de selección, el cual es prioritario y cuidadoso.

Desde una perspectiva cultural, en la tradición bribri, la semilla de maíz es el símbolo de la vida como explica Alí García Segura (Coroma) al decir que:

Cuando se habla especialmente de *ditsö* se piensa en el grano de maíz, de hecho por eso la gente nos dice maíz -la semilla- aunque en el fondo no es meramente de la semilla de maíz, sino es de la semilla, no importa qué semilla. (...) Ahora la palabra *ditsö* significa precisamente la semilla que uno escoge para sembrar, para ser reproducido, no es la semilla en general, distinto de la clasificación de semillas como las de cacao u otras frutas, maíz (*ikuöwö*) o de cualquier cosa. Por eso es que cuando la gente habla de la semilla de maíz es porque es lo primero que clasifica del maíz: es el maicito que va a ser la semilla para volver a sembrarlo; eso se llama *ditsö* y eso es lo que la gente usa como idea [para] decir la semilla humana, *ditsöwö*: los seres humanos. Los restos se van a comer o se van a usar para todo lo que quiera, como chicha.

En bribri, semilla se dice *ditsö*, y grano de maíz, *ditsöwö* (semilla + cosa redonda) que también se traduce como *semilla de maíz* porque el maíz es la semilla que se utiliza como referente de semilla, aunque propiamente el término *maíz* se dice *ikuö*; el grano de maíz, *ikuöwö*; la mazorca, *ikuökalö* o *ikuöklö*; el elote o maíz tierno, *ikuönëñë*; y la mazorca madura, *ikuöwöie* (Peña, 1996). En este sentido, Alí García Segura explica que los bribris y cabécares no son semillas de maíz como se ha traducido literalmente; los humanos, es decir, los bribris y los cabécares, son semillas escogidas dotadoras de vida, como las demás semillas, incluso la de maíz, que también han sido seleccionadas:

Por extensión del sentido de la palabra *ditsöwö*-, la gente la usa para decir que los humanos somos semilla de maíz, aunque en el fondo nuestra gente, al buen entender de nuestra lengua, no dice que seamos semilla de maíz." (...) Eso es selección de semilla; por eso se pueden reflejar en plantas y en animales esas selecciones para la reproducción. Ahí es donde se aplica, meramente en el puro análisis, al contexto de la palabra semilla en nuestro mundo. (...) Para nosotros, por ejemplo, el maíz es una de las plantas, precisamente, que se usa mucho para las cosas importantes. Por ejemplo, cuando Sibö nace y la mamá le da todas las reglas del tratamiento para cuando nace el niño, cómo se le da de comer, y lo que se dice entre nuestros mayores -conocimiento- es que lo primero que dice -la mamá- es que -al niño- se le da un poco de chicha de maíz, masa de maíz; porque para nosotros es, de alguna forma, donde Sibö simbolizó que nosotros podemos dar vida. (Alí García Segura, Coroma)

Severiano Fernández Torres señala que los mayores hablan de *ditsö* como *semilla de maíz* en alusión a esa semilla maravillosa que da el alimento. Alí García Segura complementa que es una explicación del principio de la vida y que está en las plantas, en los animales o en cualquier otra cosa:

Lo que se dice es que en ese estado de la vida, que es pequeño; ese pequeño tiene toda la información que quiera; ¡todo!, todo lo que usted quiera. Después se puede reflejar en una planta, toda la información, y en ese momento nosotros somos exactamente iguales; por eso los awá dicen que la vida es una sola cosa, es solo una semilla, que va a poder, y que puede dar. (...) Lo que pasa es que mucha gente, con la mentalidad de que en México y en Guatemala se usa el maíz como imagen humana, por extensión, desde mi punto de vista, se explica por qué dicen que los indígenas somos maíz, pero nosotros realmente no somos maíz, para mí ¡no somos maíz!, no puedo decir que somos de maíz.

Al respecto, Stone (1956) cita al fraile Francisco de San José Fernández, quien en 1697, escribe a propósito de los bribris, los cabécares y los térrabas "...juzgaban que la creación del hombre había sido como semilla, que Dios tenía todas las semillas y como sembró el maíz y lo demás, así sembró a los hombres y luego fueron procreando" (p. 193). Ella resalta el hecho de que este relato menciona a Sibö sembrando a los humanos como lo hace con el maíz o con otros productos, pero no que los humanos provengan específicamente de la siembra de semillas de maíz.

Por su parte, don José Alemán Alemán, agricultor chorotega en Matambú, también exalta la maravilla de la reproducción a partir de la semilla:

¿Usted sabe un granito de maíz cuántos granitos nos dan? Una mazorca da hasta 90-80 granos, ¡una mazorca! ¡Dígame usted que uno es inconforme!, ¡ah!, dicen ¡que no me rindió! Pero una mazorca ¿cuántos granitos no da con un granito? Hágale números. Es lo que le digo yo ¡A veces hay matas que echan hasta dos mazorcas! ¿Cuántos granitos son con un granito?

Las personas agricultoras indígenas de ambas tradiciones culturales seleccionan la semilla que se encuentra en mejor estado: se escogen las mazorcas más sanas, con mejor tamaño, con los granos ordenados y de un grosor uniforme. No se suelen utilizar los granos de los costados de las mazorcas; únicamente los del centro:

Se asolean las mazorcas; las que uno se va a dejar son las semillas que se asolean más. Bien escogidita; la parte que usted vea bien bonita. Se le quita la punta, y se le quita lo de atrás para que quede lo del centro de la mazorca que es el grano más frondoso. Así nace la mata. (José Alemán Alemán, Matambú)

Esto también lo registran Wierema et al. (1993) en su estudio sobre los sistemas locales de semilla en la producción campesina de Centroamérica; el cual, si bien no se realizó con poblaciones indígenas, indica que estas poblaciones resguardan formas tradicionales de cultivo heredadas de prácticas indígenas: “Los criterios aplicados a la selección de la mazorca son el tamaño, la sanidad (presencia de hongos y/o (daño de) insectos, la regularidad de las hileras de granos, la cobertura de la mazorca por la tuza, y el color de la tuza” (p. 138).

En Matambú, las mazorcas para semilla se almacenan en *tusa*⁵ en lugares secos en las casas de habitación. Varias familias agricultoras señalaron que las mazorcas se desgranar en el momento que se va a sembrar, aunque cada vez es más frecuente guardarlas también ya desgranadas. Reconocen que el desgranar el maíz lo hace muy susceptible al ataque de los insectos por lo que tienen que recurrir a utilizar ajos o ceniza, en el mejor de los casos, pero frecuentemente utilizan el *Malathion*, un insecticida y acaricida agrícola sumamente tóxico de venta libre: “El maíz ya lo desgranamos aparte, y se asolea bien y lo echa en una pichinga⁶, ahí le echa uno ceniza o puede zumbarle⁷ unos ajos, Malathion o ceniza” (Henry Pérez Fajardo, Matambú).

De la misma forma lo expresa doña Carmelina Vásquez Vásquez, huetar de Quitirrisí, cuando comenta que para resguardar la semilla, las mazorcas se almacenan enteras, en tusa, en lugares secos, frecuentemente colgados arriba de las hornillas o del fogón, para que el humo las mantenga secas y libres de insectos.

En los pueblos bribris y cabécares tampoco se utilizan todos los granos de la mazorca para sembrar, ya que:

El maíz para semilla se desgrana del centro, las dos puntas no; cuando se recoge la mejor semilla se guarda aparte y las dos puntas se desgranar luego y se muelen y se toma en colectividad para que fluya buena energía y buena cosecha, y la mejor semilla no se vende, se regala o se intercambia para que siga existiendo. En otras culturas la mejor semilla se vende más cara, son culturalmente diferentes, de hecho piensan “yo me quedo con lo mío”, pero qué lindo es compartir la semilla, así usted tiene, yo tengo, todo el mundo tenemos. Sí, no se va a acabar nunca pero el problema fue cuando entró el dinero y cambió la cultura ¿no? entonces, te vendo, pero vale tanto y eso nos destruyó. (Severiano Fernández Torres, Ujarrás)

⁵ Del Nah. *tosihuatl*, hoja de maíz verde. Las hojas que envuelven la mazorca del maíz, cualquiera que sea su estado de maduración (Carlos Mántica, 1982, p. 85).

⁶ Recipiente para transportar líquidos. (Real Academia Española, s.f., definición 2).

⁷ Arrojar (impeler con violencia) (Real Academia Española, s.f., definición 8).

Doña Amelia Serrano Serrano de Quitirrisí coincide con don Severiano Fernández Torres de Talamanca cuando señala que los otros granos de la mazorca para semilla se aprovechaban como comida; nada se desperdiciaba:

Papá sacaba la semilla de las mazorcas especiales, mazorca grande, que fuera gruesa, que las carreritas que llamamos nosotros, no estuvieran torcidas, que fueran rectíticas, y la puntilla y el culillo de la mazorca se le quitaba; eso lo desgranábamos para comerlo. El resto de la mazorquilla si servía, se le quitaba una parte de la mazorca para sembrar, eso era maíz para semilla. (...) Papá, a cierto tiempo, lo desgranaba todo bien asoleado y lo curaba con alquitrán, y le echaban ceniza para que se secase. Eso era para la semilla para sembrar.

En el estudio realizado con familias campesinas de la zona de Pejibaye, se registra que estas seleccionan las mejores plantas y mazorcas antes de la cosecha y en el campo, porque en esta zona muy húmeda de la vertiente atlántica de Costa Rica, “la siembra veranera tiene mayor importancia y por eso existe mayor preocupación por parte del productor de asegurarse de semilla de mejor calidad” (Wierema *et al.*, 1993, p. 138).

En Talamanca, también la selección de la semilla se hacía en el campo, antes de la cosecha. Alí García Segura de Coroma recuenta que los mayores visualizaban las “buenas” plantas, las más sanas, y las de mejores mazorcas; se recogían y se secaban aparte: “Para escoger la semilla se hace cuando uno está cortando el maíz, cosechando, como se dice, los mejores (...) Porque usted ve de un maizal... las mazorcas más grandes, las sacan y las apartan. Para mantenerla, por ejemplo, mucha gente lo que hacía era amarrarlo, el maíz, en su casita o lo dejaba así aparte para que se secase ahí, y ese otro se lo deja uno porque lo va a usar”.



Almacenamiento del maíz

En Matambú, las mazorcas para comer no se solían desgranar; las mazorcas en tusa se almacenaban en lugares secos, ya sea en trojas en los campos de cultivo, en estancos que se hacían en la parte superior de los ranchos, o en ranchos que se hacían al lado de las casas para resguardar el maíz y los sacos de frijol y arroz. Cuenta doña Dominga Hernández Hernández de Matambuquito:

Papá sembraba frijoles, maíz, arroz y nosotros teníamos esa saquería de arroz y frijoles en la casa. Mi papá hacía un ranchito para acomodar eso, ¡viera que lindo! Mi papá hacía un ranchito así, aparte de la casita, y la casita donde vivíamos era de palma el techo. Nosotros le decíamos rancho; mi papá le ponía soleras gruesas al rancho y le ponía pedazos de estillones arriba ¿Usted sabe lo que son estillones verdad? Que uno trae de allá del aserradero; (...) cuando botan pedazos de tabla son las que sacan primero ¿entiende? Estillones dice uno. Bueno, mi papito, pobrecito, buscaba un boyero e iba a que le consiguiera esas tablas, aunque fueran feas, pero él no las quería para el lujo, él las quería para echar el maíz y para poner los sacos de frijol. (...) Sí, arriba del rancho y ¡viera qué lindo! Margarita sabe todo eso: ¡vaya güila a apear⁸ el maíz! Entonces, trepaba una de las chiquillas y volaba el maíz abajo, y ya cuando lo bajaban cada una se ponía a destusarlo, a pelarlo, usted entiende cómo es. Nosotros apeábamos el maíz así en tusa, pero nada más el poquito que íbamos a ocupar, el resto se guardaba así en tusa. Usted veía un rancho hasta la porra de puro maíz en tusa. Papá le ponía un atajadero así al frente para que no se viniera 'pabajo' ese maíz, y nos ponía a nosotros a tirar ese maíz ahí para arriba. Él se iba a trabajar para ganarse la vida para mantenernos a nosotros y nos dejaba esa tarea y cuando ya estaba caliente el sol parecíamos un mico, nos picaba el ajuate⁹, que es un polvillo que la tusa tiene y le cae a uno en los brazos y pica. Eso ya cuando eran las 9am decía mamá: ¡ya dejen eso! ahora que venga su papá le digo que ya estaba caliente el sol y que yo les dije que lo dejaran, y vayan a bañarse, a lavar la ropita y traen un viajecito de agua. Nosotros traíamos agua de la quebrada; nosotros no conocíamos el agua en la casa, la traíamos en un balde en la cabeza. Nosotros jalábamos el agua en un calabazo de jícara.

⁸ Del lat. **appedāre*, der. de *pes, pedis* 'pie'. Arq. Bajar de su sitio alguna cosa. (Real Academia Española, s.f., definición 10).

⁹ *Ahuate*, Tb. aguate. Del náhuatl *ahuatl* 'espina'. (Real Academia Española, s.f., definición 1). Espina muy pequeña y delgada que, a modo de vello, tienen algunas plantas, como la caña de azúcar y el maíz / *Ajuate*: espina o pelillo muy pequeño que crece en el tallo y hojas de algunas plantas gramíneas como el maíz, y que produce ardor o picazón. (Carlos Mántica, 1982, p. 48).

También, se almacenaba el maíz en los mismos campos en los que se sembraba, en particular, cuando las zonas de cultivo estaban lejos de las casas de habitación:

El maíz se agarraba y se metía en una troja, si no se tapaba con zacate, se hacía con la misma caña de maíz, y después un poco de zacate; ese montón de maíz en tusa, en mazorca, dilataba tiempos allí, ¿por qué?, porque se le hacía una buena cama grande de puro zacate y ahí se echaba el maíz. No se mojaba ni por debajo ni por arriba. Y antes nadie robaba; y ahora no. Ahora aún cuando está en *chilotes*¹⁰, el maíz, se llevan todos los chilotes, se llevan los elotes. Si se dejaba el maíz amontonado en el monte cuando se regresaba no había nada; igual con todo, hasta con los frijoles. Bueno, pero eso se lo digo porque yo lo supe de trabajar en agricultura. Para no cansarlos con el cuento, yo iba hasta aquel cerro de Hojanca con mi papá. Todo se jalaba a caballo, si había alguna comodidad y había una yunta de bueyes, entonces uno buscaba al boyero que le jalara la cosecha. Ahora solo se jala en camión, todo, ya las bestias casi ni se ven. (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)

Hace unos 30 años fue cuando desaparecieron los ranchos para almacenamiento de maíz en Matambú y debido a los robos en los campos, por eso se solía guardar la semilla para consumo en sacos, en mazorca con tusa, dentro de la casa, pero comúnmente, ahora, lo hacen en estañones de plástico o de metal, ya desgranada: "*bien tapado en estañón no le pasa nada, sin nada, limpio, sin basura*" (Henry Pérez Fajardo, Matambú).

Alí García Segura informa que cuando era niño, a mediados de la década de 1970, en las casas en Talamanca se almacenaba el maíz o el arroz en cajones hechos del árbol de balsa (*Ochroma pyramidale*). Al árbol se le sacaba la corteza y esta se enrollaba para fabricar un cajón grande, estilo barril. Los niños acostumbran a dormir sobre los cajones llenos de maíz en tusa o de arroz:

No, desgranado no, en tusa, eso sí, porque se desgrana cuando se necesita nada más. En mi casa recuerdo que pudo haber hasta dos cajones de esos que son gigantescos. Entonces los niños teníamos cuero de vaca que tirábamos encima eso como una cama, y encima de eso dormíamos. Por eso yo decía que mi cama era ese montón de arroz y maíz; eso es y ahí se guarda el maíz ya sazón, seco. (Alí García Segura, Coroma)

¹⁰ *Xilotl*: comenzar a echar mazorca la caña de maíz. ² *xilotl*: mazorca de maíz tierna y por cuajar. ² mazorca de maíz antes que se cuaje el grano. ¹ (Thouvenot, M., 2014, definición p. 451).

En Coroma, el maíz se recogía a finales de abril, incluso, a veces, se corría a recogerlo, como comenta Alí García Segura, ya entradas las lluvias de mayo cuando estaba cuajado, pero todavía no del todo seco. Para secarlo lo ponían un poco al sol para que no se naciera pero utilizaban una casita que tenían en el maizal o cerca de la casa y lo dejaban ahí una o dos semanas hasta que se secase el maíz. Se tapaba con hojas de platanillo para que no recibiera agua. Luego se ponía en el cajón y podía durar ahí de 6 a 7 meses. Los niños y las niñas eran los que solían ir a traer el maíz del campo.

De hecho, los cultivos de maíz, y las zonas de secado y almacenamiento del grano solían encontrarse distantes de las casas de habitación. Por ejemplo, el estudio de Vásquez (1998) realizado en 1985, en Telire, en población cabécar, indica que las milpas se encontraban a 20-90 minutos de caminata: "la distancia y la dificultad de encontrar las milpas es clave para protegerlas de los chanchos domésticos, los cuales hozan las raíces de los cultivos y pueden destruir la milpa en una noche" (p. 98).

Por su parte, Amelia Serrano Serrano relata que en Quitirrisí, en los años cincuenta, se guardaba el maíz con toda la tusa en trojas o ranchos de paja, de caña, en el campo de siembra, cerrado con caña de bambú, con puerta, y hacían un camón de palos o de bambú. Ordenaban las mazorcas "*calzaditas, una mazorca para acá, una mazorca para allá*", en alto, para que no se humedeciera: "*ese maíz no se picaba porque tenían el cuidado de que lo doblaban en la 'buena luna' o menguante*". Sacaban el maíz de la troja cuando ya escaseaba el maíz en la comunidad, para desgranarlo y vender el grano a otras familias.



Maíz seco para semilla colgado arriba del fogón, Tabarcia de Mora.

Variedades de semillas

En el territorio indígena de Matambú se registraron en el 2014 cuatro variedades de maíz conocidas popularmente como maíz *blanco*, maíz *amarillo*, maíz *pujagua* (morado) y maíz *congo* o *conga* (negro). Las dos primeras variedades son las más cultivadas, ya que la variedad *pujagua* se siembra ocasionalmente o en menos cantidad y la semilla del congo o conga ya no está fácilmente disponible, aunque es igualmente conocida como todas las demás.

Las variedades *amarilla* y *pujagua* son muy apreciadas porque con ellas se preparan la mayoría de los platos tradicionales y también porque se consideran más nutritivas, con más vitaminas. El maíz *amarillo* es el preferido para realizar variedad de platillos aunque el blanco lo sustituye sin problema cuando no se dispone del anterior. El maíz *amarillo* se utiliza para el consumo cotidiano, diariamente, mientras la *pujagua* se utiliza con menor frecuencia que el *amarillo* y el *blanco*, casi siempre, en actividades especiales y celebraciones.

La tortilla de maíz, en este territorio, se suele consumir prácticamente todos los días tanto para el desayuno como para otros tiempos de comida, y se prefiere con maíz *amarillo*. Otro platillo, como el *arroz de maíz*, también se prefiere con esta variedad:


¿Usted ha comido el arroz de maíz de gallina? Ah bueno, sabe más rico de maíz amarillo que de maíz blanco, que de maíz *pujagua*. Bueno, yo nunca he comido de maíz *pujagua*... pero el amarillo es más rico y como que le da más colorcito al echarle el *achiote*¹¹ que uno le echa, es más rápido para agarrar color que el blanco; casi es igual pero seguro ya me acostumbré con el amarillo, me gusta más el amarillo. (Práxedes Hernández, Matambú)

Varias mujeres de esta comunidad mencionaron hacer o haber hecho tortillas con maíz *pujagua*, las cuales quedan más suavitas que con maíz *amarillo* y *blanco*; sin embargo, lo consideran un lujo puesto que el *pujagua* es más caro, situación que aumenta considerablemente su gasto cuando estamos frente a una dieta basada en el maíz. El *pujagua* se vende 20% más caro que el maíz *blanco* o *amarillo*, algunas razones son que el cultivo de *pujagua* es más escaso porque es más delicado, que el rendimiento de la cosecha de *pujagua* suele ser menor y que también es muy apetecido por los insectos durante su almacenamiento; mucho más que las otras variedades.

