



I Sección: Historia, Arqueología y Cultura

Estampas de ayer: salvaguardando la cultura culinaria guanacasteca

Josefa Lago Graña
University of Puget Sound, Estados Unidos
jlago@pugetsound.edu
<https://orcid.org/0000-0002-6625-7584>

Mayela Vallejos Ramírez
Colorado Mesa University, Estados Unidos
mvallejo@coloradomesa.edu
<https://orcid.org/0000-0002-2320-743X>

Recibido: 6 de julio de 2020

Aceptado: 30 de octubre de 2020

Resumen: Este artículo documenta las tradiciones culturales y culinarias de la provincia de Guanacaste, a través de la memoria infantil de una persona nativa de la región. Usando una entrevista a la doctora Vallejos como fuente primaria de información, se detallan las prácticas culturales, costumbres domésticas y tradiciones culinarias de Santa Cruz, tal como las aprendió de su abuela y otras personas de su familia y su comunidad. La investigación se ajusta a los valores y directrices delineados por la UNESCO en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que se manifiesta en tradiciones y expresiones orales; usos sociales, rituales y actos festivos; conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y técnicas artesanales tradicionales. Las artes culinarias son parte del patrimonio cultural y este artículo contribuye a su documentación, revalorización, y salvaguardia.

Palabras clave: Patrimonio cultural inmaterial; costumbres culinarias; cultura guanacasteca





Snapshot from Yesterday: Safeguarding the Culinary Culture of Guanacaste

Summary: This article documents the cultural and culinary traditions of Guanacaste province, through the childhood memory of a person native to the region. Using an interview to Dr. Vallejos as the primary source of information, the article describes the cultural practices, domestic customs, and culinary traditions of Santa Cruz, as she learned them from her grandmother and others in her family and her community. The research conforms to the values and guidelines outlined by UNESCO in the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, which appears in traditions and oral expressions; social uses, rituals and festive acts; knowledge related to nature and the universe; and traditional artisan techniques. The culinary arts are part of our cultural heritage and this article contributes to its documentation, revalorization, and safeguarding.

Key Words: Intangible Cultural Heritage; culinary practices; Guanacaste culture

INTRODUCCIÓN

Este artículo documenta algunas tradiciones culturales populares, y en particular gastronómicas, de la provincia de Guanacaste, Costa Rica, a través de la memoria infantil de una persona nativa de la región, la doctora Mayela Vallejos Ramírez, que creció en esa provincia. Se compone de una serie de viñetas que reflejan las relaciones interfamiliares, así como la vida diaria en la pequeña comunidad de Santa Cruz, y se enfocan en personas, momentos, y recuerdos de ocasiones especiales. En un formato de entrevista como fuente primaria, la doctora Vallejos describe prácticas culturales, costumbres domésticas y tradiciones culinarias de su comunidad, tal como las aprendió de su abuela Zulema Arrieta y otras personas de su familia. También documenta la actividad mercantil y culinaria de muchas cocineras que vendían sus manjares en la calle y en las plazas del pueblo.

La investigación desarrollada en este artículo se ajusta a los valores y directrices delineados por la UNESCO en la Convención para la Salvaguardia del



La Revista Estudios es editada por la [Universidad de Costa Rica](http://www.ucr.ac.cr) y se distribuye bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Costa Rica](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/cr/). Para más información envíe un mensaje a revistaestudios.eeg@ucr.ac.cr.



Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada en 2003. El texto de la convención define el término patrimonio cultural inmaterial como:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (2003, párr. 3)

Según esta organización, el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta, entre otros ámbitos, en tradiciones y expresiones orales; usos sociales, rituales y actos festivos; conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y técnicas artesanales tradicionales. La gastronomía y las artes culinarias están posicionadas en el centro de estas manifestaciones de la cultura popular y tradicional, ya sea en los nombres de productos y platos exclusivos de una región; en los platillos que acompañan eventos sociales, actos festivos y celebraciones en varias épocas del año; en plantas, frutas y hierbas que se usan para fines medicinales o digestivos; y en las técnicas de cocina y sus instrumentos y prácticas asociadas.