¹¹ Del náhuatl *achiyotl*, de *achi-* 'grano, semilla'. (Real Academia Española, s.f., definición 1). Pigmento natural nativo de las zonas tropicales americanas. Especie: *Bixa orellana*.

Estas tres situaciones tienen implicaciones en su disponibilidad o en la decisión de cultivarlo, ya sea porque es mayor el riesgo de la cosecha cuando es cultivado para la autosubsistencia, o porque es más caro cuando se compra para procesarlo y obtener así un valor agregado:

La pujagua se vende más cara, y a usted le pueden dar ese balde repleto y no pesa 16 kilos, lo más que le puede pesar el balde repleto es 13 a 14 kilos y si se lo dan vacío menos, de 11 kilos a 12. Entonces yo digo que es muy cara la pujagua para negociarla, pero para un gusto que me la vendan así, yo la compro. Yo sé que la tengo para chicheme y para atol, pero para revender yo no compro pujagua porque es muy cara y no le saca nada uno. Uno se pone a dar 10 mil pesos por la cajuela de maíz, compra las bolsas, va a pagar la molida y va a venderlas, y no se vende el producto, lo vuelve a traer y lo que pasa es que se pone *gata*¹² la bolsa y creen que es una harina vieja y tiene que cambiarla de bolsa, por eso le digo, no, no, no, eso no sirve para vender y uno ve que está muy cara. Hágale números, 10 mil pesos la cajuela, 2.900 cobran por la molida, las bolsas, los días que saca para ir a venderla y si no la vende toda; entonces yo calculo que metiéndole uno como 13.000 colones y, tal vez, si usted puede vender a 1.500 la bolsita de harina, no le saca nada, y sacando cuentas, los viajes de uno, el trabajo de uno, el día que sacó. (Práxedes Hernández Pérez, Matambú)



Maíz seco de Hondores, Matambú.

¹² Cuando se condensa la humedad de un producto orgánico y se hace visible dentro del plástico. En este caso se usa cuando la bolsa de plástico, donde se empaca la harina de maíz, se ve opaca por dentro y por lo tanto menos apetecible.

Sin embargo, esto no impide que existan muchos platos tradicionales vitales dentro la cultura culinaria de este pueblo que solo utilizan este maíz, como el *atol de pujagua*, el *chicheme* y el *pozol*:

Es que sí, ciertamente, sería una lástima que se pierda el maíz pujagua porque yo he tratado de que no se pierda esa semilla por la razón de que se utiliza mucho. Vea, por ejemplo, en el caso mío, a mí me gusta moler maíz para vender lo que se llama la harina de pujagua. Mucha gente la compra para hacer chicheme, mucha gente la compra para hacer atol; entonces siempre me encargan, yo les llevo. Después, de la misma pujagua nosotros hacemos pinol que la gente le encanta mucho porque dicen que es mejor el pinol de pujagua que el de maíz amarillo. Con la pujagua se hace el atol y se hace chicheme aquí para el gasto de la casa. El pozol no, porque la verdad aquí eso nunca se hace, pero sí se hace el chicheme, el pinol y el atol, y vendo masa de chicheme. (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)



Maíz pujagua de Matambuguito, Nicoya.

El maíz *congo* o *conga*, también llamado *pujagua conga*, es mucho más oscuro que el *pujagua*, es considerado para un uso primordialmente medicinal, y se puede utilizar bebido y en unguento. La gente manifiesta pesar por su pérdida o poco acceso:

Esa conga se nos ha perdido, pero por allá, por aquel lado, hay un muchacho que tiene. La *pujagua conga* no les gusta molerla a donde yo voy a moler la *pujagua* porque es muy dura, pero a la vez la *pujagua conga* es medicinal para los *talchinos*¹³, entonces yo estoy con ganas de conseguir un poquito para ver si puedo sembrar para hacer un chicheme, sale un chicheme tan rico, parece que tuviera violeta, moradítico. (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)

Tanto las personas de la comunidad como estudios científicos señalan las propiedades medicinales del maíz morado, *pujagua* y *conga*, en este caso. Esto se debe a la presencia de pigmentos naturales llamados antocianinas. Aguilera-Ortíz, Reza-Vargas, Chew-Madinaveitia, Velázquez (2011) precisan que los extractos ricos en antocianinas “pueden mejorar la agudeza visual, mostrar actividad antioxidante, atrapar radicales y actuar como agentes quimioprotectores” y juegan también un papel en las propiedades antidiabéticas (p. 16). Por su parte, Castañeda-Sánchez (2011) informa que la variedad de maíz azul efectivamente posee pigmentos antioxidantes pero además una calidad nutricional mayor que el maíz típico y su nivel de fibra es uno de los más elevados comparado con el resto de los cereales. Destaca como características nutricionales interesantes la menor cantidad de almidón, un índice glucémico menor al maíz normal (importante para personas diabéticas), y una carga proteica superior en un 20% al del maíz blanco (Méndez *et al.*, 2005, citado por Castañeda-Sánchez, p. 77).

El valor que le dan al maíz *pujagua* en la culinaria tradicional de esta comunidad, pese a ser más escaso que las variedades *amarilla* y *blanca* por las posibles razones mencionadas anteriormente, no parece extraño cuando leemos del cronista Fernández de Oviedo (Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 1978), en su relato de su expedición realizada en Costa Rica en 1529 que: “por la mayor parte el mahiz de Tierra-Firme es morado oscuro ó colorado, é también hay blanco, é mucho dello amarillo” (p. 63). Resalta también en este relato de Oviedo la mención al maíz *colorado*, que posiblemente sea el maíz *rojo* que en la comunidad lo reportan como *maíz caballo*; sin embargo, esta variedad está en desuso o perdida, ya que no fue mencionada espontáneamente durante las entrevistas ni estuvo presente en la elaboración de las recetas socializadas por las personas de la comunidad.

¹³ *Talchina*: Del *náh.tlalli*, tierra y *axin*, especie de cochinilla) f. Enfermedad de la piel parecida a la erisipela. (Academia Nicaragüense de la Lengua, s.f.).

De las otras variedades de semillas de maíz, mencionan varios nombres; algunas ya no se utilizan, otras se mantienen, y existen nuevas variedades mejoradas o traídas de otras zonas:

En aquellos tiempos, se sembraba un maíz que le llamaban *maiceno*, era finitico y blanco. Se sembraba otra clase que yo no cultivé con mi papá: *rocamé*, ese era un grano muy chambón. Había una clase de maíz que le llamaban *Mayor Vela*, que yo todavía me acuerdo de todas esas semillas. Ahora se siembra el maíz *rocarino*; maíz amarillo que se le llama *piquinitillo* que es muy finito; hay otros maíces amarillos que se siembran, pero bueno no se ni como se llaman porque es un maíz de grano muy *borocho*¹⁴. Hay un maíz blanco también que es de *tusa morada*, un maíz muy bueno. Y después, el maíz *pujagua*, que la *pujagua* se ocupa para hacer atol, para hacer chicheme. (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)

Por otro lado, en la zona huetar, doña Amelia Serrano Serrano informa que antes había maíz *blanco* y *amarillo*; el maíz *morado* se utilizaba solo en elote para hacer *mazamorra* y hacer *chicha*, por lo que sembraban muy poquitas matas. No se utilizaba el maíz *morado* para hacer *tortillas*, solo el *blanco* y el *amarillo*. Hoy todavía se siembran variedades *amarilla* y *blanca*, no así el *morado*.

En Baja Talamanca la mayoría de las variedades de maíz se han perdido. Como nos informa Alí García Segura, ahora solo queda el amarillo pero antes existían diversas variedades de maíz blanco, rojo, morado y negro; aunque menciona que sí se encuentran aún en otras zonas de Talamanca, como en Salitre. Comenta que desde los años setenta las políticas asistenciales del Estado costarricense tuvieron un gran impacto en los sistemas productivos de las comunidades indígenas bribbris, ya que las “ayudas” en víveres y dinero en efectivo modificaron la organización del trabajo agrícola. Se dejó de sembrar maíz y otros productos de subsistencia, así como se relegaron algunas prácticas artesanales tradicionales como la cestería y esto él lo explica en el marco de las condiciones prácticas de su cultura:

Yo le cuento a la gente de aquí, que muchas de las cosas de nosotros van desapareciendo por dejar de utilizarlas; nosotros decimos, los mismos indígenas dicen: la vida tiene que dar vida, por eso Sibö tiene un hijo (...) hombre, mujer, no importa, porque nosotros, dijo mi tía, ambos nos embarazamos y tenemos hijos, entonces es necesario tener hijos(as) por la importancia, el objetivo de la vida. Entonces, si una costumbre de nosotros no es utilizada se va a perder, entonces no sirve, y eso que no sirve significa que la

¹⁴ Tosco, grueso.

misma naturaleza lo va eliminando, según nosotros. La gente empezó a no utilizar el maíz, porque recuerde que en nuestras tierras antes la gente vivía más de tradición; yo me recuerdo todavía que, por ejemplo, nosotros sembrábamos maíz. Precisamente lo conozco porque mi mamá nos mandaba a hacer todo eso, -vaya a recoger tal planta-, y tenía que ir a hacer tal cosa y a recoger tal cosa; entonces uno va conociendo. Por eso todo eso era importante y sembrábamos y en mi casa nunca faltaba arroz ni eso, sí, porque sembrábamos arroz, hasta que llegó el famoso IMAS¹⁵, digo yo. (...) La ayuda a los pobres fue cuando nos empezaron a hacer todo, empezaron a quitar todo, entonces la gente empezó a dejar de sembrar. (...) Paquetes de arroz, atún y pan verde -parece el chiste mío- del pan verde allá afuera. (...) Te lo regalan porque piensan que usted es pobre, entonces como usted es pobre no tiene nada que hacer. Yo critico esas políticas del *Estado de pobreza*. En mi familia empezaron a dejar el trabajo, entonces se empezaron a enfermar de verdad y la casa dejó de tener cosas. Y yo le pregunto a ellos, vea que yo he buscado maíz de otros lados, yo no lo imaginaba, no, todo el día sentado (...) ¿por qué? -Porque el fin de semana vamos allá y nos van a dar gratis-; y como somos animales de costumbres, se acostumbraron. Entonces empezaron a dejar de usar maíz.

Borge y Castillo (1997) comentan que la dieta de los pueblos talamancaños se percibe empobrecida ya en la década de los noventa: el arroz, la yuca, los plátanos y los bananos habían pasado a ser la base diaria de alimentación, abundante en carbohidratos pero baja en proteínas, fibra y grasas, debido "al abandono acelerado de la dieta tradicional compuesta por carnes de animales silvestres y domésticos, pescado, maíz, hongos, quelites, frutas, tubérculos, palmitos, flores, ayotes, granos, pejibayes y toda una amplia gama de alimentos que ofrecen los ríos, los bosques y las tierras de cultivo en la zona" (p. 45).

Con respecto al maíz *morado*, llama la atención que también los pueblos chibchas relacionen el maíz *morado* con actividades ceremoniales de importancia, como es el caso las ceremonias bribri para graduaciones de cargos, y en ceremonias fúnebres. Al respecto, Alí García Segura nos comenta que este maíz morado o negro, se prepara como *atol dulce*, o como *masita de maíz*, respectivamente.

Para realizar el recuento de la vida del difunto, que en bribri se llama *suwítö shitáũk*, y que en español se podría traducir como el *canto del recuento de la vida*: "la persona que hace la ceremonia, el *oköm*, escoge a una persona en la primera noche que es la ceremonia de recuento de la vida, eso se dice *suwítö shitáũk* que significa "hablar de"; entonces es donde traen a esa persona y el *oköm* empieza a recontar la vida de él" (Alí García Segura, Coroma).

¹⁵ El Instituto Mixto de Ayuda Social es una institución autónoma de Costa Rica, creada en 1971, con la finalidad de resolver el problema de la pobreza extrema en el país (Ley 4760, Artículo 2.).

Las personas mayores, generalmente las abuelas, preparan el maíz morado: muelen el maíz seco en piedra, lo envuelven en la hoja de envolver tamales que se llama *tál sik*, y lo cocinan en agua como un tamal. Cuando ya está cocinado, desmenuzan la masa del tamal y hacen tamalitos miniatura que serán los que se utilizarán para hacer el recuento del difunto. Solo las personas mayores y los niños o las niñas (que todavía no han menstruado) pueden preparar la masa, ya que tienen que ser personas en estado de “pureza”, que no estén *ñā*, es decir en estado impuro. Aunque pueden hacerlo, casi nunca participan niños y niñas por la rigurosidad que supone la preparación de esta ceremonia. Además, no suele usarse la masa cruda, solo cocinada.

El recuento de la vida se hace con un hilo o cuerda de algodón al que se le van añadiendo cosas en miniatura para mostrar cada etapa o situación de la vida que se quiera resaltar, las cuales se llaman *i stë* (*stë*, en bribri, quiere decir “arte”, lo que se hace a mano); en este caso, significa “lo representado”. Lo que se recuenta es la primera vez que la persona realizó alguna acción o trabajo en su vida o sus pertenencias. Cuando se hace mención a la vida de la persona en relación al consumo, el cultivo, la cosecha o la preparación del maíz es que se utiliza la masita de maíz morado en forma de tamalito. También se usa el maíz en grano o las hojitas de la planta del maíz para representar cada situación, acción o evento, en particular:

Nosotros no morimos, realmente pasamos; entonces se cuenta la vida de... (...) -Ese cuando tenía 2 años fue a purificar la tierra para el maíz-, aquí está el maíz, entonces se pone. Y es el único maíz que se usa para eso, de color morado; morado o negro, es oscuro. -Después cortó su primer racimo-; -cogió su primer mazorca de maíz- la muestra de eso es el maíz,... y así, -tomó su huacal de chicha-; la muestra es de eso, y así cosas, por eso yo le digo, es el recuento de la vida del muerto. (Alí García Segura, Coroma)

Para memorar otras acciones se utilizan otros materiales como piedritas o nudos de la misma cuerda. Esta cuerda de algodón se llama *suwítö wöi* (*suwítö*: cuerda de algodón, *wö*: de forma redondeada, redondez de algo). Al respecto, testimonios de indígenas bribris del territorio indígena de Kéköldi también hacen mención a la ceremonia que se realiza cuando muere una persona, en palabras de Juan Vargas (*Vías de extinción, vías de supervivencia* (Palmer et al., 1992):

En el velorio, tomamos semillas de algodón y recordamos toda la vida de la persona fallecida. Tomamos una semilla de algodón y decimos: “Este es el perro que tenía”. Tomamos otra semilla y decimos: “Esta es la cerbatana con que tiraba pájaros”, y así sucesivamente, recordamos todas las cosas que la persona tenía, todos los trabajos que hacía durante su vida, y juntamos las semillas de algodón que representan estos hechos.

Se tarda muchas horas en contar todo esto. Al final, las semillas se envuelven con el mismo algodón y se ponen en la mano del muerto. Ahora, cuando el alma de la persona llega hasta donde va, allí está el jefe /suLá'/ y a él le entrega las semillas de algodón que son todos los trabajos que la persona realizó en su vida. Y allí está toda la familia, todos los que ya han muerto están allí vivos y no se mueren más. (pp. 64-65).

En este relato se mencionan las semillas de algodón para realizar el recuento de la vida de la persona fallecida; no obstante, Alí García Segura considera que es posible que haya un problema de traducción ya que *wö* se utiliza para hablar de cosas redondas, como los nudos y las semillas, por lo que probablemente se esté refiriendo a los nudos hechos para agregar cositas en miniatura o los hechos con algodón de la cuerda de algodón que se utiliza para el recuento del difunto.

Por su parte, Severiano Fernández Torres, cabécar de Ujarrás, confirma que sí hay presencia de variedades de maíz en la Alta Talamanca:

Sí, hay maíz, hay matitas, ese que llaman pujagua, maíz blanco, negro, pues son chiquiticos, *cosposo*¹⁶ como le llamamos allá en San José Cabécar por Alto Telire. Todavía hay de esas matitas que crecen así pequeño, no cosechan mucho, solo una mazorquita, ya los otros mejorados sí cosechan dos, ¿verdad?, pero éste solo uno, es más resistente a las plagas. Yo pienso que tenemos que defender por ley eso que tenemos acá porque si no llega Monsanto y se apodera.

En general, existieron y existen aún hoy variedades criollas de maíz con propiedades y usos particulares en los distintos territorios indígenas, tanto en los pueblos chibchas como en el chortega; no obstante, algunas variedades criollas, con excepción del maíz blanco, están cada vez menos disponibles para su reproducción y uso cultural. También, cabe señalar la referencia del papel que ha jugado el Estado mediante instancias como el Ministerio de Agricultura desde la década de 1980 en la introducción de semillas “mejoradas” y de prácticas agrícolas “modernas” que han modificado los sistemas de huertos y del cultivo del maíz, que incluyen la prohibición de la práctica de quema de los terrenos y el fomento del uso de insumos químicos, así como de otras instancias con prácticas asistencialistas verticales e inconsultas, que han impactado las formas propias de organización familiar y comunitaria autosuficientes.

¹⁶ Más que una variedad, en Matambú y Quitirrisí se refieren al maíz que está a medio madurar, ya pasado el elote pero no aún seco, es estado *cospó*.



CAPÍTULO II

Cultivo

Cultivo

Manejo y conocimientos del cultivo del maíz

La humanización de los bosques naturales a través del manejo de las especies arbóreas, la introducción de hierbas y arbustos, y los cultivos estacionales ha sido una práctica histórica en las regiones tropicales del mundo, como lo señalan Toledo y Barrera-Bassols (2008):

El sistema constituye una manera de reconstruir los bosques naturales mediante el cultivo y coexistencia de plantas silvestres y cultivadas, con el fin de mantener las características estructurales y los procesos ecológicos de los bosques naturales, a beneficio de las comunidades locales y manteniendo una cierta diversidad biológica (p. 23).

Tanto en Matambú como en Quitirrisí, mencionan la utilización del sistema de rotación de cultivos, la roza y la quema. En Quitirrisí, Amelia Serrano Serrano cuenta que antes la gente decía: “*ya empiezan las picas*” para preparar la tierra para sembrar:

Eran charrales gruesos, gruesos, con palos muy gruesos. Entonces, se llamaban las picas porque ellos iban y *chapiaban*¹⁷ y volcaban los palos gruesos, y lo dejaban así, porque eran charrales muy gruesos, muy descansados, y debajo de la palizada era pura tierra pelada y hoja seca. No había monte chiquitillo; la hoja mata el monte. Pasaban botando lo más grueso y eso lo rondaban, sacaban la leña gruesa, la amontonaban para un lado y le metían fuego. Quemaban; aquello quedaba quemaditico. Y el 19 de marzo tenía que estar ese terreno así, bien arregladito; todo se quemaba, y en todo ese cenicero, pasaban sembrando el maíz. (Amelia Serrano Serrano, Quitirrisí)


En las dos localidades siembran el maíz y el frijol por separado, sobre todo cuando el frijol se hace *tapado*, es decir, en lugar de ser sembrada la semilla en la tierra, esta se lanza entre la vegetación en pie, la cual es cortada inmediatamente después para aprovechar su cobertura sobre las semillas. Thurston (1994) señala que este sistema de corte y cobertura suele ser confundido con el sistema de roza y quema, se utiliza con el frijol, pero también se encuentra en pueblos indígenas y campesinos practicado para el cultivo del maíz desde tiempos precolombinos: “consistía en la limpia (corte o roza) de parcelas en el bosque, la siembra de cultivos en el mantillo resultante, antes o después de la corta, y, en lugar de hacer una quema, utilizar la descomposición de los residuos como una fuente de nutrientes” (pp. 29-30).

¹⁷ *Chapear*. Limpiar la tierra de malezas y hierbas con el machete. (Real Academia Española, s.f., definición 2).

Como lo señalan Wierema *et al.* (1993): “En Costa Rica, en condiciones de pendientes fuertes con suelos de baja fertilidad, se usan variedades locales para el sistema de “frijol tapado” (p. 122).

Amelia Serrano Serrano menciona que sembraban el maíz con *macana*¹⁸ y el arroz era lo que sembraban con *espeque*¹⁹: “*los frijoles y el maíz eran con macana, bueno, para los que eran de sembrar frijoles a macana. ¡Tenemos que macanear el maíz en la milpa! y macanear era eso. Sembraban frijoles dentro del maíz*”. Para combinar el maíz con el frijol era necesario utilizar una variedad especial de frijol que no crecía mucho entre el maíz y que era bueno para cosechar; algunas veces se utilizaba la vainica entre el maíz. Cuando el grano ya estaba en estado *cosposo*, doblaban la mata del maíz, en luna menguante, de manera que la mazorca quedara boca abajo, evitando que le entrara el agua y se pudriera. Las mazorcas se dejaban en la planta durante todo el año:

El maíz lo recogen ya en diciembre, los que hacen grandes cosechas. ¿Sabe qué hacían después de que el maíz, ya pasaba el elote, el cospó? Lo doblaban. ¿Saben qué es doblar? El cospó es el maíz ya después de elote, se sazona y lo hace uno cosposas, mazamoras o chichas. Un poquito más seco ya no sirve para tamal, ni para hacer otras cosas de elote, porque está muy duro. Entonces después de eso, cuando el maíz ya está todo amarillo, porque se madura, lo doblan en la luna buena. (...) le doblan la colita. La espiga del maíz, o sea la mazorca, quedaba guindando pabajo, entonces no le entrapaba el agua ni tampoco se podría. Ahí llevaba agua todo el resto del año, y en diciembre, ya iban y lo recogían. Ahora no hay. Ahora no se ve eso. (Amelia Serrano Serrano, Quitirrisí)



Quema para sembrar maíz -
Ka däläle kuä tkäklä, en cabécar.

¹⁸ *Voz caribe. C. Rica, El Salv., Hond. y Nic.* Instrumento de labranza consistente en un palo largo con punta o un hierro en uno de los extremos, que sirve para ahoyar. (Real Academia Española, s.f., definición 6).

¹⁹ *C. Rica y Nic.* Palo puntiagudo usado para sacar plantas con sus raíces y abrir hoyos para sembrar. (Real Academia Española, s.f., definición 4).

Pero incluso, en Quitirrisí, Efraín Vásquez Vásquez menciona que se regaba maíz en el frijolar: “sí, siempre, siempre ha habido segunda cosecha. También en los frijolares se riega maíz, cuando antes que la tierra era buena, se cogía buena cosecha, pero ya no es igual, antes sí, ahora no”.

También, en Matambú, se menciona la posibilidad de sembrar de manera conjunta el maíz y el frijol, en particular, cuando no hay suficiente tierra apta para el cultivo, ya sea por limitación de acceso a tierras o por la pérdida de nutrientes debido al sobreuso:

Nosotros sembrábamos arroz, sembrábamos maíz, con mi papá; después, los frijoles nunca se hacían sembrados sino solo regados, tapados, decían. La siembra, la agricultura de maíz era “botar el monte”, se quemaba todo el monte, después se sembraba la semilla y después todo eso lo limpiaba uno a puro machete; que eso es una cosa muy diferente al tiempo de ahora, porque ahora solo los quemantes²⁰. Nadie abonaba. Ahora, si no hay abono y no hay herbicida nadie trabaja, porque hay mucha mala hierba y hay mucha pobreza en la tierra, la tierra es estéril, si no tiene abono el siembro no desarrolla. (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)

Por su parte, Alí García Segura narra que en Coroma también se sembraba el maíz combinado con frijol:

También, con el maíz se aprovecha y se tira al mismo tiempo el frijol. Al mismo tiempo todo, entonces, va naciendo el maíz y el frijol. En el mismo hueco no, intercalado. Lo puedo hacer así, paso por aquí para tirar el maíz, después pa un lado, para tirar el frijol. Se aprovechaba toda la tierra, pero el frijol sí es muy poquito, porque casi nunca pega.

El manejo por parte de los cabécares en Telire de los sistemas agroforestales, según Vásquez (1998), se hacía también bajo el sistema de agricultura migratoria, es decir, cultivos anuales en los que se utiliza *roza* y *quema* y se deja descomponer la vegetación cortada; vegetación que, al igual que lo mencionaron las personas entrevistadas en Matambú y Quitirrisí, servía de abono para la tierra. Sin embargo, a diferencia de Matambú y Quitirrisí, en donde se registran hasta tres y dos cosechas de maíz por año, respectivamente, en Telire solo se hacía una cosecha al año, al igual que se reporta en Chirripó (Tabla # 1, Ilustración # 1):

Se cultivaba una cosecha por año, después de lo cual se deja la milpa en barbecho por tres o cuatro años, o hasta que la vegetación secundaria (*Cecropia*, *Ochroma lagopus*, *Heliocarpus popayanensis*, etc) alcance alturas de 3 o 6 metros. Duración similar de los períodos de barbecho se ha observado en la agricultura Cabécar de Chirripó. (Vásquez, 1998, p. 98)

²⁰ Se mantenía la limpieza de la siembra a mano, con machete, no como ahora que utilizan agroquímicos.

Alí García Segura confirma que en Coroma, Talamanca, al igual que en Telire, se realiza un solo cultivo al año debido a que dependen de la época seca, de enero a abril:

Más o menos 3 meses casi tallados, era por ahí a mediados de febrero, todo marzo hasta mediados de abril, un poquito a veces llegaba a mayo, casi casi mayo, pero, entonces, ya empezaba el agua. Ese tipo de cosas se prepara justo llegando a esa época seca, ¿por qué? Porque se ocupaba el sol, sobre todo, en asuntos de maíz, para quemar.

Se quemaba a mediados de febrero y se sembraba a los 3 días o una semana después, máximo a principios de marzo, antes de que las lluvias llegaran para evitar la pérdida de la cosecha por exceso de agua. Iniciadas las lluvias, las plantitas de maíz ya habían superado la mitad de su ciclo de crecimiento (3-4 meses): *“a finales de abril ya el maíz está fuerte, se defiende ante el aguacero y el agua no entraba de un solo golpe como ahora”* (Alí García Segura, Coroma).

Al respecto, Borge y Castillo (1997) precisan que en efecto en el territorio de Talamanca no hay una marcada estación seca: “en los meses de menor precipitación (enero, febrero, marzo y abril) los niveles de lluvia nunca descienden por debajo de los 120 mm. El mínimo de lluvias se presenta en el mes de febrero con 122 mm. Enero, sin embargo, puede considerarse como un mes de transición” (p. 13).

Tè, en cabécar (tacotal preparado para sembrar), Alto Chirripó.

En Coroma, según Alí García Segura, también se rotaban los terrenos de siembra permanentemente; se podía sembrar en los altos de las montañas o en las islas que se hacían en los ríos, de manera que estos descansaran al menos: *"cuatro años, tal vez; recuerde que nosotros trabajamos a partir de cuatro"*. El cultivo del maíz en esta zona dependía mucho del tiempo seco. De acuerdo con la memoria cultural de los bribbris, menciona que antes de tener machetes se utilizaban piedras para tumbar *"la densidad de las plantas para abrir espacio y sembrar maíz, sobre todo maíz"*, se golpeaban las maderas y bejucos más gruesos y se dejaban secar para después prenderles fuego, ya que en la montaña, *"la zona de nosotros es muy densa y verde, pero verde al extremo, entonces cuesta que coja fuego"*. Luego, se sembraba el maíz con espeque. Complementa que -en buenos tiempos- una familia de 14 personas tenía de 3 a 4 hectáreas como área de milpas para cultivar, mientras que una familia promedio de 6 personas tenía un área de 2 a 3 hectáreas.

En la zona de Telire, Vásquez (1998) reporta una variación de áreas para milpas entre 0.5 y 2 hectáreas, ya que *"el número ideal de lotes en estado de barbecho es de 7 a 12, esto se debe a que la tala de bosque virgen es trabajo pesado que generalmente lo realizan los hombres jóvenes; mientras que cortar rebrotes de sucesión secundaria es tarea relativamente fácil"* (pp. 98-99).

La limitación para sembrar maíz generada por una corta estación seca en la zona de Talamanca se daba también para la siembra del frijol, como comenta Alí García Segura: *"en Talamanca la gente no es muy buena para el frijol, el frijol no es de la zona, porque el tiempo que seca realmente, donde no hay mucha lluvia, es muy corto, antes era 3 meses o un poquito más"*. Estudios en otras comunidades de Talamanca confirman que este cultivo es poco productivo debido a las lluvias:

Pero el cultivo del frijol prácticamente no se da, y si alguno lo hace es con frijoles sikuas (negros o rojos). Al parecer Soqui no ha sido nunca un buen sitio para el frijol nativo y aunque igual que en otras zonas se siembren varias pequeñas áreas de frijol sikua esperando buenos resultados en al menos una de ellas, se ha preferido asegurar su disponibilidad comprándolo. En efecto, el frijol que se come en Soqui, se compra en Amubri. (González, 2005, p. 78)

Sumado a esto, el cambio climático y la degradación ambiental planetaria han generado la reducción de la época seca en esta zona, a menos de dos meses, lo que es considerado por Alí García Segura como la situación responsable de que se haya perdido la tradición de la seca del río y el cultivo del maíz, ya que *"muchas de esa planta responde a ese cambio porque necesitaba exactamente ese tiempo"*. El cambio del clima ha generado también que otros pueblos chibchas y el chorotega, en la vertiente pacífica, hayan tenido que realizar ajustes en sus períodos de preparación de los terrenos, la siembra y la cosecha, debiéndose atrasar de uno a casi dos meses el inicio de la siembra (Ilustración # 2).

En Matambú, a diferencia de la siembra que se realiza en Tlamanca, se acostumbra, todavía hoy, sembrar luego de que hayan caído unos tres o cuatro aguaceros. Si no llueve, no se siembra. Además, las semillas se suelen poner en remojo un día antes de ser sembradas para ganar día y medio de brote, y evitar la depredación de la semilla:

Mojo el maíz para sembrar, todo el tiempo lo he hecho así, y entonces al otro día ya casi está abombado, totalmente abombado, entonces, con un par de peones, uno siembra lo que mojó y ese maíz a los 3 días está afuera, porque lo avancé desde hoy. (...) También uno lo hace así por los insectos, uno los moja aquí y nada le va a pasar mojado y va a avanzar casi día y medio, y llega al monte, y a los dos días más ya está afuera, y a la hormiga no le da tiempo de comerlo, porque uno le echa canfín o alguna cosa antes, y entonces no se le ha quitado el olor cuando el maíz ya está afuera, y ya no se lo come la hormiga... o la *chilbala*²¹. (Henry Pérez Fajardo, Matambú)

Esta información actual coincide con lo que Oviedo (Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 1978) describió en esta zona en 1529:

...los indios en continente que echan los granos de mahiz en quel hoyo, los cubren con el pié, apretando la tierra é çerrando aquel agujero en que los lançan; y porque el mahiz de sí es muy seco é reçio, para que más presto nazca, un dia ó dos antes échanlo en remojo, é siémbrando el tercero. Y para que su labor se haga mejor, siembran en tiempo que por haber llovido está la tierra de forma que el palo que sirve en lugar de reja, pueda entrar tres ó quatro dedos debaxo de tierra, con pequeño golpe. Este mahiz desde á pocos días nasçe, porque en quatro meses se coge, é alguno hay mas temprano, que viene á tres. (pp. 58-59)

Se suele sembrar en luna menguante 3 o 4 granos de maíz por golpe, por si se pierde una mata durante el crecimiento, con una distancia de unos 50 cm entre cada golpe, y 60 cm por calle:

Casi todas las cosas me gusta sembrarlas después de la luna llena, porque si la siembro después de la nueva, pongamos ya en el cuarto, todo va en creciente, entonces crece demasiado, y no engruesan, se van muy delgaditas; en cambio si uno lo hace en la mengua, la mata no tira a ser tan grande, pero se hace gruesa. Entonces, cortando más gruesa la mata, aunque sea pequeña la mata, va a ser una buena mazorca, tanto igual los frijoles, siempre sembramos buscando después de la llena. (Henry Pérez Fajardo, Matambú)

²¹ Lagartija pequeña.

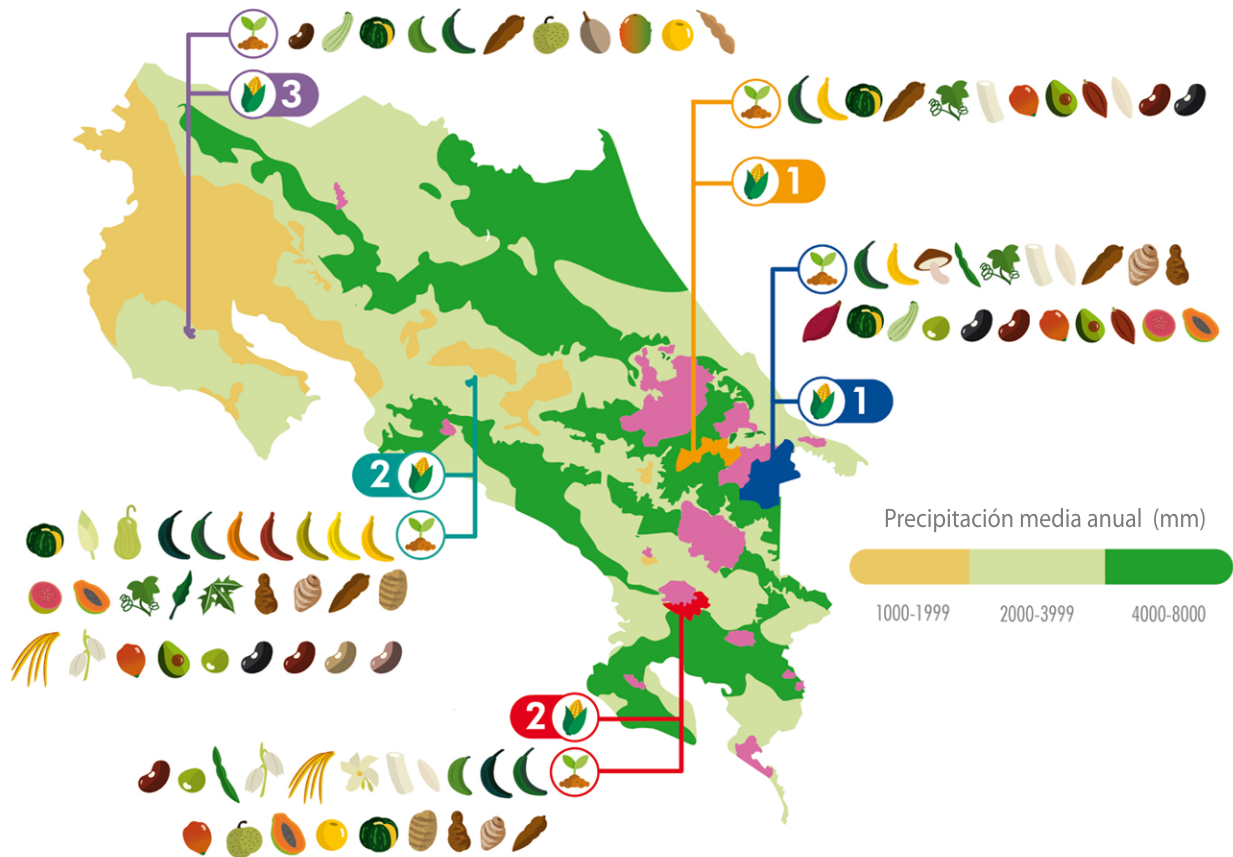
Tabla #1. Número de cosechas de maíz al año, períodos de preparación del terreno, siembra y cosecha y cultivos asociados al maíz en cinco localidades indígenas

Lugar	Número de cosechas de maíz al año	Períodos de preparación de terreno, siembra y cosecha	Cultivos asociados al maíz
Matambú	<p>Hasta 3 cosechas, ya que se siembra maíz entre los dos importantes períodos de siembra: la <i>primera</i> y la <i>postrera</i>.</p> <p>La cosecha intermedia se utiliza para comer el grano en elote o cospó (el grano todavía contiene agua; es un estado entre el elote y el maíz seco).</p>	<p><i>Primera:</i> se prepara la tierra a principios de abril (antes en marzo) para sembrar a principios de mayo (antes en abril). Se cosecha en julio-agosto, y hasta diciembre si se dobla la planta.</p> <p><i>Postrera:</i> se prepara la tierra y se siembra entre la segunda semana de agosto y la primera semana de setiembre. Se cosecha en diciembre o a principios de enero. Esta cosecha se prefiere para sacar semilla y es la más abundante.</p>	<p>Cuando hay tierra suficiente se siembra por separado el maíz y frijol.</p> <p>Si hay poca tierra de siembra, el frijol se siembra en <i>postrera</i> entre las matas de maíz, y se enreda en el maíz doblado. El maíz se deja toda la <i>postrera</i> y se recoge en diciembre con el frijol. También se podía sembrar ayote o pipián en los alrededores del cultivo de maíz.</p>
Quitirissí	2 cosechas al año.	<p>Se preparaba la tierra y se quemaba en febrero, para sembrar el 19 de marzo y recoger a finales de junio. Ahora se siembra a mediados de abril o principios de mayo para recoger a finales de julio.</p> <p>A la segunda siembra le llaman <i>inverniz</i> y se sembraba en agosto.</p>	Se podía asociar el maíz con una variedad de frijol no muy trepadora, y también maíz con vainica.

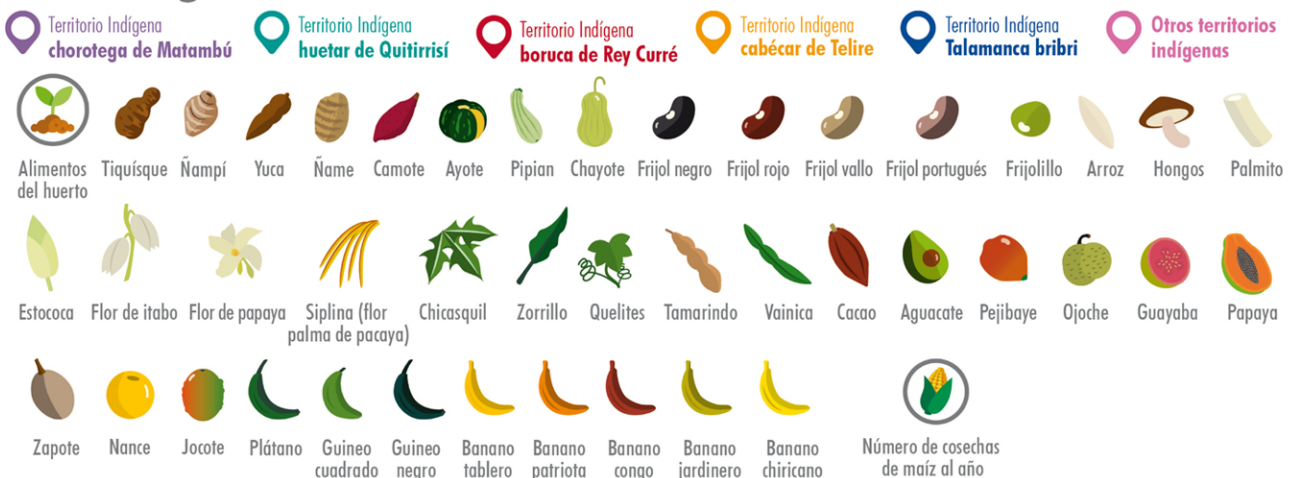
Lugar	Número de cosechas de maíz al año	Períodos de preparación de terreno, siembra y cosecha	Cultivos asociados al maíz
Rey Curré	2 cosechas al año.	<p>“Se arreglaba la tierra y se quemaba en enero para sembrar en febrero, de manera que la plantita ya estaba grandecita en abril, al entrar las lluvias. En mayo el maíz ya estaba “en tusita”. Ahora se limpia en abril y se siembra en mayo”.</p> <p>La segunda siembra se realiza en agosto y se cosecha a finales de noviembre.</p>	Se sembraba maíz y frijol combinado, pero ya no se suele hacer de esta forma, se siembran por separado.
Coroma, Talamanca bribri	1 cosecha al año.	Se prepara la tierra la primera quincena de febrero para que las matas estén crecidas cuando inician las primeras lluvias a principios de abril. Se cosecha en mayo.	El frijol, al igual que el maíz, requiere poca agua por lo que se siembra poco.
Telire	1 cosecha al año.	Se siembra en los meses secos, diciembre y enero, lo que favorece la quema para preparar la tierra de cultivo.	Se siembra maíz interplantado con frijoles y, a veces, con calabaza y quelites.

Fuente: elaboración propia a partir de la información del trabajo de campo realizado en Matambú y Quitirrisí; las entrevistas con Alí García Segura, Sary Rojas Leiva y Severiano Fernández Torres; y los trabajos de Vásquez, R.I. (1998), González, R. (2005), Amarís, O.E (2015).