El formato de este artículo usa la entrevista directa como fuente principal de información, y así contribuye a la documentación de las costumbres culinarias tradicionales de la bajura guanacasteca, que en muchos casos ya se han perdido, como forma de salvaguardarlas para futuras generaciones que no tendrán ocasión de conocerlas de primera mano. La UNESCO entiende por salvaguardia “las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la



enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos” (2003, párr. 3).

En el contexto de Costa Rica, varios investigadores avisan del peligro de pérdida irremediable que amenaza a muchas prácticas culturales de antaño: “El patrimonio cultural de Costa Rica puede perderse si no se realiza un rescate que permita preservar la identidad cultural conservando valores y prácticas que son parte del ser nacional de un pueblo” (Casanueva, 2007, p. xiv). En la provincia de Guanacaste en particular, la especificidad cultural de la región exige una labor de conservación y documentación detallada y exhaustiva. La diferencia cultural de Guanacaste se nota en el habla, marcada por nombres, palabras y expresiones específicas que no existen en el resto del país; en la geografía, dominada por la extensa pampa y por la costa del Pacífico Norte rodeada de bellísimas playas; y por la historia, definida por un extenso y profundo mestizaje cultural:

Allí, bajo el fuerte sol de la pampa, se han fundido esas influencias indígenas con los rasgos aportados por los conquistadores españoles, los esclavos africanos traídos en la época de la colonia, y los inmigrantes chinos, libaneses y cubanos, entre otros, en tiempos más recientes. Ese profundo mestizaje ha dejado sus huellas también en la cocina, manifestación cultural por excelencia, y le da a su mesa, como veremos, unos rasgos regionales claramente definidos (Ross, 2014, p. 121).

Cada pregunta formulada a la entrevistada es una viñeta que retrata un aspecto, una comida, una persona, un lugar. Juntas forman una imagen multidimensional que nos ofrece la visión compleja y completa de una época desaparecida. A través de ellas se quiere documentar y revalorizar algunas costumbres y tradiciones que ya estaban desapareciendo cuando la doctora Vallejos las vivió, y que unos años después ya no existían ante el empuje de cambios culturales drásticos. Como indica Casanueva, en esta labor de registro es fundamental “rescatar estos conocimientos entre los adultos mayores y entre quienes aún niños crecieron y se formaron alrededor de una cocina de leña. Su





experiencia es producto de una geografía, un clima, y una cultura culinaria” (2007, p. xiv).

Las prácticas culturales discutidas aquí eran transmitidas de generación en generación de manera oral y práctica, y formaban parte de la herencia cultural del pueblo. Desde entonces la globalización se ha tragado muchas técnicas tradicionales de preparación de alimentos, ha eliminado el consumo de numerosos platos regionales, y ha obliterado la presencia de frutas, hierbas y verduras que ya no se cultivan y no se encuentran siquiera en las tiendas, como caimitos, papaturros, quelite, raspa, o recámara. El *Diccionario de Guanacastequismos* ha servido de gran ayuda en el proceso de identificación de varios de estos productos, cuya definición incluimos en la sección de notas.

Las viñetas descritas en esta entrevista comienzan a principios del siglo XX, y nos llevan a lo largo de un siglo de cambios, innovaciones y pérdidas. La historia arranca en la hacienda ganadera El Placer, donde nace Zulema Arrieta, se extiende a otras comarcas de la región como Cañafístola y 27 de abril, y se enfoca en particular en el pueblo de Santa Cruz. Allí la doctora Vallejos nos presenta muchas estampas domésticas cotidianas: la abuela frente a la fogonera palmeando tortillas; la mamá cabalgando con la carabina al hombro a su puesto de maestra rural en el medio de la pampa; el papá sembrando maíz y frijoles en su finca; el chino Manuel Li en su almacén vendiendo las ollas de hierro que llegaban de Alemania; doña Tranquilina con la olla en la cabeza vendiendo frito de casa en casa; doña Bertina en su puesto de ponche frente al salón de baile Chucuchuco, la carretilla de Pablo Guevara cargada de resbaladera, las rosquillas bañadas de la familia Camareno, y los chicharrones de tripa en forma de flor de doña Carmen. Los platillos tradicionales que se recuentan presentan enorme variedad, y al mismo tiempo están anclados en la tradición culinaria local: al esencial gallopinto se le suman las tortillas palmeadas, los tamales, la carne en vaho, el arroz con pollo, el ayaco, el atolillo, la jocotada, mermeladas de mil frutas y muchos platillos más.