Ilustración # 1. Cosechas de maíz y cultivos del huerto de cinco territorios indígenas de Costa Rica



Simbología



Autora: Vania Solano Laclé | Diseño: Rosslyn Sánchez Mora

Fuente: elaboración propia a partir de la información del trabajo de campo realizado en Matambú y Quitirrisí; las entrevistas con Alí García Segura, Sary Rojas Leiva y Severiano Fernández Torres; y los trabajos de Vásquez, R.I. (1998), González, R. (2005), Amarís, O.E (2015).

La ilustración se basa en la cartografía del Mapa #2 (precipitación media anual en mm y territorios indígenas actuales).

Ciclos agrícolas y cosechas de maíz

La información descrita en el apartado anterior nos señala que se puede identificar que los territorios indígenas con mayor cantidad de cosechas de maíz anuales se encuentran en zonas donde hay precipitaciones menores a 4.000 mm al año (Mapa # 2); si se tiene en cuenta que se suele asociar las zonas con precipitaciones menores de 2.000 mm anuales, al clima tropical seco; las zonas con precipitaciones entre 2.000 mm a 4.000 mm anuales, al clima tropical lluvioso, y las zonas con precipitaciones de 4.000 mm a 8.000 mm anuales, al clima tropical húmedo, tenemos que:

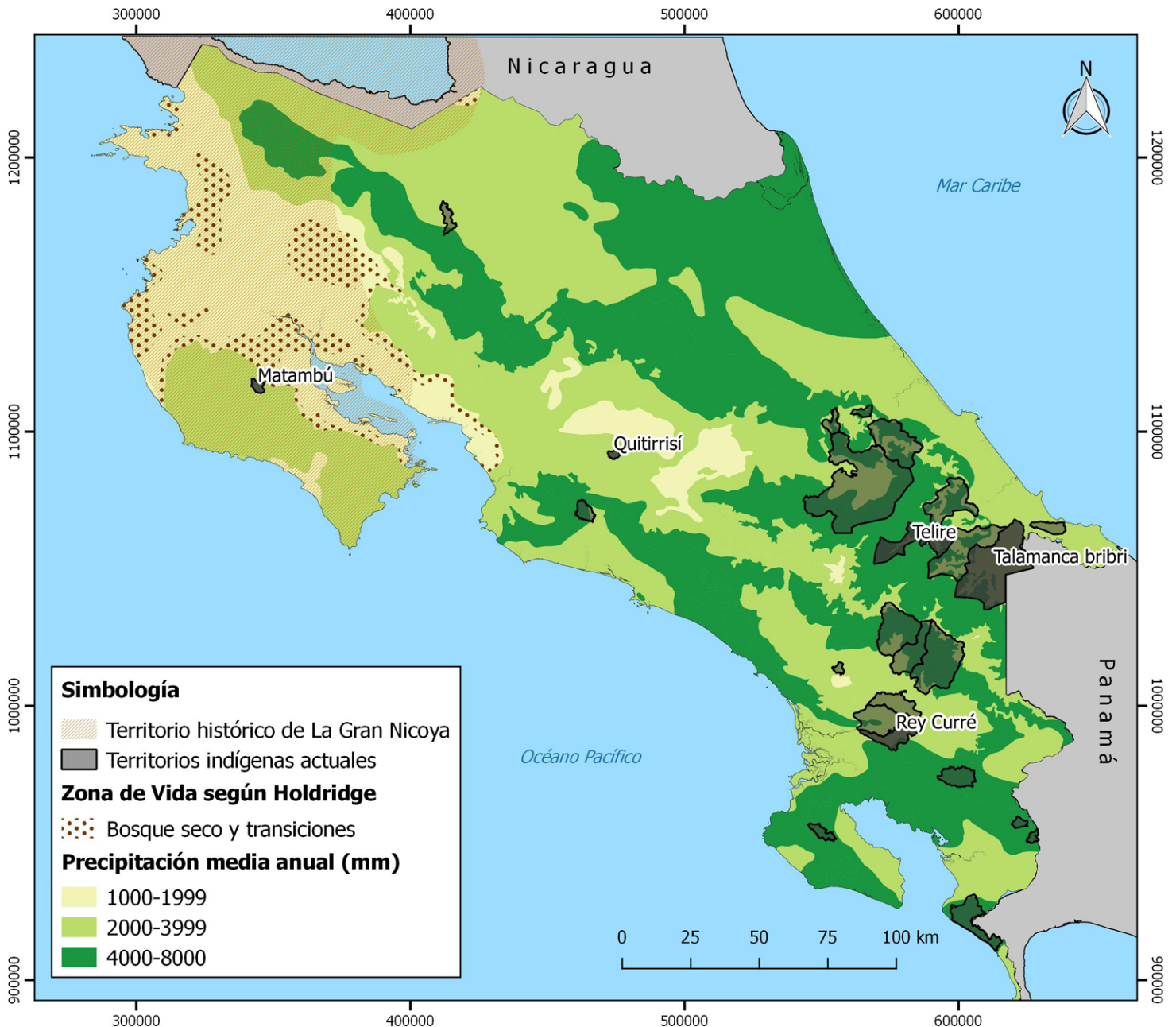
- en Matambú, Guanacaste, de población chorotega, se realizan hasta tres cosechas (clima tropical seco);
- en la región central del país, de población huetar, se realizan hasta 2 cosechas al año (clima tropical lluvioso);
- en el pacífico sur, en la cuenca del río Grande de Térraba, de población boruca, se realizan hasta 2 cosechas al año (clima tropical lluvioso),
- y en la zona de Talamanca se realiza un cultivo de maíz al año (clima tropical húmedo).

Matambú y gran parte de lo que se conoce como el territorio histórico cultural de *La Gran Nicoya* (pueblo mesoamericano), se encuentran mayoritariamente en las zonas de vida del *Bosque seco tropical*, *Bosque húmedo tropical* y *Bosque húmedo premontano transición a basal*, con hasta tres cosechas de maíz que muestran una mayor capacidad de abastecimiento durante todo el año y con posibilidades de reserva.

El pueblo huetar, de tradición chibchense, oriundo de la Meseta Central y zonas aledañas, se encuentra especialmente en zonas de vida del *Bosque húmedo tropical en transición a premontano* y *Bosque muy húmedo premontano*; los pueblos boruca y teribe se encuentran en las zonas de vida de *Bosque muy húmedo premontano transición a basal*, *Bosque muy húmedo premontano* y *Bosque muy húmedo premontano transición a pluvial*.

No obstante, la gran mayoría de los pueblos chibchas ocupan zonas con importantes precipitaciones anuales que rondan entre los 4.000 mm y 8.000 mm al año, con una estación seca reducida, en las zonas de vida *Bosque muy húmedo tropical*, *Bosque muy húmedo tropical en transición a premontano* y *Bosque pluvial premontano* (pueblos cabécar, bribri y gnäbe) y *Bosque húmedo tropical*, *Bosque húmedo tropical transición a perhúmedo*, *Bosque muy húmedo premontano transición a basal* (pueblo maleku), en donde se realiza una única cosecha de maíz al año.

Mapa # 2. Costa Rica: territorios indígenas, precipitaciones, bosque seco con sus transiciones y área de la Gran Nicoya



Costa Rica: Territorios indígenas, precipitaciones, bosque seco con sus transiciones y área de la Gran Nicoya

Datum: WGS 84 Proyección: CRTM05

Fuente: Atlas ITCR, 2014. Autora: Vania Solano Laclé. Cartografía: Dany Villalobos V. Septiembre, 2018

La relación entre los períodos de lluvias y las vertientes del país podemos encontrarla en Watson y Tosi (2000):

Por ejemplo, la zona pacífica de Costa Rica, en general, presenta un clima monzónico caracterizado por un período seco muy largo (más de cinco meses) mientras que la zona atlántica es todo lo contrario. Esta es afectada por un clima marino con lluvias durante casi todo el año. Únicamente una parte intermedia, alrededor de Los Chiles y Upala presenta una distribución normal de la precipitación en relación con su total anual promedio. (p.5)

La tesis doctoral de historia sobre las resistencias indígenas en el Reino de Guatemala (1523-1720) de González (1981) ya planteaba que la vertiente caribe del istmo centroamericano se encuentra bajo la influencia de los alisios que se convierten en precipitaciones intensivas durante, prácticamente, todo el año; mientras la vertiente pacífica cuenta con dos estaciones muy marcadas, seca y lluviosa, y con una vegetación menos densa que la de la otra vertiente.

Junto con lo anterior, se considera que en el nivel del paisaje local, los sistemas de vida tienen influencia de otros factores ambientales que pueden jugar un papel preponderante en la determinación de los ecosistemas presentes, y estas asociaciones incluyen el tipo de suelo, el patrón de distribución de la precipitación, los regímenes de humedad del suelo, la ocurrencia de vientos fuertes y la presencia de neblina frecuente (Watson y Tosi, 2000).

En cuanto a la producción, González (1981) señala que tanto los pueblos de origen mesoamericano como los del bosque tropical húmedo dependían, de manera importante, durante la colonia, de la producción agrícola. Por un lado, la agricultura mesoamericana se basaba fundamentalmente en la producción del maíz, complementada con frijoles, chiles y cucurbitáceas, además de la cría de gallinas y otros animales americanos como el chompipe. Por otra parte, la recolección de frutos, la pesca y la caza eran importantes, pero en menor magnitud en comparación con los pueblos de los bosques tropicales, que en su mayoría en Costa Rica son pueblos chibchas, cuya base de la alimentación reposaba en el cultivo y consumo de tubérculos, pejibaye, cucurbitáceas, frijoles y, a veces, maíz.

De manera similar, en su planteamiento sobre la presencia del maíz en Talamanca, Stone (1956) menciona que además del cacao, dos productos primarios para el sustento diario de los pueblos talamanqueños eran el fruto de la palma de pejibaye (*Guilielma utilis Oerst*) y los tubérculos, en particular, la yuca (*Manihot utilissima Pohl*). Explica que las ventajas de una dieta basada en la palma de pejibaye es que esta última toma en promedio siete años para generar producción, sólo tiene que plantarse una vez y puede vivir durante 50 años o más, y en el caso de los tubérculos, como yucas y camotes (*Dioscorea sp.*), estos producen continuamente y no tienen que ser cosechados excepto cuando sea necesario. La autora plantea que las lluvias asociadas al litoral caribeño centroamericano no generaban condiciones para la siembra o el almacenamiento del maíz, razón por la cual parece que este cereal tenía un uso limitado, normalmente reservado para los rituales bajo la forma de chicha (p. 190).



Policultivo de Guayabayäkã, Alto Chirripó (territorio cabécar).

Es así como encontramos la necesaria asociación de cultivos anuales (como el maíz) con los cultivos perennes (musáceas y tubérculos) en las zonas de Talamanca y en otros territorios indígenas chibchas, como en los del pueblo gnäbe, con condiciones lluviosas y de humedad importantes. Esta complementación es importante para la satisfacción de los requerimientos alimentarios de estos pueblos indígenas. Vásquez (1998) lo expresa de esta manera, para el caso de los cabécares de Telire:

El banano y el maíz son, respectivamente, el principal cultivo de cada sistema, con el primero constituyendo el 56% del total de calorías provenientes de los alimentos consumidos por el hogar. El banano es central para la economía del hogar, tanto por ser la comida básica como por ser el mayor ingrediente de la chicha. (p. 101)



Cultivo mixto con maíz, yuca y banano en Alto Chirripó (territorio cabécar).



CAPÍTULO III

Alimento


Mercedes López Castrillo, Matambuguito

Alimento

Contar con energía eléctrica para hacer posible los sistemas de refrigeración para el mantenimiento de los productos por mayor tiempo es una condición que experimentamos los seres humanos, en muchos lugares desde poco más de un siglo, y en algunas regiones desde hace, tal vez, algunas décadas. En tiempos pasados los grupos humanos idearon formas de mantener los alimentos para su consumo saludable y encontramos que existen métodos particulares para procesar alimentos: el asado, el cocido, el horneado, el hervido y la fermentación.

Los pueblos indígenas han desarrollado dichos métodos para procesar el maíz, y una sofisticación en sus expresiones culinarias que contempla el uso de distintos niveles de madurez o variedades del maíz que dependen de la receta que se desee realizar; de leñas especiales según sea el método de procesamiento utilizado; así como de particulares procesos de cocción, como el *nesquezar el maíz*, vital para la tradición alimentaria mesoamericana, que adiciona minerales y transforma el producto, al mejorar su aporte nutricional.

Todos los pueblos indígenas siguen aprovechando el maíz en sus diversas etapas de madurez, que suele identificarse en tres estados: tierno, *cospó* y seco (maduro). La forma más sencilla de consumir el maíz es en *elote* hervido o asado, este se cosecha cuando el maíz está tierno en la mazorca. También, se preparan los granos de los *elotes* en *comal*²² conocido como *chorreadas*, en particular en Matambú y Quitirrisí. Las *chorreadas* se suelen hacer asadas al fogón con una masa suave y húmeda de maíz molido tierno o *cospó*, al que se le adiciona sal o azúcar, y, a veces, margarina.



Chorreada de maíz amarillo en comal, Matambuguito, Nicoya.

²² *Comalli*: bazo.1 comal adonde cuecen tortillas de maíz, &c. o el bazo.2 (Thouvenot, M., 2014, definición p. 88).

El horneado, en su proceso tradicional, se encuentra vivo particularmente en la tradición chorotega asociado al uso de maíz nesquezado, de herencia mesoamericana, aunque también es recordado como una práctica realizada hasta hace poco tiempo en el pueblo huetar.

El hervor y la fermentación son procesos que se encuentran vivos en ambas tradiciones culturales, pero su importancia simbólica parece no expresarse de la misma forma. La *chicha* y las *chichadas*, para los pueblos talamanqueños, continúan teniendo un papel preponderante en su alimentación y en sus relaciones sociales.

La tradición de nesquezar el maíz: la tortilla


El proceso de nesquezado del maíz, llamado *nixtamalización* en México, confiere un alto valor nutritivo y cambios funcionales muy importantes y necesarios para la elaboración de la *tortilla*. (López *et al.*, 2009).

El proceso de nesquezar también se usa para hacer tortillas de otras semillas, por ejemplo, la semilla del árbol de *ojoche*²³ que se utiliza hoy en varios pueblos de Centroamérica, incluido Costa Rica, en particular, en Guanacaste. Además, se registra históricamente como un importante sustituto del maíz en tiempos de sequía, y también se consume revuelto en la masa de maíz nesquezado (Chízar *et al.*, 2009).

En Matambú, en general, el proceso de nesquezado se hace poniendo a cocer el maíz en agua con ceniza, con cal o con ambas, dependiendo de lo que se desea elaborar. La cal y la ceniza permiten desprender tres partes del grano, lo que llaman “la plumilla”, “el ojito negro” y el “corazón del maíz” cuando el maíz está seco. Mientras más cal se agregue, más rápido es el proceso de desprendimiento de estas partes. En las distintas entrevistas realizadas se suele mencionar que antes se utilizaba más la ceniza para realizar este proceso que la cal, pero que ha sido sustituida progresivamente por esta última, ya que ahora está más disponible y porque ayuda a que el proceso sea más rápido. No obstante, muchas personas mencionaron que combinarlas es la forma más frecuente de uso.

²³ Especie *Brosimum alicastrum*, también conocido como *nogal maya*.

El asunto de la ceniza (...) es que no es toda la ceniza de cualquier palo que sirve, porque hay una ceniza muy simple que no es fuerte; dependiendo de la calidad de la madera, la ceniza sale fuerte. Para utilizarla, primero se agarra un *pascón* y se va colando, todo lo que es el carbón de la leña queda en el *pascón*²⁴, la ceniza sale como la cal: coladita. Una vez que se coló esa ceniza, se pone la olla a calentar con el agua y se le echa la ceniza. Una vez que le echaron la ceniza, cuando ya esa agua está hirviendo, le echan un poquitillo de cal por aquello que la ceniza no sea muy fuerte, y echan el maíz a cocinar y se está meneando y meneando. Una vez que ya tiene un ratillo de estar en el fuego hay que sacar unos granos y tantearlos a ver si ese maíz se pela, si está pelando, y ¿qué es el estar pelando? que esté botando la cáscara, la cascarita del maíz. El maíz tiene un pellejillo afuera, una pluma, entonces para eso es la ceniza. Y ya una vez que ese maíz se cocinó, se baja la olla, y se comienza a lavar el maíz, a botarle lo que está con ceniza, a botarle toda la ceniza: bien enjuagadito. Ya después lo agarran para pelarlo. Eso se pela solo con la mano, porque ya queda suavcita la pluma del maíz; pero tienen que enjuagarlo como 2-3 veces para que el maíz quede bien lavadito. (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)



Incorporación de ceniza mediante un pascón de jícara perforada, Matambuguito, Nicoya.

²⁴ *Pascón*. Del náhuatl *pazcoa* 'exprimir', 'filtrar'. (Real Academia Española, s.f., definición 1). Colador que se suele hacer con la mitad de un jícaro de *Crescentia cujete*.

Para nesquezar 3 kilos de maíz²⁵ se requiere un pascón lleno de ceniza (medio jícaro mediano) y un puño de cal:

Agarro el maíz amarillo que acabo de cosechar de la milpa, lo traigo y lo echo en una olla con agua. Usted viene y prende fuego primeramente, pone la olla para la cantidad de maíz que salga, si es poquito coge una pequeña, si es bastante, una olla grande; y pone esa olla, le echa ceniza de esa que una recoge del fuego. Adentro del agua le echa un poquito de cal y hasta que eche hervor le echa el maíz y lo menea y lo menea, y cuando está aflojando la pluma, y ya usted siente que está peladito, lo apea, si es para rosquilla. Si es para maíz de tortilla, no hay necesidad de que hierva la ceniza, sino que usted va a coger la ceniza, le echa un poquito de cal, y después viene a echarle el maíz y está revolviendo y revolviendo hasta que parta con la uña el grano en dos pedazos, así está bueno para la tortilla. Tiene que quedar más suave que el de rosquilla; el de rosquilla tiene que quedar duro, duro. (Práxedes Hernández Pérez, Matambú)



Maíz nesquezado con cal y ceniza, Matambuguito, Nicoya.

²⁵ La medida utilizada en Matambú para comprar y vender el maíz es la *lata* también conocida como *cajuela*, esta contiene aproximadamente 16 kilos de maíz amarillo o blanco; en el caso del maíz pujagua la *lata* suele pesar menos, alrededor de 11 a 12 kilos. Las latas o cajuelas no se pesan, se utilizan como medidas de volumen, llenándolas hasta una raya visible. Un cuartillo de maíz son 4 kilos y media lata o cajuela son 8 kilos.

Fue frecuente la mención por parte de muchas personas entrevistadas en Matambú que la calidad de las leñas para nesquezar el maíz sigue siendo muy importante en este proceso. Las maderas preferidas para nesquezar son las que llaman de *corazón*²⁶, aunque estas son cada vez más escasas:

Bueno, puede ser el palo de *Nancite*, el *Laurel*, el *Molidero* que muchos le dicen *Fruta de pavo*, es el mismo, y el *Papaturro* o *Papaturro negro*; son maderas finas. (...) el *Teca* no es buena ceniza, ni el *Melina*, tampoco es buena ceniza; se utilizan para lavar la hornilla, para lavar el horno por fuera, pero ya para negocio de cocinar, para pelar maíz no, no es buena. (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)

Alí García Segura comenta que no conoce el proceso de nesquezado, el uso de cenizas, ni conoce un término para eso en bribri, aunque sí manifiesta que existe la palabra *cosru* para identificar las cascaritas del maíz. Menciona que los bribris preparan el maíz básicamente en cuatro formas: *elote asado*, *atol*, *chicha* y *tamal* (pocas veces, como pinol), y que no representa un problema la presencia de las cascaritas para preparar ninguno de esos alimentos:

Yo conozco lo que nosotros comemos, y siempre tiene cascarilla, y por ejemplo, para hacer el tamal, es igual, sí se cocina y se pela; se cocina y cocina y se quita esa cascarita, incluso así a veces sale alguna cascarita; nunca he visto la necesidad de botarlo, de quitarlo antes, porque eso sale como borosa y ahí se va. (Alí García Segura, Coroma)

Indudablemente la *tortilla* elaborada con maíz seco y mediante el proceso de nesquezado está presente en la tradición chorotega, y todo indica que depende de este tipo de procesamiento para su ingesta. Encontramos que las tortillas no están presentes, como tradición culinaria, en todos los grupos indígenas del país. En Quitirrisí y en Boruca sí se menciona la *tortilla* como un alimento presente e importante, en particular para los huetares, quienes tenían esta forma de preparación del maíz en sus comidas de todos los días, al igual que en Matambú.

²⁶ Las personas se refieren a las maderas locales "duras", que suelen ser resistentes a plagas y enfermedades, estas son utilizadas también para la ebanistería y para la confección de herramientas. En este caso, se mencionan, en orden, las especies *Byrsonima crassifolia*, *Cordia alliodora*, *Eugenia salamensis* y *Coccoloba caracasana*. Las especies Teca y Melina son asiáticas: *Tectona grandis* y *Gmelina arborea*.

Oviedo (Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 1978), en sus descripciones acerca del maíz, a partir de sus observaciones realizadas en la provincia de Nicaragua en 1529, informa:

Hácense otras tortas de la misma massa de mahiz, escogiendo para ello el grano mas blanco, é despican los granos, antes que los muelan, quitándoles una dureza ó raspa que tienen en el peçon, con que estovieron pegados en la espiga o maçorca: é assi sale mejor é mas tierno el pan, é no se topan entre los dientes aquellas durezas que se topan, quando los bollos o tortillas son de mahiz que no fue despicado. (p.62)



Tortilla chorotega en Matambú, Guanacaste.

Al respecto, es interesante conocer que Stone (1956) consideró que la presencia de la *tortilla* en los pueblos talamanqueños bribri y cabécar fue una introducción extranjera, y lo sostuvo por el uso del concepto de *Sigua* como vocablo que se refiere a lo extranjero, y su relación con lo que ella reportó con el nombre de tortillas: *Sikiña*, donde *siki* sería la ortografía fonética de la pronunciación indígena de *Sigua*, y *ña*, sería pan. Menciona que el pan o tortilla de yuca o pejibaye son llamadas *ariña* (*ari* significa yuca; *ña*, pan) y *dikoka* (*diko* significa *pejivalle* y *ña*, pan), respectivamente (p. 192).

Sin embargo, Alí García Segura difiere con esta interpretación ya que considera que Stone (1956) confundió la palabra *Sikua*, que es un término miskito que fue apropiado por los bribris, con el término *Kiña*, que en bribri se usa para decirle cariñosamente a la semilla que ha estado guardada durante mucho tiempo y que por eso es probable que tenga excrementos de insectos (por la presencia de estos en el almacenamiento). Es una manera de decir *maicillo*, sin que se desprecie el maíz, sin que sea una referencia despectiva. La confusión se da por no distinguir, en este caso, que se trata de *ñá*: excremento, y no de *ña*: tamal. No obstante, él reconoce que la *tortilla* no forma parte de la tradición alimentaria talamanqueña.

Por otra parte, tanto en Matambú como en Quitirrisí, la *tortilla* se hace en la hornilla, con un comal de barro, de hierro o de aluminio, con la masa resultante del maíz seco nesquezado. Las *tortillas* se hacían y se hacen aún hoy con diversas variedades de puro maíz, pero en Quitirrisí, Amelia Serrano Serrano y Carmelina Vásquez Vásquez mencionan que era frecuente, cuando niñas, consumir las *tortillas* de maíz combinadas con masa de guineo *cuadrado*, como también Severiano Fernández Torres menciona que se mezcla en Ujarrás, territorio cabécar.



Tortillas de maíz amarillo,
Tabarcia de Mora, tradición huetar.

En estas dos comunidades, chorotega y huetar, respectivamente, se suele moler el maíz nesquezado con molinos manuales comprados en los establecimientos comerciales; cabe destacar que es muy frecuente encontrar en Matambú estos molinos conectados a un sistema eléctrico confeccionado caseramente con un motor de lavadora y ruedas de bicicleta, lo que reduce considerablemente el tiempo y el esfuerzo físico necesario para realizar el proceso de molienda.

También se registran en estos dos territorios, las *tortillas cosposas*, elaboradas con maíz *cospó*, pero esas tortillas no requieren del proceso de nesquezado ya que el maíz está todavía en proceso de secado; la cáscara no está aún dura y el grano contiene agua. El maíz *cospó*, de acuerdo con Carmelina Vásquez Vásquez: "está listo a los 15 o 20 días después de que ya está el ilote [elote]".



Molino manual adecuado a un sistema eléctrico en Matambuguito, Guanacaste.

En Rey Curré, territorio del pueblo boruca, la mayoría de las variedades de maíz se han perdido y ha disminuido considerablemente su cultivo, por lo que las *tortillas* se suelen hacer con masa comercial de maíz comprada en las pulperías del territorio o en los supermercados de los pueblos cercanos. Los granos de maíz producidos en la comunidad o comprados fuera de ella se utilizan, en particular, para la elaboración de *chicha*.

Al respecto, Wierema *et al.* (1993) señalan que la creciente pérdida de autosuficiencia alimentaria de granos está relacionada con varios factores, como la imposibilidad de satisfacer la demanda ante el crecimiento de la población, pero, en particular, por las políticas económicas que desatendieron el sector productivo agrícola, vinculado esto a una política de expansión de los mercados de cereales por parte del gobierno estadounidense. Es así como "(...) en los ochenta se dio un proceso acelerado de sustitución de maíz por trigo. Este fenómeno también es consecuencia del creciente desarrollo urbano de Centroamérica y del proceso de aculturación que éste ha llevado consigo (por ejemplo, comer pan en lugar de tortilla)... " (p.41).

Además, en el pacífico central y sur del país, en las décadas de 1970 y 1980 hubo un importante impulso a la expansión del cultivo del arroz en detrimento del cultivo del maíz, lo que propició la accesibilidad y el abastecimiento del arroz.

Una de las propuestas que plantea este estudio es que la *tortilla*, junto con el proceso de nesquezado indispensable para su ingesta, proviene de la tradición cultural mesoamericana, y esta se compartió con otros grupos de la vertiente pacífica, como los huetares y los borucas, debido a que las condiciones agroecológicas propiciaron un mayor contacto entre ellos, y un mayor rendimiento de los cultivos del maíz.

El contacto entre chorotegas y huetares está bien registrado en la literatura histórica (Ibarra, 1996, 2011, 2014); no obstante, en el caso de los borucas, queda la duda de si la presencia de la tortilla como expresión del uso del maíz en esta zona es producto de un vínculo prehispánico entre chorotegas y estos pueblos de la vertiente pacífica, o debido a los procesos de colonización y evangelización llevada a cabo a través de reducciones indígenas de borucas y teribes en el pacífico central y sur en los siglos XVI y XVII (Solórzano, 1992, 1997). Sin embargo, sí es posible afirmar que la *tortilla* no está presente en los pueblos cabécares, bribris, gnäbes y malekus, como parte de su gastronomía tradicional indígena.

La tradición del horneado: hornos de barro, coyoterías y maderas de corazón

En Matambú, de acuerdo con el censo 2011, el 48% de los hogares mencionaron como principal combustible usado para cocinar la leña o el carbón. Se constata en el trabajo de campo que en este territorio se mantiene la tradición de cocinar con hornillas y hornos de barro, importante espacio social que conforma el hogar, pese a que ya no existen viviendas registradas como tradicionales, según el Censo (2011), y que el territorio cuenta con energía eléctrica y acceso a gas como fuentes de energía. Las personas en Matambú reconocen el horno de barro como un elemento cultural propio de su tradición cultural.

Las referencias de campo indican que al menos desde hace más de un siglo utilizan el sistema de horcones de madera para sostener la estructura donde reposa el horno (también se utilizaban cantos de río). Este se elabora con barro previamente preparado con baba del árbol de *Guácimo* (*Guazuma ulmifolia*), estiércol, preferiblemente de caballo, ceniza y zacate picado seco, al que se deja pudrir durante al menos una semana.



Horno de barro en Matambú, Nicoya.

El horno se construye alternando capas de barro y teja sobre la estructura cuadrada de madera rellena de barro, de manera que se va formando una cúpula amparada en una estructura hecha con *bejuco tronador*. Esta estructura tiene el objetivo de darle sostén al horno, sobre todo en su última fase de construcción. Una vez terminado el horno, el bejuco queda por dentro y se quema cuando se enciende el horno por primera vez. En la última capa de barro, se utiliza una teja entera, de manera que quede como un techo en la parte superior del horno. Luego de terminado, se lujá por fuera con el mismo preparado del barro y finalmente, con una mezcla de ceniza.

La elaboración del horno requiere de la participación de al menos dos personas y, actualmente, suelen ser hombres quienes lo realizan. Este consta de dos entradas o ventanas: una para ingresar y sacar los alimentos, y otra, para sacar las cenizas luego de ser quemada la leña para calentar el horno. Debe estar techado ya que no puede quedar expuesto a la lluvia:

Todos esos recuerdos de los hornos...; recuerdo que mi abuelita los hacía. Lo que pasa es que mi abuelita en aquel tiempo no usaba la teja, sino que era con piedra de río, pero piedra grande y ella las iba acomodando al molde del horno y abajo no le ponía ladrillo, sino pura tierra; lo que hacía era que revolvía la tierra con boñiga de caballo, ese era el amarre que ella le hacía, le ponía la ceniza, el bejuco y el barro. Cuando se fueron modernizando, en vez de bejuco le ponían varilla, pero esa varilla ya no la usan porque dicen que igual la varilla se quiebra, y a veces por ser metal hace que se quiebre el horno; fue lo que me dijo una señora. Tanto hombres como mujeres hacían los hornos antes. (Ivannia Pérez Hernández, Matambú)

Oviedo (Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 1978), también se refiere a los hornos en sus descripciones realizadas en 1529 sobre lo observado en la provincia de Nicaragua, y considera que estos fueron una incorporación de los españoles a la cultura indígena:

Los chripstianos han dado mucha mejoría á este pan [tortilla de maíz nesquezado], coçíendolo en horno á la manera de España, é es mas sabroso é mas lindo en la vista, assi, coçido, en roscas ó tortas: é háçese asaz buen viscocho dello, para navegar con ello no muy largo tiempo. (p. 62)

Además de los hornos de barro actuales, que, de acuerdo con la cita anterior, su diseño podría proceder de la tradición española, el trabajo de campo en Matambú permitió constatar el uso, en tiempos anteriores, de las *coyoter*s; sin embargo, no se encontró referencia alguna de la existencia antigua de hornos cavados por debajo de suelo:

Sí, directamente en el piso no, sino que en la coyotera sí. Yo las conozco, las coyoter

s. Se buscaban algún paredón, un paredón así grande y se comenzaba a escarbar y se hace el hueco grande, claro que el piso era de pura tierra, ¿qué es lo que pasa con esas coyoters? las atizaban con leña, igual que un horno, eso se calienta y ahí hornaban tranquilamente, pero, ¿por dónde metían la leña?, por ahí mismo tienen que hacer jalada la brasa para afuera, porque la brasa no puede quedar adentro del horno porque si no le quema todo el producto; como cuando se hacen las rosquillas, la brasa lo que hace es quemar. Por eso tiene que ser asado a puro calor, nada más. (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)

Escoba que se utiliza para sacar la brasa del horno. Esta se confecciona cada vez que se hornea ya que queda totalmente quemada.

Por otra parte, Práxedes Hernández Pérez, de Matambú, explica que para prender su horno:

Se le echa equis cantidad de leña porque si usted le mete mucho se calienta demasiado, más estos que ya están... como dice mi abuelita, al dedillo, con un poquitito ya calientan, porque se usan todas las semanas. Si usted lo usa una vez al mes, entonces sí tiene que meterle bastante leña y una buena leña. Antes se acostumbraba que fuera solo pura leña de corazón -decían ellos-, leña de nance, leña de guachipelín, leñas así. Pero este horno está que con poquito se calienta. (Práxedes Hernández Pérez, Matambú)

En efecto, varias mujeres coinciden en que existen leñas “finas” propicias para cocinar en el horno, como el *nancite*, el *madero negro* y el *guácimo* (*Byrsonima crassifolia*, *Gliricidia sepium* y *Guazuma ulmifolia*; en ese orden), como las hay para nesquezar el maíz. Sin embargo, estas leñas son hoy muy escasas por lo que se utiliza la que está disponible como la *melina* y la *teca*.

Los hornos se prestan entre las familias y se le suele dejar una parte de los alimentos que se hornean a los y las dueños/as, como gesto de reciprocidad:“(...) *ella me lo prestaba a mí, y yo iba allá con las bandejas de cosas, allá a hornear*” (Práxedes Hernández Pérez, Matambú).

De acuerdo con las 11 entrevistas realizadas en casas de habitación de Matambú que cuentan con hornos de barro, la información muestra que el horno se utiliza casi que exclusivamente para preparar recetas a base de maíz.



Bandejas con rosquillas y empanadas, Matambuguito, Nicoya.

En muy pocas ocasiones se utiliza para hornear cerdo y panes de harina de trigo; muy excepcionalmente se hornea un pollo, y nunca se menciona hornear carne de res, pese a que esta comunidad está situada en una región de gran producción de ganado vacuno.

Se utiliza, en particular, para hacer las *rosquillas*, así como *tanelas* y *empanadas* de maíz. Estos tres productos se hacen a base de maíz seco nesquezado y combinado con otros ingredientes como el huevo, la manteca, el queso, el dulce de tapa y olores como el *clavo* y el *anís*. Se preparan en ese orden ya que la masa de las *rosquillas* se utiliza como base para realizar las *tanelas* –también llamado *tamal dulce*- y las *empanadas*.

En general, las personas prefieren hacer las *rosquillas* y las *tanelas* con maíz amarillo. No las hacen con maíz *pujagua* porque es más suave y “*entonces el maíz quedaría muy suave, recocado; no lo muele el molino y la rosquilla no sabe a rosquilla, queda como suave, como masa de tortilla y es que tiene que quedar más crudo. Mejor le echo el maíz amarillo, apenas pela lo baja uno del fuego, y tiene que quedar crudo por dentro*” (Práxedes Hernández Pérez, Matambú).

Para nesquezar el maíz para las *rosquillas*:

Nada más con que ponga la olla con el maíz, primero, cuando ya esté en hervor el agua, se echa el maíz, lo va tanteando a ver si se pela, y cuando ya está pelando lo deja muy poquito tiempo, pero no mucho para que la rosquilla salga buena; se deja un ratito cocinando, digo cocinado no, si se recocina el maíz salen duras las rosquillas. Eso lleva una paciencia... (Victoria Pérez, Matambú)



Rosquilla, tanelas, rosquetes y tamal asado de Nicoya, Guanacaste.

Las rosquillas las hago de maíz corriente, a la gente que le vendo mi producto le gusta más que fabrique las cosas de maíz amarillo. A ese maíz lo pongo para nesquezar a hervir, lo dejo apenas hasta que esté pelando el maíz, y yo lo apeo de la olla, lo enjuago, lo dejo bien sequito, le quito lo que es la pluma; lo dejo seco en esos sacos que tengo ahí para que quede más escurridito. En la mañana ya lo agarramos, lo condimento con queso; yo salo la rosquilla a punta de queso; le echo queso, manteca, anís y huevos. Después la mitad de esa masa la dejo para las tanelas y nada más les echo una *tamuga*²⁸ de dulce, ya ahora no le pongo olor, porque la gente me ha dicho que a veces es mucho olor. Antes le echaba clavo de olor y flor de jamaica; ya jamaica no le echo porque mis clientes dicen que les molesta el sabor de eso. Antes las hacía así porque sabe más rica la tanela. (Práxedes Hernández Pérez, Matambú)

Algunas personas, como es el caso de doña Práxedes Hernández Pérez, le echan *clavo de olor* y *jamaica* a la masa para hacer las *tanelas*. Las familias de Matambú suelen comprar los *olores* en grano, en el supermercado, y los muelen en el molino directamente con la masa, cuando es para consumo familiar. No obstante, como mencionó Práxedes Hernández Pérez anteriormente, se observa cómo los cambios alimentarios inciden negativamente en el paladar de las personas consumidoras y en la demanda de productos, y por ende, en la cantidad y la calidad de los ingredientes que se utilizan en las preparaciones que se ofrecen a la venta. Esto tiene implicaciones para la gastronomía tradicional indígena de Matambú, que también depende de la venta externa a la comunidad: su riqueza nutricional y estética se ve comprometida y erosionada a mediano plazo.

Para hornear estas tres recetas se debe calentar el horno de barro de 30 a 45 minutos hasta que la leña se desbarate y quede en pura brasa. Se barre toda la brasa con una escoba de monte "*hasta que quede limpiecito sin ninguna brasa; si, porque si queda una brasa se quema la rosquilla, se quema el sartén, o la bandeja en donde va metido*" (Práxedes Hernández Pérez, Matambú).

También en Matambú, el horno de barro se utiliza para tostar el maíz y hacer *pinol*, aunque este también se puede hacer tostando el maíz seco en un comal en la hornilla o fogón, como se encuentra en Quitirrisí y en Boruca.

²⁸ Conjunto de dos pares de conos truncados de dulce o panela (Real Academia Española, s. f., definición 1).

Alí García Segura dice que en Coroma muy pocas veces tuestan el maíz en forma de *pinol*, como lo hacen con el café y no utilizan horno para ello. Severiano Fernández Torres (2014, p. 16) registra esta preparación, en Ujarrás, como una bebida tradicional llamada *kuö male mulei* (maíz tostado molido), que él traduce como *pinolillo*:

Se tuesta el maíz en un recipiente encima del fuego moderado de calor hasta quedar bien tostado, luego se muele en una piedra o con máquina, se guarda la masa molida en un recipiente, al momento de preparar al polvo se le hecha agua dentro de un recipiente, se le agrega azúcar o al natural, si se puede un poco de leche, que es un atol delicioso que los nativos consumieron a través de miles de años.

Don Severiano Fernández también menciona la preparación *kuö sheri mulei ulé*: “es [maíz] un poquito más quemado, generalmente lo hacían para reemplazar el café porque sabía un poquito más amarguito”.

Se puede hacer *pinol* de maíz *amarillo*, *blanco* o *pujagua* y algunas personas en Matambú prefieren este último porque: “también amarillo o de maíz blanco, pero la cosa es que es más duro, más brusco para moler, entonces siempre yo prefiero la *pujagua* porque es más suavcita, ya tostada es más suavcita y sale finitito y ese otro sale más gruesillo” (Práxedes Hernández Pérez, Matambú). Se prepara de varias maneras, incluso con leche, canela y clavo, bebida que le llaman *Murrú*:

Si lo queremos así con agua nada más, hielo y azúcar. Si lo queremos con leche, hacemos el atol con leche en la tardecita. (...) Si la gente me pide que lleve clavo de olor, yo le echo, pero si me dicen que no, que puro, mejor puro”. (Práxedes Hernández Pérez, Matambú)

En Quitirrisí, le llaman *pinolillo* al *pinol*, pero en Matambú diferencian el *pinol* del *pinolillo* porque asocian este último a lo que se vende comercialmente: “Bueno, es que el *pinolillo*, ese común que venden en los supermercados, no tiene sabor a nada, usted le puede echar un paquetito entero a un *pichel* de fresco y no le sabe a nada” (Práxedes Hernández Pérez, Matambú).

Otra receta que se realiza en el horno, en Matambú, con *pinol*, es el *Marquesote*. Este se hacía para celebrar matrimonios y es una tradición que hoy se ha perdido. Lo describen como un suspiro, una espuma que tanto hombres como mujeres preparaban batiéndolo y horneándolo: “De *batir* y *batir* aquello se va creciendo, se va creciendo, y lo bate cuando ya lo va a hornear, porque si usted lo deja batido ahí se vuelve a bajar, y ya no le sube” (Práxedes Hernández Pérez, Matambú).