Las preguntas, de carácter amplio y abierto, tienen como objeto la descripción detallada de las prácticas y costumbres domésticas y sociales de los pobladores de Santa Cruz, Guanacaste, empezando con doña Zulema Arrieta, abuela materna de la entrevistada, junto con su abuelo, su madre y padre, y un sinnúmero de vecinos, familiares y amigos que ella conoció de niña.

ENTREVISTA

P1: Tu abuela materna tuvo una gran influencia en tu vida ¿Quién era Zulema Arrieta?

Mi abuela nació en 1904 en la Hacienda El Placer, en el distrito de Santa Cruz en Guanacaste. Era una de las hijas de Paula Arrieta y de Paulino Álvarez, los cuales tuvieron cuatro hijas que crecieron en la hacienda. Sus padres nunca se casaron formalmente, y el padre no las reconoció legalmente, por lo que nunca llevaron su apellido Álvarez, aunque sí vivieron en familia hasta la muerte de la madre. Ellas le pidieron entonces al padre que les repartiera la herencia de la madre, ya que Paula Arrieta era dueña de la mitad de la finca, y tenía sus propios animales, con su propia marca para herrar, diferente de la de Paulino. Pero él las convenció de no dividir las tierras y el ganado, diciéndole que todo iba a ser de ellas cuando él muriera. Todo fue bien hasta que Paulino se casó en segundas nupcias con doña Berta. Cuando se murió años después, el testamento nombraba a la esposa como heredera universal. Al no haber separado los bienes, toda la herencia, incluyendo la parte materna de la hacienda, se fue a doña Berta, dejando a las hijas desheredadas.

La hacienda El Placer estaba cerca del pueblo de Santa Cruz, en una zona llamada El Cacao. Era una hacienda ganadera, como casi todas en Guanacaste, donde se criaban vacas. Allí mismo las mataban y destazaban. Después de la matanza, es típico comer las entrañas del animal, y mi abuela aprendió a cocinar todos los órganos. Recuerdo verla cocinar los riñones en salsa de jerez, los sesos





entomatados, el mondongo (estómago) en salsa o en sopa, el hígado encebollado, y el corazón asado en las brasas o a la parrilla. También preparaba otros animales típicos de la zona: salpicón de venado y de armadillo, conejo sudado, y por supuesto gallinas en varios estilos.

Las haciendas ganaderas en la bajura guanacasteca (de Filadelfia hacia el Sur) no eran como las de la parte de Liberia o en otros países latinoamericanos. Aquí, los hijos e hijas de los hacendados trabajaban haciendo las labores domésticas junto con los empleados de la hacienda. Ese fue el caso de mi abuela y sus hermanas. Desde muy joven, Zulema trabajaba en la cocina junto con las cocineras para alimentar a los peones de la hacienda. Su educación se redujo a completar el primer grado de la escuela. A las tres de la mañana comenzaba la jornada: había que “nisquesar” el maíz para hacer “nixtayol”ⁱ, molerlo en la piedra y hacer tortillas palmeadas, y también había que ordeñar las vacas. A las seis de la mañana tenían el desayuno listo para la peonada. Otra de sus hermanas (la Chola) trabajaba con ella en la cocina, mientras que otra (Josefina) ayudaba en labores de lavandería y limpieza. La hermana menor (Mariana) prefería montar a caballo, lazar los animales, y salir con los peones al campo. Mi abuela cuenta que su madre sabía lazar, herrar y capar al ganado, y mi tía-abuela Mariana heredó esas habilidades de sabaneraⁱⁱ. Hay una anécdota que lo prueba: en una ocasión llegó una gente de San José a comprarle ganado a mi bisabuelo. De repente un toro se salió de la manada. Los peones intentaban en vano lazar al toro, que era “mелero”, o sea salvaje. Mariana salió de la cocina diciendo que ella iba a lazar al animal. Se montó en su caballo, gritó “apártense”, y de un solo tiro, lazó al toro por los cachos. Los señores capitalinos la aplaudieron y la felicitaron, y hasta le dieron dinero. Sin embargo, mi abuela estaba avergonzada porque no le parecía que esa era tarea de mujer, pero contaba la anécdota con cierto orgullo.