Se utiliza *pinol* bien fino de maíz *amarillo*, *blanco* o *pujagua*, huevos y dulce raspado. Para tres docenas de huevos se utiliza un kilo y medio de pinol y una tapa de dulce:

Bueno, de eso uno usa según el tanto que quiere hacer, con tres docenas de puro huevo, le echa el dulce, y se bate con un molinillo, bate y bate hasta que el huevo esté blanquito. Algo se sube pero ya se echa de ver cuando está para echarle el pinol. Y hay que tener listo el horno para que cuando ya está batido con el pinol se echa en la bandeja y se echa al horno. Puede ser también *pujagua*, porque es más finito ya molido. Estando en el horno crece, y ya cuando está doradito, uno lo saca del horno y lo deja ahí tantito, que repose un ratito, y ya lo recorta en triángulos o como usted quiera. (Victoria Pérez, Matambú)

También se hace en el horno el *Perrerreque* o *Pan de elote*: “uno muele el maíz tierno, lo raspa y lo muele, y después le echa el queso, le echa natilla o leche agria y el azúcar o dulce, como sea. Se revuelve, y luego, ya estando el horno listo, va uno, también con la bandeja, a hornar” (Victoria Pérez, Matambú).



Perrerreque o pan de elote, Matambuguito, Nicoya.

En Quitirrisí, Carmelina Vásquez Vásquez y Amelia Serrano Serrano dicen conocer los hornos de barro, de preferencia para preparar *bizcocho* de maíz y unas tortillas de maíz grandes hechas con leche agria y queso, recetas que todavía algunas personas los preparan en la zona:

Habían hornos en los que vi que hacían bizcochos... eran redondos; los hacían con puro ladrillo. Después le echaban leña y cuando estaba caliente, le metían el *bizcocho* (...) Yo lo vi muchachilla. Lo hacían más bajito que ese fuego [señala]. Ahí hacían el *bizcocho*, el guineo, la masa aliñeada con leche y queso; *rosquillas* hacían también". (Carmelina Vásquez Vásquez, Quitirrisí)

Por su parte, Alí García Segura no recuerda de la existencia de hornos de barro para cocer el maíz en Coroma, Talamanca, ni *coyoter*s, pero sí hornos para otro uso: "... nosotros no teníamos... hornos. Por ejemplo, de los hornos, que yo conozca, solo los mayores los usaban, un sistema de hornear, pero en olla. Cerámicas nada más. Lo de las vasijas" (Alí García Segura, Coroma).

En síntesis, se puede observar que el uso del horno de barro para la cocción del maíz se afianzó en las tradiciones culturales chorotega y huetar, los cuales son pueblos de la vertiente pacífica central y noroeste; no así en los pueblos talamanqueños, malekus, borucas y teribes. Cabe destacar que las preparaciones de maíz, horneadas o tostadas, están asociadas al consumo del maíz en su estado preferentemente seco, y al proceso de nesquezado.



La tradición de la fermentación: chichas de maíz

Cabe destacar que la *chicha* de maíz está presente en todos los pueblos indígenas del país, tanto los de tradición chorotega como en los pueblos chibchas. No obstante, las *chichas* se preparan también a partir de otros productos como la yuca, el pejibaye, el banano, el plátano y el ayote, y, en algunos casos, según sea el pueblo y su contexto agroecológico se combinan en distintas proporciones con el maíz.

Es evidente que existe una gran diversidad de *chichas* elaboradas con variedad de tipos de maíz y de formas de prepararlas, las cuales, la mayoría de las veces, incluyen la fermentación; otras se preparan sin esta o con estados diversos de fermentación y, por ende, diferentes niveles de alcohol.

En Matambú, la *chicha* es un fermento que se hace de puro maíz nacido y tapa de dulce, de preferencia con maíz amarillo:

Usted, por ejemplo, viene y echa el maíz en una bolsa; lo pone a remojar en una bolsa como esta [señala]. Usted va, lo echa y lo moja, lo saca y lo deja ahí. Si lo pone en la mañana a remojar, al medio día le puede poner agua y deja que se estile solo; en la tarde lo vuelve a remojar; puede hacerlo unas 3 o 4 veces al día. Esto dura como 3 días para que ya esté la raicita de este tamañito [muestra casi toda la yema de un dedo], 3 días remojándolo. Ya cuando esté bien enraizadito se lava para que se le quite la babita que echa; entonces ya usted lo muele, lo muele bien finito, lo cuela y ya lo pone a cocinar. Esa *chicha* puede durar cocinándose... Nosotros cuando hemos hecho *chicha* aquí, lo ponemos a las 9 de la mañana y a las 4 de la tarde dejamos de meterle fuego a la olla. Cuando está la *chicha* bien amarillita ya está lista y si queda "media" todavía, como que se ve blanca, es que le falta, porque si la deja un poco cruda se le puede malear, se le pone *alaste*²⁹. Y se endulza con agua dulce, no se le echa así directamente sino que se hace el agua dulce aparte y usted lo deja de lo espeso o lo ralo que usted quiera, el gusto suyo. Cuando ya está todo bien cocinado, puede ser el mismo día o el otro día, ya puede echarla en el recipiente que lo va a dejar para arralarla con la agua dulce. Después de ahí, se deja afuera. Cada vez que quiera tomar un poquitito, bueno si es fresquito, la toma así y si la quiere tomar un poquito fuerte [con alcohol], la puede dejar un día o dos días fuera de la refri, y sino, pues, como usted quiera tomarla, dulce o fuerte. Yo siempre la he echado en olla de barro. La negrita de barro, pero ahí en lo que haya. Estando bien cocinada no importa que la eche donde sea porque ahí lo que pasa es que queda bien cocinadita. (Epifanía Fajardo, Matambú)

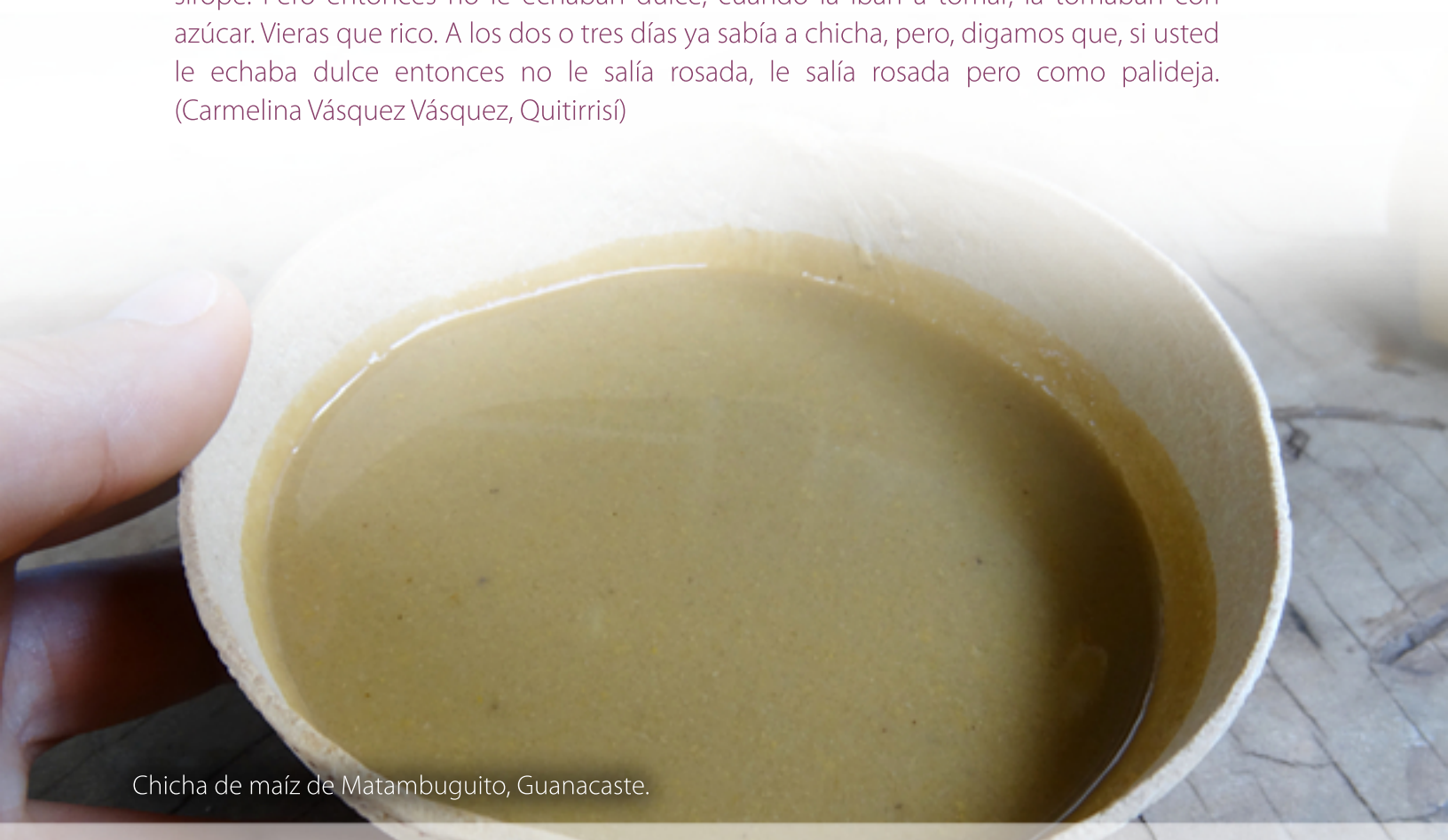
²⁹ Del Nah. *Alacti*, deleznable, resbaladizo, pegajoso, mucilaginoso. (Carlos Mántica, 1982, p. 48).

Esta descripción es muy similar a la que se documenta en el pueblo huetar, y en Rey Curré, pueblo boruca.

Carmelina Vásquez Vásquez, de Quitirrisí, pone énfasis en que el dulce de tapa derretido en agua tiene que estar frío antes de agregárselo al maíz ya cocinado, y debe prepararse un día después de cocinado el maíz. Es decir, el dulce, ya frío, se puede agregar al maíz cocinado a partir del tercer día. Esto asegura que la chicha “no se babosee³⁰”. Dependiendo de la cantidad de dulce que se le agregue en los días siguientes, se acelerará el proceso de fermentación de la *chicha*. Es necesario, además, que esta se reserve en un lugar limpio y fresco, lejos del sol.

Doña Carmelina también informa que se hacía *chicha de ilote* (elote), también llamada *chicha de cospó*, con una variedad de maíz con *tusa roja*: la *chicha* quedaba roja por el color que le daba la tusa. Se podía tomar el mismo día o se podía dejar fermentar:

Se cocinaba la tusa colorada aparte, y cuando hacían *chicha de ilote* cocinaban como un kilo de maíz molido de ilote cospó, y ya la tusa estaba cocinada, hervida y roja. Cuando apeaban aquella *chicha de ilote*, le empujaban el agua esa. Quedaba eso como ver un sirope. Pero entonces no le echaban dulce, cuando la iban a tomar, la tomaban con azúcar. Vieras que rico. A los dos o tres días ya sabía a chicha, pero, digamos que, si usted le echaba dulce entonces no le salía rosada, le salía rosada pero como palideja. (Carmelina Vásquez Vásquez, Quitirrisí)



Chicha de maíz de Matambuguito, Guanacaste.

³⁰ Ponerse baboso.

En Matambú, también se conocen otras chichas o bebidas de maíz, como la *pitarría*, el *pozol de pujagua* y el *chicheme*. La *pitarría* se hace en la hornilla con maíz pujagua seco y se suele utilizar para las celebraciones importantes, como cuenta Epifanía Fajardo de Matambú, que en diciembre: “Nosotros hacíamos mucho de esa bebida (...) A mucha gente le gusta, verdad. La gente que no toma *chicheme*, no toma la *chicha* y le gusta la *pitarría*, entonces uno le ofrece de las tres bebidas, uno le ofrece cualquiera de ellas.” Se hace de la siguiente forma:

La *pitarría* es maíz pujagua tostado, pero medio tostado, no bien tostado. Entonces uno viene y lo muele, un poquito borocho, no lo deja muy fino, lo echa en la olla, le echa el agua, le echa jengibre, le echa clavo de olor y el dulce y lo deja ahí. Sin cocinar, nada más tostado el maíz, así un poquito. Es la más fácil de hacer, eso lo deja sin tocarlo, nada más le echa todo junto y lo deja ahí. A los 3 días, entonces, uno lo va a mover. Si ya está buena para tomar, se saca de ahí la cantidad que uno va a querer tomar y lo cuela. Eso no se cuela antes, sino que se cuela solo lo que se va a tomar uno. Es una chicha, exactamente; esa sí es clarita, esa no es como la chicha del maíz amarillo, es más ralita. Lava bien el jengibre y lo maja bien y se lo echa. El clavo de olor, uno viene, lo calienta un poquito, si es posible molerlo, pero no se lo echa así todo, sino que lo hace envuelto en algo, para que vaya soltando el olor, el sabor del clavo de olor, entonces eso lo deja ahí. Eso lo puede dejar ahí. Cuando ya se termina el agüita que tiene el maíz, entonces uno ya lo bota todo. Sale clarita la bebida. Sí, nosotros hacíamos mucho eso, era muy rica y muy fácil de hacerlo. (Epifanía Fajardo, Matambú)



Maíz pujagua cocido y colado, listo para preparar la bebida *pozol de pujagua*.

³⁰ Ponerse baboso.

El *pozol de pujagua* se hace en la hornilla, con maíz seco *pujagua*:

(...) primero se pone a cocinar el maíz hasta que se revienta, después que ese maíz este reventado lo muelen. Una vez que está molido, las señoras lo pasconeán en un pascón para que toda la pluma de ese maíz quede en ese pascón, y ya lo que sale es lo que yo creo que no está feo, pero sale bien coladito. Otra cosa, lo toman con dulce, a mucha gente le gusta con sal, pero con dulce es que es bueno (...). (Benildo Pérez Castrillo, Matambú)

Por su parte, doña Práxedes Hernández Pérez, de Matambú, describe que el chicheme se hace con maíz *pujagua*, moliendo el maíz seco y cocinándolo: “Bueno, chicheme yo siempre lo hago como para navidad, para año nuevo o cuando alguien está cumpliendo años. Un atol lo hago más en cualquier momento; porque se me metió que tengo ganas de comer atol. Pero el chicheme solo cuando es algo más especial”.



Masa de maíz *pujagua* para *chicheme*.

Alí García Segura considera que los pueblos talamanqueños, que incluye a bribri, cabécares y gnäbes, comparten una misma forma de preparar la chicha de maíz, distinta a la descrita en Matambú. Comenta que esta constituye un alimento indispensable de uso prácticamente cotidiano y muy importante para aportar energía para el trabajo agrícola:

De las cosas fundamentales, que sí son importantes para nosotros, también es como la esencia de la expresión y lo importante del maíz, y el medio para consumirlo nosotros es la chicha. (...) La gente se levanta temprano, no tiene nada que comer, se toma un huacal de chicha, pero la chicha como es, amarilla, esa masa bien disuelta, bien fuerte, todo bien hecho, con unos 2 huacales y ni hambre le da. Cuando ya no hay maíz, por ejemplo, la época más o menos de enero, en esa época la gente empieza a buscar en todo lado para encontrar a ver quién tiene maíz, y cambiarlo con algo... Comprar para hacer chicha, pero entonces ya baja la cantidad; pero cuando hay cosecha de maíz usted va a cualquier casa y encuentra chicha por todos lados.

Además, afirma que la *chicha* juega un papel fundamental en las relaciones sociales y explica que “esa es la bebida de nosotros, esa es la identidad de nuestra bebida. De hecho con eso se enamora, por decirlo de alguna forma, esa es la forma para sellar nuestra relación de pareja, esa es la forma para sellar la relación con la familia, esa es la forma de trabajar, es el pago de todo nivel, con eso nada más.”

Agrega que para hacer la *chicha* de maíz se prepara una masa especial de maíz nacido molido con piedra, no con metate, y se deja secar al menos por un mes; se le conoce en español como *mojoso*, pero en bribri se llama *ökö*.



Ökö, en bribri,
jökö en cabécar.
Foto: Ana Sánchez Segura.

Según lo explica Alí García, este se prepara de la siguiente forma:

El maíz seco, usted lo echa en agua, le quita el agua y después lo pone en una canastita forrado con hojas, ahí echa el maíz y lo deja como una semana y verá que nace. Sí, nace la plantita porque tiene agua. Lo muele y cocina como tamalito y lo deja ahí por un mes para que seque, se vuelve como algo parecido a una piedra pómez. Duro, así seco, seco y duro. Eso es el mojoso y ahí está. Eso puede durar unos meses así como tamal seco, pero, digamos, en un mes ya está bien. Mínimo un mes, máximo, no sé, un año, tal vez, porque lo cuidan. Ya al mes se quita la hoja de bijagua y se seca solo, queda como la piedra pómez. Pasa un mes entero, quitándole un poco la hoja, sacándolo poco a poco y ya después de un mes le quita la hoja y lo deja solo; entonces se mantiene. Como piedra pómez, un tamalito. En mi casa, me recuerdo que cuando éramos de poca edad, pasaba ahí puesto eso, por meses y meses. Nada más, ahí está en la sombra, tratando que no se moje.

La *chicha* de maíz, *sanàchika*, en bribri, se prepara poniendo a suavizar el *mojoso* un día anterior a la fecha en que se requiere la *chicha*, y agregando este *mojoso* a una masa cocinada de maíz seco sin nacer:

Cuando uno va a hacer la *chicha* entonces lo que hace es agarrar maíz seco y vuelve a echarlo al agua para que se suavice, pero eso sí, ya no lo dejas nacer; lo que pasa es que al día siguiente lo saca y va a molerlo. De una vez lo muele y una vez molido queda en masa, verdad; esa masa uno la cocina nuevamente como tamal; una vez cocinada le quita la hoja y lo maja con un molinillo, lo vuelve a majar para convertirlo en polvo otra vez. Cuando eso está frío, le hecho la piedra pómez disuelta [ökö]. Ahí nada más revuelvo, no se echa nada, esa es la bebida realmente de nosotros. Yo me arriesgaría a hablar de los bribris, los cabécares y los naso. Eso se llama *sanàchika* y es la bebida oficial de los bribris. (Alí García Segura, Coroma)

Severiano Fernández Torres, de Ujarrás (2014, p.15), coincide en que “una de las variedades de *chicha* más gustada es la de maíz molido a la que se le agrega *mojoso*, que sirve de levadura y acelera el proceso de fermentación”. También señala que se puede hacer de diferentes productos, como maíz, pejibaye, ayote, banano maduro, caña dulce e incluso de manzana de agua. La *chicha* de maíz se elabora de esta manera:

Se muele un puñado de maíz en la tumba de piedra a la orilla de un río o una quebrada. Luego se cocina la masa, dejando enfriar, se le agrega agua hervida, dulce, maduro de plátano, banano y se deja reposar durante tres o cuatro días. (p. 15)

La nutricionista Marcela Dumani Echandi destaca que contar con una *masa madre* elaborada con anterioridad, y deshidratada, demuestra un gran conocimiento del proceso de fermentación y del uso de las levaduras necesarias para realizarlo. Es una técnica que tiene varias ventajas para llevar a cabo un proceso de fermentación que permite arriesgar, en un primer momento del proceso de fermentación, una cantidad pequeña de maíz como sustrato base, y realizar una captura más selectiva de las levaduras deseadas que influyen en el sabor y más inocuas al momento de iniciar la fermentación, ya que reproduce levaduras de manera controlada. También, al contar esta *masa madre* con una cantidad limitada de agua reduce la proliferación de otros organismos; puede ser almacenada por mucho tiempo, y está disponible para cuando se requiera. Es, además, eficiente en tanto que una levadura concentrada acelera el proceso de fermentación al momento de incorporarla al agua y al maíz cocinado, ya que el proceso no parte de cero. Es decir, estos pueblos cuentan con una técnica que asegura un acabado de la chicha más certero, inocuo y rápido.

Alí García Segura menciona que en Talamanca se preparan *chichas* de yuca, pejibaye y banano, pero estas no tienen el mismo valor simbólico y social que la de maíz. También se pueden hacer chichas con mezclas de estos productos como maíz con pejibaye o maíz con banano; la chicha de yuca no se suele combinar por su sabor especial. Se considera que brindar chicha de banano en una *chichada* es una falta de seriedad y de estima hacia el otro; la chicha de yuca es aceptable, y la de pejibaye es buena; pero la chicha preferida y esperada en este espacio de reciprocidad por el trabajo realizado y compartido entre las familias, es la de maíz.

Stone (1956) reporta en los años cincuenta del siglo XX que las chichas en la zona de Talamanca estaban hechas de pejibaye, yuca, plátano y maíz, y que se hacían masticando y escupiendo el principal ingrediente en un receptáculo, así la saliva actúa como un agente de fermentación. Sin embargo, ella indica que ese método se fue sustituyendo por una chicha que utilizaba una levadura hecha también de maíz, probablemente el *mojoso* anteriormente referido. Además, menciona que el maíz rara vez se comía en otra forma que no fuera *chicha*, y que los alimentos básicos de la dieta seguían siendo la yuca, el pejibaye, los plátanos, los bananos, el ñame y los ayotes, y ocasionalmente, los frijoles, como bien Alí García Segura lo comentó anteriormente.