Zulema se fugó de la finca con uno de los peones, Plácido Ramírez Obando. Mi abuela cuenta que lo que la enamoró fueron los ojos verdes del que sería mi abuelo. Se mudaron al pueblo de Santa Cruz y tuvieron una hija que murió. Luego



nació otra hija, Lutzgarda Ramírez Arrieta, mi mamá. Para entonces su padre ya le había perdonado la fuga y les permitió vivir en una de las casas que tenía él en propiedad en el pueblo, frente a la plaza López, donde se crió mi mamá.

Mi abuelito era un hombre muy artístico, y trabajaba la madera de forma exquisita. También construía carretas, tiradas por bueyes, que se usaban para transportar cargas de gente y mercancías hasta Bolsón. La única forma de comunicación entre la bajura y la capital era a través de ese pueblo, a orillas del río Tempisque. Allí cargaban la mercadería en lanchas que bajaban por el río y se metían al mar hasta Puntarenas, y de ahí iban en tren a San José. Mi abuelo también tenía una carreta que usaba para llevar grupos de personas de excursión, con frecuencia a la playa. Además sembraba maíz en terrenos que alquilaba, y en otras ocasiones seguía trabajando de peón.

Como a mi abuela no le gustaba estar sin hacer nada, decidió empezar a lavar y planchar ajeno, y se convirtió en una de las lavanderas famosas del pueblo, porque dejaba la ropa impecable. Todos los días iba a lavar, con la batea llena de ropa en la cabeza, al río de Enmedio, junto con otras lavanderas, y allí lavaban la ropa con el agua hasta la cintura. Para planchar, en esa época se usaban planchas de hierro que se ponían a calentar sobre las planchas de la cocina, ya que aún no había electricidad en la mayoría de las casas, o en otros casos la corriente se limitaba a un bombillo.

Cuando a la muerte de mi bisabuelo Paulino Álvarez los bienes pasaron íntegros a la segunda esposa, las hijas fueron a juicio para reclamar la mitad de la herencia que le pertenecía a su madre, con tan mala suerte que en ese entonces se declaró la revolución de 1948 y metieron preso al abogado que llevaba el caso, el Licenciado Talo Araya, que era del grupo de Figueres. Al estar retenido en la cárcel no pudo personarse en el juzgado y presentar los papeles necesarios, y la consecuencia fue que perdieron el juicio. Inmediatamente tuvieron que desocupar la casa en la que habían vivido varios años, que ahora era de la propiedad de doña Berta, y se mudaron a otra casa cercana (a 100 metros norte de la misma plaza)





que mi mamá compró con la ayuda de sus padres. Esta es la casa donde yo me crié y donde vi cocinar a mi abuela.

P2: Además de tu abuela, tus padres también tuvieron gran importancia en tu vida ¿Puedes hablar de ellos?

Cuando mi mamá Lutzgarda Ramírez Arrieta y mis abuelos se mudaron a la casa, ella era maestra en la escuela de niñas, en el centro de Santa Cruz. Al cabo de un tiempo salió embarazada de mi hermano y se fue para San José casi todo el embarazo. Cuando regresó no había perdido el puesto de maestra, como ocurría con frecuencia en esa época a las madres solteras, pero sí la mandaron a otra escuela más alejada, en el distrito 27 de abril, como castigo. Trabajó muchos años como maestra rural en esa zona de la sabana guanacasteca, adonde iba a caballo y armada con carabina para protegerse de ladrones y asaltantes. Estaba fuera toda la semana y solo llegaba a casa los sábados para volver a irse los domingos. Estando trabajando ahí hacia 1956 fue cuando mi mamá conoció a mi papá, que era de un pueblo cercano a 27 de abril llamado Cañafístola. El nombre del pueblo viene de un árbol con propiedades medicinales típico de esa zona.

Mi papá, Enrique Vallejos Vallejo, trabajó por un tiempo en la zona bananera en Golfito, en el Pacífico Sur, en la provincia de Puntarenas. Cuando regresó, usó el dinero que había ahorrado para comprarle a dos de sus hermanos la parte de las tierras que habían heredado de sus padres, y se dedicó a cultivar su finca. El y mi mamá se conocieron a poco de volver él de la zona. Fue durante una convención de maestros que se había organizado en 27 de abril. Para concluir el congreso había un baile al que estaban invitadas las personas del pueblo. Cuando mi mamá vio llegar a caballo a mi papá le llamó mucho la atención la elegancia con que vestía. Para poder bailar con él, le pidió a un maestro que lo conocía que se lo presentara. Fue amor a primera vista.