Vásquez (1998) registró en Telire, en 1985, que una *chichada* solía durar dos días; y, se hacían, en promedio, 20 *chichadas* por año, por familia, cuyos principales productos para hacer la *chicha* era el banano y el maíz: “En la preparación de diez chichas se utilizó un promedio de 21 kg de maíz y 82 kg de banano” (p. 99).

En la tradición maleku también las *chichas* han jugado un papel importante en la alimentación y socialización de este pueblo. María Silva Ugalde, indígena maleku del Palenque Margarita, informa que estas eran vitales en el encuentro de familias luego de realizada la pesca de tortuga y de peces en Caño Negro, durante los meses de verano en marzo y abril. Esto también lo reporta Jenny Lacayo Elizondo (2013) en el Recetario gastronómico maleku:

Se iban a Caño Negro sobre Río Frío en balsas, dormían en las orillas hasta llegar a su destino “Torogamh, el Caño Negro, donde se quedaban entre ocho y quince días, pasando las noches en chocitas de paja (...) cuando los pescadores volvían a la comunidad, eran recibidos con chicha. Luego se repartían la carne para los familias y amigos. (Rigoberto Lacayo)

Como parte de las bebidas tradicionales del pueblo maleku, en este Recetario (Lacayo, 2013) también se registran las chichas basadas en plátano, yuca, maíz y pejibaye, cuya fermentación se producía, hasta hace un par de décadas, a partir de la saliva: “*muchas personas utilizaban técnicas como masticar una masa con su propia boca utilizando una piedra para moler, para preparar la bebida*” (p. 11). La bebida de plátano conocida como machaca se prepara al cocinar el plátano o el banano maduro en agua, este se bate y se machaca hasta obtener un líquido que, además, es la bebida favorita para alimentar a los bebés. En el caso de las bebidas (no chichas) de yuca y de pejibaye se elaboran con la técnica de masticación del producto luego de cocinado y se deja en reposo sobre hojas de bijagua hasta el día siguiente. Por otro lado, para la preparación de la *chicha de maíz* se menciona el uso de la caña o tapa de dulce como estimulador del proceso de fermentación, el cual requiere de aproximadamente ocho días.

Es importante mencionar que la chicha se prepara en un recipiente que se utiliza únicamente para tal fin, que puede ser una *nimbuera*³¹ en el caso del pueblo chorotega, una cubeta plástica o un estañón. Don Severiano Fernández indica que lo más recomendable es utilizar un recipiente grande ovalado de calabaza a la que llaman *cumbo*³¹ o uno hecho de barro de arcilla cocido (*sakawin*), o una canoa de madera. El recipiente de la chicha nunca es lavado con jabón, este debe enjuagarse únicamente con agua ya que se encuentra “curado”, es decir que mantienen dentro las levaduras que se requieren para una próxima fermentación.

³¹ Vasija de barro cocido grande y sin cuello que se utiliza para almacenar agua y otras bebidas. Nimbu: agua/luvia, en lengua chorotega. (Juan Santiago Quirós, 2014, definición 6, p. 71 y definición 236, p.102). Nimbugo: Olla, en lengua chorotega. (Juan Santiago Quirós, 2014, definición 304, p.110).

³² Cumbo, ba. Quizá del maya cum 'calabaza', infl. por combo (torcido). El Salv., Hond. y Nic. Calabaza ancha y redonda que se utiliza para contener líquidos. (Real Academia Española, s.f., definición 6).

En resumen, las *chichas* de maíz constituyen un importante alimento para todos los pueblos indígenas de Costa Rica, son proveedoras importantes de energía para el trabajo agrícola y participan como elementos culturales significativos en la vinculación social. Se observa que se utilizan las levaduras (microorganismos) preparadas del mismo maíz (*ökö* en bribri y *jökö* en cabécar) y la saliva como agentes que propician la fermentación, en los pueblos chibchas talamanqueños y maleku respectivamente, aunque este último agente está en proceso de desuso. En los pueblos chorotega, huetar y boruca los procesos utilizados son otros. Se plantea como una posibilidad que la introducción muy temprana de la caña de azúcar en la vertiente pacífica y en el valle intermontano central de Costa Rica y su amplia disponibilidad, aceleró y consolidó su uso en los procesos de fermentación de las *chichas* de estos pueblos, sustituyendo los otros procesos autóctonos indígenas.



Chicha de maíz, Rey Curré, pueblo boruca.
Foto: Ricardo Araya Rojas.

La tradición del hervido: atoles, bollos, guisos y tamales

Los atoles, los bollos, los guisos y los tamales de maíz se elaboran en los pueblos indígenas del país de maneras muy diversas y combinadas con muchos otros productos como el frijol, el huevo, los quelites, las carnes, los tubérculos, el dulce y los lácteos. Su elaboración no suele requerir del nesquezado del maíz, excepto para preparar algunos tipos de tamal en Matambú y Quitirrisí. El hervido es un tipo de cocción del maíz muy frecuente en los pueblos chibchas.

Oviedo (Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 1978, p.61) registra en sus crónicas de 1529 la presencia de tamales hervidos en agua:

En Tierra-Firme tienen los indios otro uso de este pan, y deçirlo hé aquí, por no tractar muchas veçes ni repetir una mesma cosa; y es de aquesta manera. Las indias, en especial, lo muelen en una piedra de dos ó tres palmos ó mas ó menos de longitud é de uno é medio ó dos de latitud cóncava, con otra redonda ó rolliza y luenga que en las manos traen, a fuerça de braços (como suelen los pintores moler colores para su ofiçio) echando agua é dexando pasar algún intervalo, poco á poco, no çessando el moler. E asi se hace una manera de pasta ó massa, de la que toman un poco é hacen un bollo de un xeme, é grande como dos ó tres dedos: y envuélvenle en una hoja de la misma caña de mahiz ú otra semejante, y cueçenlo y desque esta coçido, sácanlo de la olla ó caldera en que se coçió en agua, y dexanlo enfriar algo, y no del todo. Y si no lo quieren coçer, assan esos bollos en las brasas al resplandor çerca dellas, (...)

Tamal colado de cerdo,
Morado de Tabarcia, tradición huetar.

En Matambú, se registraron al menos cinco tipos de tamales: el *tamal mudo*, el *tamal pizque*, el *tamal guanacasteco*, el *tamal de cerdo* y el *yoltamal*. Todos estos tamales, excepto el *yoltamal*, se hacen con maíz seco, nesquezado, de preferencia *amarillo* o *blanco*, en la hornilla o en *tinamaste*³³ que es un fogón hecho en el suelo con tres piedras grandes.

El *tamal guanacasteco*, a diferencia de la masa del *tamal de cerdo*, se hace con maíz nesquezado que luego se pone a reventar con sal, ajos y condimentos. El *tamal de cerdo* lleva en la masa un poco de achiote y se rellena con papa, chile dulce, zanahoria, carne de cerdo y arroz cocinado achiotado. Foto tamal con café

El *tamal pizque* se hace con maíz nesquezado como el que se usa para hacer la tortilla pero con mucha más ceniza y fuego, sin cal. Cuando está bien reventado, se lava y se aprieta con las manos hasta que se le salga la pluma, el ojito y el corazón. Se envuelve en hojas de *Espavel*³⁴ y particularmente queda con sabor a ceniza. Este tamal también se prepara relleno con frijol majado y huevo, y de esta forma le llaman *tamal mudo*. Lo suelen preparar en Semana Santa porque no lleva carne.

El *yoltamal* o tamal *yole* es un bollo que se hace con maíz tierno, en la hornilla y hervido, también es conocido como *tamal de elote* en la Meseta Central. Se prepara la masa y se envuelve en la tusa (también tierna) del mismo maíz: “*para ese, muele uno el maíz y después lo echa en las hojitas y ya lo pone a cocinar en agua. Puro maíz. Ese con sal se hace, le da el punto de sal y lo cocina, pero tiene que hervir el agua en una olla, y después va envolviendo el tamalito y lo va echando a la olla*” (Victoria Pérez Fajardo, Matambú).



Tamales pizque en hoja de Espavel, Nicoya, Guanacaste.

³³ Del náhuatl *Tenamaztīn*: piedras sobre que ponen la olla al fuego, o tres criaturas nacidas juntas de un vientre. Nacidos tres de esta manera. *Tenamaztli*: nacido con otros dos. (Thouvenot, M., 2014, definiciones p. 314).

³⁴ Árbol maderable y de frutos comestibles del Bosque tropical seco: *Anacardium rhinocarpus*.

Severiano Fernández Torres (2014, p. 9) menciona que el maíz tierno de la primera cosecha se sancocha en agua y el maíz molido se cocina o se sofríe. “Solo los niños menores de 8 años y los mayores de la casa (mayores de 65 años) comen ese maíz y posterior a ese ritual, se puede utilizar para preparar cualquier tipo de alimento, luego la masa se prepara con sal, manteca de cerdo o con asiento de chicharrón”.

También don Severiano detalla cómo se elabora el *tamal de maíz tierno* en Ujarrás, llamado *bó kuö duluna*. Se rallan los granos de maíz tierno en una lata de zinc grande perforada con clavos hasta que se haga atol, luego se vierte esta masa en la tusa y se pone a hervir. Recuerda que su madre a veces lo rellenaba con tiras o alitas de pollo, pero se suele comer solo, sin sal ni azúcar, debido a su sabroso sabor dulcete. En este territorio no se preparan tamales de maíz seco con cerdo, solo *tamales de arroz*³⁴, costumbre, según Fernández, introducida por los migrantes provenientes de Chiriquí, República de Panamá.

En Quitirrisí preparan el *tamal de cerdo* y el *tamal mudo*. El tamal mudo se hace con masa de maíz nesquezado, a la que se le agrega, al molerla, ajo y comino molido y que se rellena con frijoles molidos, se envuelve en hoja de caña y luego se hierve en agua, en el fogón. Tiene en común con el *tamal mudo* de Matambú que está relleno de frijol y no tiene carne:

Muele el maíz y le echa un poquito de sal a la masa y le echa media cucharada de manteca. Cocinado, sí, ya está pelado con la sal. Se lava y se muele, y le echa un ajo a la masa para que lo muele. Después viene usted y muele la masa, le echa media cucharada de manteca y ahí le echa sal y ahí viene usted y le echa a la tortilla el pedacito de frijol y lo dobla; ahí va el gallillo de frijol. Sí, es como una tortilla, ahí viene y le echa el frijol molido en medio. Ese tamal mucha gente le dice *mudo*. Ah sí, ya después lo cocina. (Carmelina Vásquez Vásquez, Quitirrisí).



Tamal mudo envuelto en hoja de caña, Morado de Tabarcia.

³⁴ Árbol maderable y de frutos comestibles del Bosque tropical seco: *Anacardium rhinocarpus*.

Por su parte, Alí García Segura explica que en Coroma de Talamanca las formas de usar el maíz tierno son: *elote* asado, *atol* (frecuente para los niños y las niñas) y *tamal de elote*. Este último se hierve envuelto en la tusa de maíz:

(...) Muele el maíz en piedra un poco y lo hierve en una olla y lo cuele, y es delicioso cuando está dulce. Luego, nomasito después, una semana después, o algo así, que ya está un poquito duro, se usa para hacer tamal de elote que se llama *ña'* en bribri. (...) Y eso puede durar 2-3 días de comida, perfecto. Y esa época de mayo es con eso.

También Severiano Fernández Torres (2014, p.15-16) describe, entre las bebidas tradicionales, dos formas de preparar atol de maíz, la *mazamorra* y el *chilate (bokol)*. Con respecto a la primera, menciona que:

Es una masa de maíz molida en una tumba de piedra o con máquina, la masa molida se deja en un recipiente con un poco de agua. Al siguiente día se pasa por un colador y la sustancia colada se pone a hervir o a cocinar a fuego lento, el atol se mueve y remueve constantemente con una cuchara de madera o molinillo (*jöshtëka*). Después se le agrega azúcar o dulce. Cuando se pone espeso el atol se retira del fuego y se deja enfriar, se consume cuando está frío.



Maíz tierno listo para hacer chorreadas, atoles y bollos, cosecha de Rey Curré. Foto: Sary Rojas Leiva.

El *chilate* se prepara de manera cotidiana en las casas, también con una masa de maíz molida a la que se le echa un poco de agua y banano o plátano dominico maduro hasta condensarse. Es considerado un atol muy rico, alimenticio y buena fuente de energía.

Por otro lado, en Matambú, se suele preparar sopas y guisos con maíz: la *olla de carne con chilotes*, el *pozol de cerdo* y el *arroz de maíz*, estos últimos en especial cuando se realizan reuniones y festividades familiares y comunitarias. Es importante resaltar que los *chilotes* son mazorcas que se recogen de la planta cuando los granos no han aún cuajado o no van a cuajar y forman parte del alimento esperado del proceso de su cultivo en Matambú; no obstante, Alí García Segura comenta que en los pueblos talamanqueños no se suele comer y no existe un término en bribri para este estado del maíz.



Olla de carne con chilotes,
Matambuguito, Nicoya.

El *pozol de cerdo* también es un platillo que se prepara en Ujarrás, Severiano Fernández Torres (2014, p.7) menciona que es un alimento tradicional de las culturas bribri y cabécar que se consume en los hogares con carne de cerdo y tubérculos, condimentado con ajo, cebolla, culantro y sal:

Se limpia el maíz con las cenizas del fogón. Luego el maíz se lava bien y se cocina junto con la costilla de cerdo, se le agregan algunos tubérculos, con los condimentos naturales y se deja al fuego hasta darle el espesor al gusto.

Sary Rojas Leiva, de Rey Curré, explica que cuando era pequeña se solía hacer *bollos* de maíz seco *pelado* (nesquezado con ceniza de preferencia de *ojoche* o *naranja*, o cal) rellenos de frijol, envueltos en hoja de bijagua verde que es más saludable para cocinar los tamales que la *bijagua blanca*, ambas plantas del género *Calathea*. También se hacían *bollitos de maíz nuevo* (tierno) en la época del *elote*, rellenos de carne de cerdo, pollo o gallina sancochada con achiote, ajo, chile, cebolla y culantro coyote, envueltos en tusa de maíz tierna. La carne se sofríe previamente porque la masa tierna no dura mucho en cocinarse, al igual que el arroz. Esta preparación es similar a la que se utiliza hoy en día para hacer los *tamales de arroz* en esta comunidad y en Ujarrás, como comentado anteriormente, envueltos con *bijagua blanca* que está más disponible que la verde.



Arroz de maíz preparado con maíz cascado, pollo o gallina criolla, achiote y condimentos, que se acompaña con guineo hervido; Matambuguito, Nicoya.

Preparaciones y cosechas de maíz

Existe una importante relación entre el número de cosechas de maíz al año, determinadas expresiones culturales del uso del maíz y las características ambientales del país. Se observan particularidades en la diversificación de técnicas asociadas al procesamiento del maíz y las recetas elaboradas con este grano, en general, entre los pueblos indígenas que habitan la vertiente pacífica central y noroccidental de Costa Rica (clima tropical seco y tropical lluvioso), y los de la vertiente caribe y el pacífico sur (clima tropical húmedo).

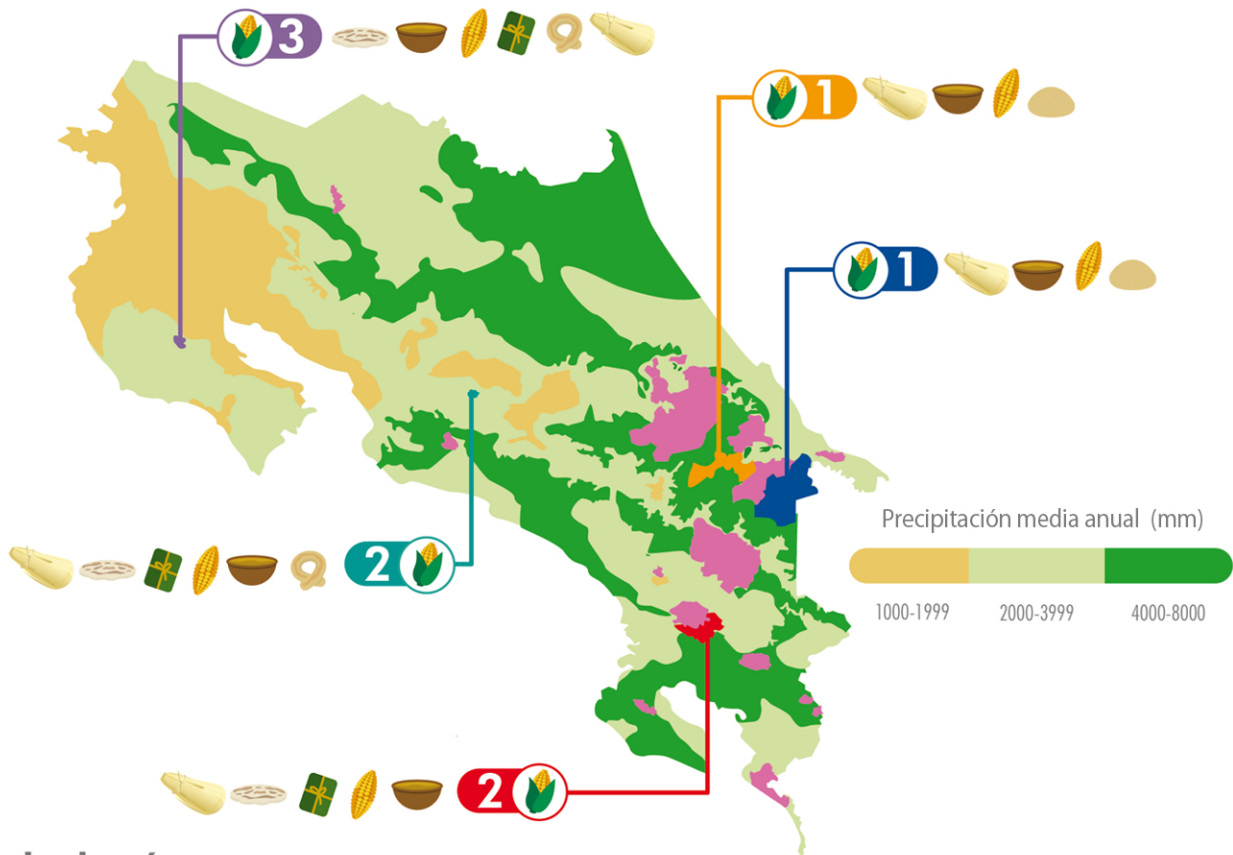
En la ilustración # 2 se resumen las principales formas de elaboración del maíz en los territorios de Matambú, Quitirrisí, Rey Curré, Telire y Talamanca bribri, así como el número de cosechas de maíz al año y los *periodos de trabajo* que se solían mantener para el cultivo de este alimento como parte del ciclo agrícola tradicional, proceso que incluye la preparación del terreno, la siembra y la cosecha. Se señala, en los territorios en los que se realiza más de una cosecha al año, el período de trabajo que las personas recuerdan en décadas anteriores y el que utilizan actualmente (en puntillado); esto debido a los cambios de clima sufridos por estas poblaciones y que los ha llevado a generar estrategias adaptativas. Para el caso de Talamanca bribri, existe la mención de que el cambio del clima ha afectado, junto con otros procesos de cambio cultural, la realización de la única cosecha anual, debido a que no cuentan con una estación seca estable y definida.

Se destacan como particularidades la presencia de la tortilla y del tamal de cerdo con maíz seco que suele ser también nesquezado, en la vertiente pacífica, en los pueblos chorotega, huetar y boruca; y la presencia del *ökö* o *jökö* (mojoso), en los pueblos talamanqueños.



Maíz nesquezado.

Ilustración # 2. Cosechas de maíz y preparaciones con maíz de cinco territorios indígenas de Costa Rica



Simbología

- 📍 Territorio Indígena **chorotega de Matambú**
- 📍 Territorio Indígena **huetar de Quitirrisí**
- 📍 Territorio Indígena **boruca de Rey Curré**
- 📍 Territorio Indígena **cabécar de Telire**
- 📍 Territorio Indígena **Talamanca bribri**
- 📍 Otros territorios indígenas

Períodos de cultivo por territorio indígena (incluye preparación del terreno, siembra y cosecha)



Número de cosechas de maíz al año

Preparaciones de maíz

- Tamal de maíz seco
- Elote
- Tortilla
- Chicha
- Rosquillas
- Okö/Mojoso
- Tamal de maíz tierno

Períodos anteriores

Períodos actuales

Autora: Vania Solano Laclé | Diseño: Rosslyn Sánchez Mora
 Fuente: elaboración propia a partir de la información del trabajo de campo realizado en Matambú y Quitirrisí; las entrevistas con Alí García Segura, Sary Rojas Leiva y Severiano Fernández Torres; y los trabajos de Vásquez, R.I. (1998), González, R. (2005), Amarís, O.E (2015).
 La ilustración se basa en la cartografía del Mapa #2 (precipitación media anual en mm y territorios indígenas actuales).

El maíz es vida

La riqueza de las preparaciones del maíz presente en los pueblos indígenas de tradición mesoamericana y chibchense muestra su importancia sociocultural, alimentaria y agroecológica, la cual es posible por la apropiación diversa de los contextos ecológicos que han desarrollado estos pueblos por largo tiempo.

Las especificidades en el uso del maíz responden a los conocimientos de las condiciones particulares de las zonas de vida³⁶ y las asociaciones³⁷ de los territorios en donde habitan, siempre tomando en cuenta que “la zona de vida está correlacionada con un grupo de prácticas agronómicas, una época de plantación y de cosecha y, en las áreas rurales, con un tipo de construcciones relacionado con el uso de la tierra” (Holdridge, 2000, p. 11); además de los posibles procesos de intercambio entre los grupos indígenas prehispánicos, procesos históricos coloniales, y apropiaciones culturales más recientes.

Las características agroecológicas de los climas tropicales seco y lluvioso ofrecen condiciones para cultivar dos y hasta tres cosechas anuales de maíz, así como para cultivar muchas variedades de frijoles en asocio con el maíz, por *voleo* o *tapado*, como se ha evidenciado en Matambú, Quitirrisí y Rey Curré. Esta condición repercute en la disponibilidad del maíz y del frijol producido mediante el cultivo tradicional, y en la necesaria complementación que deben realizar en su dieta los pueblos chibchas, en especial los talamanqueños, con productos no estacionales como tubérculos, musáceas y palmas.

Esto no significa, en ninguna medida, que la importancia alimentaria y simbólica del maíz sea menor en la tradición chibchense que en la mesoamericana. Por lo contrario, el lugar que tiene el maíz en la tradición chibchense está asociado a condiciones existenciales de estos pueblos, en donde, como bien lo explica Alí García Segura, *“tratamos de tener [el maíz] en abundancia porque es importante, porque garantiza, en un tiempo reducido en el que se hace un esfuerzo importante, la vida. Si usted tiene maíz, usted vive”*.

En las zonas en las que se realiza el proceso de nesquezado, fundamental para la elaboración de la *tortilla*, se muestra mayor integración de la caña de azúcar (tapa de dulce y hojas de la caña para envolver y en la preparación de la chicha), de los lácteos y del uso de los hornos de barro en los procesos de elaboración del maíz (rosquillas, tanelas, bizcochos, pan de elote, tamal asado);

³⁶ Clasificación realizada a partir del análisis de datos de temperatura, humedad y precipitación (Holdridge, 2000).

³⁷ Las asociaciones se encuentran en un nivel secundario de análisis, que incluye factores edáficos, geológicos, topográficos y muchos climáticos (Holdridge, 2000, p. 3).

una posible razón es la introducción temprana en la vertiente pacífica de estos productos durante los procesos históricos coloniales y republicanos. No obstante, para los chorotegas, la *tortilla* continúa siendo un alimento de primera necesidad, aunque la disponibilidad del maíz autóctono esté amenazada, como en el resto de los territorios indígenas.

Sobre este último punto, la privatización y el despojo de sus territorios y de la tierra cultivable, el modelo de producción agrícola nacional y el cambio climático producto de la depredación ecológica y del modelo industrial global, tienen un impacto fundamental en la posibilidad de estos pueblos de mantener el uso cultural del maíz y su soberanía alimentaria.

No podemos olvidar que el maíz, como otros alimentos, está inserto en el marco global de la producción alimentaria y que “no son sólo fuente de nutrición para la mayoría, sino que también de riqueza y poder para una minoría” (Harris, 1985, p. 16).

Tenemos mucho que aprender de las tradiciones indígenas, de sus procesos agrícolas, de su aporte en la gastronomía y en la reproducción de la diversidad agroalimentaria de nuestro país, de nuestra región, y como patrimonio biocultural que permite la vida.



Doña Epifania Fajardo Hernández y don Tranquilino Pérez Pérez, Matambú, Nicoya, Guanacaste.



Chilotes de Matambuguito, Nicoya.

Anexo # 1: Especificaciones metodológicas

La investigación se realizó entre enero del 2013 y diciembre del 2014 y se basó en el estudio etnográfico sobre las prácticas culturales alimentarias y agrícolas de dos pueblos indígenas de Costa Rica, chorotega y huetar, llevado a cabo en los territorios indígenas de Matambú, en el cantón de Nicoya, provincia de Guanacaste; y en Quitirrisí, en el cantón de Mora, provincia de San José. La información se generó con la participación de mujeres y hombres de los dos territorios indígenas anteriormente señalados; la mayoría sobrepasan los 50 años³⁸. Se indagó sobre las prácticas agrícolas y culinarias tradicionales relacionadas con el maíz en sus territorios.

Se realizaron entrevistas abiertas en las que se abordaron distintos niveles de profundidad, según el interés o la experiencia de las personas participantes acerca de varios aspectos relacionados al maíz: los usos, los tiempos, las variedades, las recetas, las herramientas, el cultivo y la producción. Asimismo, se realizó observación participante de los procesos culinarios: el procesamiento, la cocción y la elaboración de recetas a base de maíz.

En el territorio indígena de Matambú se efectuaron diez entrevistas abiertas, en cinco oportunidades con la participación de dos miembros de la familia³⁹ y siete entrevistas semiestructuradas en casas de habitación que contaban con hornos tradicionales para la cocción del maíz⁴⁰.

Además se visitaron tres parcelas de familias agricultoras⁴¹.

³⁸ Todas las edades son del año 2014.

³⁹ Victoria Pérez Fajardo y José Alejandro Alemán Alemán (82 y 85 años, vecinos de Matambú); Tranquilino Pérez Pérez y Epifania Fajardo Hernández (75 y 63 años, vecinos de Hondores); Dominga Hernández Hernández (76 años, vecina de Matambuguito); Laureana María Villagra Villagra (72 años, vecina de Matambú); Isabel Alemán Alemán (70 años, vecino de Matambú); Benildo Pérez Castrillo y Regina Fajardo Aguirre (69 años y 65 años, vecinos de Matambú); Bernardino Hernández Hernández y Mercedes López Castrillo (68 y 53 años, vecinos de Matambuguito); Práxedes Hernández Pérez (60 años, vecina de Matambú); Pedro Pablo Pérez Aguirre (63 años, vecino de Matambú); Ivannia Pérez Hernández, maestra de cultura indígena de las escuelas de Matambú y Matambuguito; Pablo Leal Carrillo y Margarita López Hernández (46 años y 44 años, vecinos de Matambuguito).

⁴⁰ Victoria Pérez Fajardo y José Alejandro Alemán Alemán (82 y 85 años, vecinos de Matambú); Tranquilino Pérez Pérez y Epifania Fajardo Hernández (75 y 63 años, vecinos de Hondores); Bernardino Hernández Hernández y Mercedes López Castrillo (68 y 53 años, vecinos de Matambuguito); Pedro Pablo Pérez Aguirre (63 años, vecino de Matambú); Ana Lorena Vásquez Sánchez (53 años, vecina de Matambuguito); Hilda Cortez Obregón (50 años, vecina de Matambuguito); Elvis Aguirre Pérez (48 años, vecino de Matambú).

⁴¹ Isabel Alemán Alemán (propia, en Matambú); Bernardino Hernández Hernández (propia, en Matambuguito) y Pablo Leal Carrillo (en condición de préstamo, en Matambuguito).

En el territorio indígena huetar de Quitirrisí se realizaron tres entrevistas⁴². Además, se entrevistó a tres personas indígenas de los pueblos boruca, bribri y cabécar⁴³ y se tuvo una conversación informal con una persona indígena maleku⁴⁴, con el fin de ampliar particularidades de los distintos grupos indígenas de la tradición cultural chibchense del país.

La información brindada por las personas fue contextualizada con el aporte de una especialista en nutrición humana⁴⁵ y varios estudios vinculados al tema.



⁴² Amelia Serrano Serrano, 76 años. Carmelina Vásquez Vásquez, 76 años. Efraín Vásquez Vásquez, 63 años.

⁴³ Sary Rojas Leiva (44 años, indígena boruca del territorio indígena de Rey Curré, Buenos Aires); Alí García Segura (docente bribri del Departamento de Lingüística y Literatura de la Universidad de Costa Rica, 48 años, oriundo de Coroma, Talamanca); Severiano Fernández Torres, 60 años, docente pensionado cabécar del Departamento de Educación Intercultural, Unidad Indígena, del Ministerio de Educación Pública, indígena de Guadalajara de Cañas y Ujarrás, Buenos Aires).

⁴⁴ María Lilliam Silva Ugalde (indígena maleku del Palenque Margarita, Guatuso).

⁴⁵ Marcela Dumani Echandi (docente de la Escuela de Nutrición de Universidad de Costa Rica).

Bibliografía

Amarís Cervantes, O.E. (2015). *La economía- mundo y la migración indígena huetar en el antiguo cantón de Pacaca (Mora), Costa Rica 1900-1955*. Tesis de Maestría Académica en Geografía. Universidad de Costa Rica.

Anthony J. Ranere, A.J. Piperno, D. Holst, I. Dickau, R. Iriarte, J. (2009). The cultural and chronological context of early Holocene maize and squash domestication in the Central Balsas River Valley, Mexico. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 106(13), 5014-5018. doi:10.1073/pnas.0812590106

Arford, M.R. y Horn, S.P. (2004). Pollen evidence of the earliest maize agriculture in Costa Rica. *Journal of Latin American Geography* 3(1), 108-115. doi:10.1353/lag.2005.0001

Bressani, R., Arroyave, G., Nevin, Y., & Scrimshaw, S. (1953). El valor nutritivo de las variedades de maíz cultivadas en Centro América: I. Nitrógeno, extracto etéreo, fibra cruda y minerales de veinticuatro variedades de Guatemala. *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP)*, 35 (Suplemento No. 1), 80-8. Archivo PDF.

<https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/11951/s1n1p80.pdf?sequence=1>

Bolaños, R. Watson, V. Tosi, J. (2005). *Mapa ecológico de Costa Rica (zonas de vida según el sistema de clasificación de las zonas de vida del mundo de L.R. Holdridge)*. Edición: Jiménez, V. Centro Científico Tropical. Escala 1: 400 000.

Borge, C. Castillo, R. (1997). *Cultura y conservación en la Talamanca indígena*. 1.ed. EUNED.

Castañeda, A. (2011). Propiedades nutricionales y antioxidantes del maíz azul (*Zea mays* L.). *Temas Selectos de Ingeniería y Alimentos*, 5, 75-83. Archivo PDF.

<http://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No5-Vol-2/TSIA-5%282%29-Castaneda-Sanchez-2011.pdf>

Clement, Rachel M., y Horn, Sally P. (2001). Pre-Columbian land-use history in Costa Rica: a 3000-year record of forest clearance, agriculture and fires from Laguna Zoncho. *The Holocene*, 11(4), 419-426. <https://doi.org/10.1191/095968301678302850>

Constenla, A. (1994) Las lenguas de La Gran Nicoya. *Vínculos*. Departamento de Antropología e Historia del Museo Nacional de Costa Rica, 18-19(1-2), 191-208.

Diccionario del Español de Nicaragua. (s.f.). Academia Nicaragüense de la Lengua. Recuperado en 03 de junio de 2020, de <http://www.anilengua.com/index.php/den-3/6424-talchina>.

Fernández, S. (2014). *Cartilla. Cosmovisión indígena bribri, cabécar para docentes indígenas de II ciclo*. 1era. Edición. Departamento de Educación Intercultural, Ministerio de Educación Pública.

Fernández, S. (2014). *Compendio de historias, costumbres y tradiciones de los Bribris y Cabécares para la revitalización lingüística y cultural en Ujarrás*. Departamento de Educación Intercultural, Ministerio de Educación Pública. Archivo PDF.

https://mep.go.cr/sites/default/files/compendio_cabecar.pdf

Fernández de Oviedo y Valdés, Gonzalo (1978). *Costa Rica vista por Fernández de Oviedo*. Con la introducción de Carlos Meléndez Chaverri. Ministerio de Cultura, Juventud y Deporte (Serie "Nos ven") (7). Imprenta nacional.

Fonseca Zamora, Oscar M. (1994). El concepto de Área de tradición chibchoide y su pertinencia para entender La Gran Nicoya. *Vínculos*. Departamento de Antropología e Historia del Museo Nacional de Costa Rica, 18-19, 209-227.

González, P. (1981). *Resistencias indias en el Reino de Guatemala (1523 - 1720)*. Tesis doctoral de Historia. Facultad de Letras y Ciencias Humanas. Universidad de Toulouse Le Mirail.

González, R. (2005). *La tradición alimentaria en la Talamanca indígena*. Tesis de Maestría Académica en Antropología. Universidad de Costa Rica.

Harris, M. (1985). Bueno para comer. *Enigmas de alimentación y cultura*. Séptima reimpresión: 2009. Ed. Cast.: Alianza Editorial, S.A.

Henríquez, C., Cabalceta, Gilberto, Bertsch, Flora y Alvarado, Alfredo. [Sin fecha]. *Principales suelos de Costa Rica*. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica.

http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/suelos-cr.html

Holdridge, L. (2000). *Ecología basada en zonas de vida*. 5ta Reimpresión. San José, C.R.: Instituto Interamericano de Cooperación Para la Agricultura (IICA).

Ibarra, E. (2014). *Entre el dominio y la resistencia: los pueblos indígenas del Pacífico de Nicaragua y Nicoya en el siglo XVI*. Editorial UCR.

Ibarra, E. (2011). Los nicaraos, los indios votos y los huetares en escenarios conflictivos en el siglo XVI. *Cuadernos de antropología* 21.

<http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/antropologia/article/view/1968>

Ibarra, E. (1996). *Las sociedades cacicales de Costa Rica (Siglo XVI)*. Editorial UCR.

Ibarra Rojas E., & Salgado González S. (1). Áreas culturales o regiones históricas en la explicación de relaciones sociales de pueblos indígenas de Nicaragua y Costa Rica de los siglos XV y XVI. *Anuario De Estudios Centroamericanos*, 35(1-2), 7-60.
<https://doi.org/10.15517/aeca.v35i1-2.1338>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2013). *X Censo Nacional de Población y VI de Vivienda 2011. Territorios Indígenas*. Principales indicadores demográficos y socioeconómicos. INEC.

Lacayo, J. (2013). *Recetario gastronómico maleku*. Documento elaborado en el marco de la Beca taller "Gastronomía indígena". Dirección de Cultura del Ministerio de Cultura y Juventud de Costa Rica.

López, O. P., Lara, F. G., & Pérez, L. A. B. (2009). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Ciencias*, (92-93), octubre-marzo, 60-70. Redalyc.

Mántica, Carlos. (1982). Diccionario de nahualismos nicaragüenses. *Revista del pensamiento centroamericano*, 174, enero-marzo, 47-86. Centro de Investigaciones y Actividades culturales, en cooperación con Universidad Nacional de Heredia, Costa Rica, Centro de Estudios Latinoamericanos, Tulane University (USA), University of Kansas (USA).
https://www.enriquebolanos.org/media/upload/files/RC_1982_01a03_N174.pdf

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (1991). *Manual Descriptivo de la leyenda del Mapa de Capacidad de Uso de la Tierra de Costa Rica*. Convenio MAG/Sepssa – Mideplan. Programa de Zonificación Agropecuaria.

Northrop, L. A., y Horn, S. P. (1996). PreColumbian agriculture and forest disturbance in Costa Rica: palaeoecological evidence from two lowland rainforest lakes. *The Holocene*, 6(3), 289-299.
<https://doi.org/10.1177/095968369600600304>

Aguilera-Ortíz, M., Reza-Vargas, M., Chew-Madinaveitia, R., Velázquez, J. A. (2011). Propiedades funcionales de las antocianinas. *Revista Biotecnia*, 13, 16-22. doi:10.18633/bt.v13i2.81.

Palmer, P. Sánchez, J. Mayorga, G. (1992). *Vías de extinción, vías de supervivencia. Testimonios del pueblo indígena de la Reserva Kéköldi, Costa Rica*. Editorial de la Universidad de Costa Rica.

Procuraduría General de la República. Dictamen 037 del 16 de febrero de 1988.
http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/pronunciamiento/pro_repartidor.asp?param1=PRD¶m6=1&nDictamen=3297&strTipM=T

Quesada, M.A. (1996). *Los huetares: historia, lengua, etnografía y tradición oral*. Editorial Tecnológica de Costa Rica.

Quirós Rodríguez, Juan Santiago. (2014). Diccionario Español-Chorotega, Chorotega-Español. Editorial UCR. 1era. reimpresión.

Ranere, A. J., Piperno, D. R., Holst, I., Dickau, R., y Iriarte, J. (2009). The cultural and chronological context of early Holocene maize and squash domestication in the Central Balsas River Valley, Mexico. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 106(13), 5014-5018. doi:10.1073/pnas.0812590106

Real Academia Española. (s.f.). En Diccionario de la lengua española. <https://dle.rae.es/cultura?m=form>

Solórzano Fonseca J. (1). Indígenas insumisos, frailes y soldados: Talamanca y Guatuso, 1660 - 1821. *Anuario de Estudios Centroamericanos*, 23(1-2), 143-197. Recuperado a partir de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/anuario/article/view/1822>

Solórzano, J. (1992). Conquista, colonización y resistencia indígena en Costa Rica. *Revista de Historia*, (25).

Stone, D. (1956). Data of maize in Talamanca, Costa Rica: an hypothesis. *Journal de la Société des Américanistes*, 45(1), 189-194. doi:10.3406/jsa.1956.964

Thouvenot, M. (2014). *Diccionario náhuatl-español basado en los diccionarios de Alonso de Molina con el náhuatl normalizado y el español modernizado*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas: Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor.

Thurston, H.D. (1994). Sistemas de corte y cobertura: los olvidados agroecosistemas sostenibles del trópico. *Tapado: los sistemas de siembra con cobertura*, Thurston et al. (1994), 29-44. Ithaca, NY (EUA).

Toledo, V.M. Barrera-Bassols, N. (2008). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Icaria editorial, S.A.

Vásquez, R.I. (ed.) (1998). Uso y manejo del bosque húmedo tropical por los cabécares de Telire, Costa Rica. *Primer Congreso científico sobre Pueblos Indígenas de Costa Rica y sus fronteras (Memoria)*. Editorial de la Universidad Estatal a Distancia.

Vivó, J.A. (1970). El poblamiento náhuatl en El Salvador y otros países de Centroamérica. Sobretiro, *Anuario de Geografía*. Año X. Colegio de Geografía, Facultad de Filosofía. UNAM.

Watson, V., Tosi, J. (1999). El sistema de zonas de vida. *Nº especial. Revista Biocenosis*, 13(1/2). . Editorial Universidad Estatal a Distancia (EUNED).

Wierema, H. (ed.) et al. (1993). *La producción campesina en Centroamérica: los sistemas locales de semilla*. Editorial Departamento Ecuménico de Investigaciones (DEI); Instituto de Estudios para el Desarrollo, Universidad de Tilburg.

Vania Solano Laclé

Antropóloga social graduada de la Universidad de Costa Rica (UCR), con una maestría del Instituto de Altos Estudios de América Latina (IHEAL), Universidad Sorbona Nueva - París III. Fue asesora y gestora cultural de procesos y proyectos de Acción Social de la UCR y es docente e investigadora en temas relacionados con pueblos indígenas, racismo, teoría de la cultura y Antropología de la alimentación, en la Escuela de Antropología y el Centro de Investigaciones Antropológicas (CIAN) de esta misma Universidad.