Después de estar casados un año, él decidió vender la finquita porque a ella no le gustaba vivir en el campo. Para entonces a mi mamá la habían trasladado a



San Pedro, un pueblo más cercano a Santa Cruz, y regresaron a vivir a la casa cuando yo nací. Al principio él trabajaba en una gasolinera en el pueblo. Tenía yo unos 8 años cuando mi mamá decidió que iba a reconstruir la casa. Mientras la casa nueva se construía, nos mudamos a una casa alquilada que estaba a un costado. La propiedad incluía una pulpería, que a mi papá le interesó atender.

En esa pulpería tuve mi primer trabajo, y recibí mi primer salario, 5 colones semanales. La primera semana mi papá me rebajó las cocacolas y las empanaditas que me había comido, y no recibí mi sueldo completo. En seguida aprendí la lección y ya no volví a cometer el mismo error. Cuando empecé a trabajar en la pulpería aún se usaban libras, pero cuando estaba en cuarto grado cambiaron al sistema métrico, y empezamos a usar quilos. Ese cambio obligó a cambiar las básculas, y a la gente le costó acostumbrarse al nuevo sistema. En esa época la mayoría de los productos venían al granel y mi trabajo era rellenar bolsitas de papel con arroz, frijoles, harina, azúcar, y sal, y pesarlas para hacer paquetes de ½ libra, 1 libra y 2 libras. La manteca Clover Brand, que venía en grandes latas, se colocaba en bolsas de papel encerado de ½ libra y 1 libra. El café, marca Maravilloso, ya venía empacado en bolsitas de 1 onza, ½ libra, y 1 libra.

Cuando la casa nueva estuvo terminada, nos mudamos allá, pero mi papá siguió trabajando en la pulpería. Más tarde amplió el negocio hasta que se volvió abastecedor. En esa época no había supermercados, solo almacenes grandes que pertenecían a chinos, como el almacén de Carlitos Sánchez, el de Guillermo Sánchez, y el de Yun Gui Li Sánchez. Mi papá era un hombre jovial, chistoso y amable, y fue el primero en ofrecer servicio a domicilio en el pueblo, lo cual hizo su negocio muy popular.



P3: Con la construcción de la casa nueva, la cocina de tu abuela desapareció ¿Cómo era esa cocina en la casa antigua?

La casa antigua era de madera, hecha con cedro y pochote, que es un tipo de ceiba, con un corredor frontal, y un pasadizo largo desde la entrada hasta el fondo, donde estaba la cocina, que ocupaba todo el ancho de la casa. La estructura era estilo español, con un patio central donde mi abuela tenía muchas plantas como tabacones, mariposas, sanrafaeles, lotería, y orquídeas guarías moradas, la flor nacional de Costa Rica.

Era una cocina vieja, que tenía grandes molenderos (en otros lugares llamado encimera, mostrador, o barra) alrededor de toda la cocina. Los molenderos, de madera de cedro o pochote, se limpiaban con la hoja de un árbol llamado comúnmente raspa. El piso era de tierra batida, pero tan duro que se sentía como cemento, que mi abuela regaba y barría a diario. La cocina tenía dos ventanas, una junto al fregadero, y la otra junto a la fogonera. La fogonera era de adobe de 3 huecos, que mi abuela limpiaba con cal cada mañana para que quedara blanquita. La leña se metía por los lados, y encima de los huecos colocaba ollas grandes donde cocinaba los frijoles y otros alimentos, o ponía comales para tostar granos de café o cacao. También los usaba para hacer tortillas, que ella palmeaba de forma experta. En la esquina había una estufa de hierro, donde se cocinaban platos más pequeños. Esa estufa tenía horno, que usaba para hacer maduros horneados, y budines, pero no mucho más.

En la cocina también había dos molinos: uno para moler maíz y otro para moler café. Eran aparatos alemanes de acero inoxidable con una manivela. El de café estaba negro, probablemente de los muchos años de estar cubierto de café, pero el de maíz era reluciente. Tenía además dos piedras de moler para moler el maíz. Primero el maíz se molía en el molino y luego se pasaba por la piedra de moler para que la masa quedara más fina. Con esa masa se hacían las tortillas, los buñuelos, los tamales, y muchos otros platillos.



En la pared exterior mi abuela se había inventado un sistema para criar hierbas de olor sin que las gallinas se las comieran. Consistía en unos cajones guindados de la pared donde cultivaba mejorana, albahaca, tomillo, menta, ruda, y culantro coyote, muy típico de los platillos tradicionales de nuestra zona y su hierba favorita. De hecho, cuando yo era niña solo recuerdo el culantro coyote. El otro, que nosotros llamamos culantro de Castilla, no llegó a nuestro pueblo hasta mucho después. A mi abuela nunca le gustó y decía que no sabía a nada. Aparte tenía romero, orégano y salvia en macetas. Estas eran las únicas especias que ella usaba para cocinar, y siempre decía: “Si usted tiene que usar cubitos, entonces no sabe cocinar”. Eso es muy típico de las tres generaciones de mi familia. A nosotras nunca nos ha gustado usar condimentos artificiales para cocinar. Nuestra comida es deliciosa porque tiene el sabor de los alimentos, y el condimento natural de las hierbas aromáticas.

A Costa Rica llegaban productos europeos, sobre todo de Alemania e Inglaterra, que mi abuela consideraba de excelente calidad: ollas y cazuelas de hierro, y platos de china y enlozados, de metal recubiertos de esmalte de color. Todos estos productos llegaban a la tienda de los chinos Manuel Li y Tai Fo Sánchez, que llamaban a mi abuela para avisarle cuando les llegaban novedades. Por otra parte, apreciaba mucho algunos productos ingleses, como los jabones y talcos de lavanda. Le gustaba sentarse en las tardes a bordar, para descansar de las tareas de la mañana, según ella decía. Bordaba todas las servilletas que usábamos a diario, que normalmente estaban hechas de tela blanca. Las lavaba hirviéndolas con una mata conocida como “recámara” que tenía unas pelotitas verdes, que ella aplastaba, y volvían el agua blanca, haciendo que desaparecieran todas las manchas. Los bejuco de esa mata se usaban como estropajo para limpieza en la cocina, así como para aseo personalⁱⁱⁱ.

Mi abuelita siempre estaba ocupada. Si no estaba bordando en las tardes, estaba desgranando maíz, o pelando tamarindo, o “tuqueando” leña. Una de las características que siempre me impresionó de mi abuela fue su generosidad. Le



gustaba compartir, especialmente con las personas más necesitadas del barrio. Era especialmente dadivosa con la comida. Quien llegara a mi casa, siempre salía comido, aunque no tuviera hambre. Su lema era: “Manos que dan nunca están vacías”.

P4: Además de esas actividades, tu abuela siempre estaba cocinando ricos platos ¿Cuál es el primero que recuerdas verla hacer?

“Cocinera sin delantal, no es cocinera” era una frase típica de mi abuela. La recuerdo en la cocina, muy limpia, con su delantal siempre puesto. Me parece verla pasando la masa en la piedra de moler. La veo palmeando tortillas con aquellas manotas inmensas que ella tenía. La masa giraba volviéndose una circunferencia entre sus dedos, ondulándose mientras giraba en el aire. Era mágico ver esa tortilla girando en el aire sin rajarse. Cuando ya estaba lista la arrojaba sobre el comal caliente que la esperaba. Después de unos segundos, le daba vuelta, y la tortilla se inflaba como un globo, dividiéndose en dos partes, una más gruesa que la otra, llamadas cara y cuerpo. Me encantaba verla palmear las tortillas, pero yo nunca conseguí hacerlas porque siempre se me rajaban, y ¡mira que lo intenté muchas veces!

También me gustaba verla atizar el fuego y ver las chispitas flotar en el aire como pequeñas luciérnagas. Cuando el fuego estaba listo, ella ponía la cazuela de hierro donde iba a preparar el gallopinto. Primero, ponía la manteca, que se calentaba rápidamente. Ahí echaba los frijoles, que parecían bailar alegremente junto al chile dulce, el ajo, y la cebolla. Cuidadosamente, con el cucharón hecho de jícara^{iv}, aplastaba los frijoles hasta que estuvieran al punto para recibir el arroz. De esa mezcla salía el delicioso gallopinto, que comíamos con tortillas recién hechas y un pedazo de cuajada, el queso fresco típico de mi zona.

Otro plato que recuerdo hacer era la “carne en vaho”. La carne que usaba era cecina, que ella salaba, luego la envolvía en tela de manta, y la guindaba al sol. Ahí se quedaba varios días hasta que se secaba. Luego la lavaba bien y la ponía



en una olla de hierro a la cual se le ponían unos palitos en el fondo, un poco de agua, y hojas de plátano. Luego se colocaba una capa de carne, una capa de maduros, alternando hasta terminar. Esto se cocinaba a fuego manso. Yo no conozco bien la receta, lo que sí recuerdo es que cuando se sacaba la carne, los maduros estaban rojitos y tenían un sabor riquísimo. En Nicaragua hacen un plato similar, con el mismo nombre, pero usan yuca en vez de plátano maduro. Una de las razones por las cuales la gastronomía guanacasteca, sobre todo de Liberia hacia la bajura, es diferente a la del resto de Costa Rica, es por la influencia chorotega y también por compartir, durante la época colonial, un vínculo con lo que hoy es Nicaragua.

Cuando mi abuela hacía “ayaco” era un día de fiesta para mí. Lo hacía en una gran olla en la fogonera con las hojas de un arbusto que en Guanacaste se llama quelite^v. Este plato también lleva cerdo, maduro, arroz, y chile dulce. Es un plato dulcete, al que se le puede agregar azúcar, pero no se sirve como postre sino como plato principal. Es aguado, con la textura del arroz guacho. Es una pena que yo no sé hacer esos platos típicos guanacastecos que se están perdiendo y ya casi nadie sabe hacer. Doña Elsa Pizarro, hasta hace unos años, hacía “ayaco” para vender y le quedaba delicioso. Yo, siempre que podía, le compraba.

Otra de las especialidades de mi abuela eran los pescados de río, que siempre le compraba a Jacinto, un vecino que iba a pescar de vez en cuando al río de Enmedio, que hoy en día, desgraciadamente, corre casi seco. En aquella época, ese río tenía grandes pozas, y los niños del pueblo aprendíamos a nadar allí. Le compraba camarones de río, guapotes (también llamado róbalo), y barbudos (o barbo). Preparaba los camarones sudados, en tomate. Normalmente, con las cabezas de los guapotes y de los barbudos hacía una sopa en leche que estaba como para despertar a un muerto. El resto del pescado lo preparaba frito, y lo servía con plátano frito en rajas.

Mi abuela dejó de cocinar cuando yo tenía 15 años, por lo que hay muchos platos que ella cocinaba que yo nunca aprendí, porque a los quince yo apenas



empezaba a interesarme por la cocina. Para cuando ella dejó de cocinar, la casa antigua ya no existía. En la casa nueva se hicieron dos cocinas: una moderna con una cocina de gas que tenía un horno precioso, y otra semi-abierta con molenderos rústicos, donde se puso la cocina de hierro de la casa antigua. Mi abuela se negó a usar la cocina de gas, y siguió cocinando en la de hierro. Ella continuó siendo la cocinera oficial de la casa hasta unos meses después de que mi papá falleció repentinamente en un accidente de tránsito cuando yo tenía 15 años. Mi abuela tenía una maravillosa relación con mi padre fundada en la comida, y lo chineaba con la comida más que a su hija. Claro que él le alababa y comía con gran gusto todo lo que ella preparaba. Mi papá la complacía trayéndole los productos que a ella se le antojaba cocinar (como pargos, lomitos para rellenar, langostas, etc).

Al cabo de meses después que mi papá se murió, ella nos hizo una cena especial, como cuando la época navideña, y nosotros nos quedamos todos muy sorprendidos porque no sabíamos a qué ocasión se debía. Después de que comimos ella se paró en la cabecera de la mesa y anunció que esa era la última comida que prepararía para la familia porque la única persona que verdaderamente apreciaba su comida se había muerto. Ese día también nos comunicó que venía entrenando a la empleada de la casa para que se hiciera cargo de la cocina y desde ese momento, fue Bagdelia quien se encargó de cocinar diario para la familia. Mi abuela ya no cocinó más excepto esporádicamente, o en ocasiones especiales, cuando hacía arroz con pollo, tamal asado, un “ayaco”, o carne en vaho.

P5: Los platos que mencionas como especialidades de tu abuela son todos salados. ¿Preparaba platillos dulces también?

Mi abuelita decía que era un pecado desperdiciar comida, y reciclaba todo lo que sobraba. Los pedacitos de pan que quedaban del desayuno los guardaba en una bolsa. Cuando veía que había suficiente, hacía su famoso budín con pasas. También preparaba frutas en almíbar y las hacía en conservas en la época de la Semana Santa. Los mangos, jocotes, nances, y marañones son frutas de la



temporada de primavera y las mermeladas son una buena forma de que se conserven mucho tiempo. En la casa teníamos 3 árboles de mango, una carambola, una higuera, un naranjo, anonas, marañón, limones, tamarindo, pitahaya, nances, y jocotes. Ella cosechaba las frutas que estaban en temporada, por ejemplo los manguitos, que es una variedad de mangos pequeños. Los pelaba y los ponía a hervir en agua con canela, clavo de olor, y tapa de dulce rallada, ya que ella nunca usó azúcar. Los dejaba cocinar hasta que el agua se convertía en una miel, y entonces los envasaba en frascos grandes y los ponía en la refrigeradora. Como no conocía la técnica de conservar al vacío, tenían que mantenerse frías.

Uno de mis dulces favoritos era la “jocotada”, que se prepara con una técnica diferente de las frutas en almíbar explicadas anteriormente. Los jocotes se hierven en agua hasta que están tiernos. Se bota el agua y se dejan enfriar. Aparte se hierva la leche y cuando está fría se le añade a los jocotes poco a poco. Con la mano se van deshaciendo los jocotes para que suelten la pulpa y quede la semilla separada hasta que se vuelve una crema espesa. Se le agrega la tapa de dulce rallada y con una cuchara de madera se va incorporando hasta que la mezcla tenga el toque de dulzor que usted quiera y se le añade una pizca de sal para resaltar el sabor. Hay que aclarar que no se le sacan las semillas, sino que se dejan en la crema para poder chuparlas hasta absorber todo el sabor. Tampoco es necesario quitarle la piel ya que se deshace en el proceso de cocción.

Otros postres que hacía era el arroz con leche, el atol agrio (o morado) y el atolillo. A mí, personalmente, me encantaba el atolillo de mi abuela. Empezaba remojando el arroz con canela la noche anterior, que luego molía con semillas de marañón. Esa masa líquida se pasaba por el colador de tela para separar el almidón y se cocinaba con leche y tapa de dulce rallada, revolviendo constantemente hasta que cuajaba.

Cuando yo tenía como 5 años mi mamá compró una refrigeradora. Para ayudarla a pagar las letras, a mi abuela se le ocurrió vender hielo y helados de palito, que hacía de leche agria, de crema, de zapote con leche, y de fresas con



crema. En esa época casi nadie tenía refrigeradora, y nadie en el pueblo vendía helados. Así que cuando puso un rótulo anunciando “Se vende hielo y helados de palito” el negocio fue un éxito instantáneo, y mi mamá pagó la refrigeradora muy rápido.

P6: Así como tu abuela decidió hacer y vender helados, seguro había otras personas que vendían comidas o postres en el pueblo ¿Qué tradiciones culinarias locales recuerdas de esa época?

Recuerdo a unas reconocidas cocineras en el barrio Buenos Aires donde yo vivía. Todos los sábados Doña Irma Guevara, doña Rosa Gutiérrez “la Cabito”, doña Camila, doña Cata “la Pejito” y “la Chompipona” ponían sus mesas, cubiertas con mantelería blanca, en la plaza Buenos Aires, frente al salón de baile “La Pachanga”, donde los sábados había un baile con marimba de los hermanos Duarte. Allí vendían gallinas criollas adobadas (que en la región central llaman “gallina achiotada”), servidas con repollo fino, tomate, papas sudadas, y acompañadas de una tortilla y un huevo duro. También eran expertas en hacer dulces tradicionales que vendían en la calle Central durante la semana, como cajeta de arroz, cajeta de leche, limones, rosquillas bañadas y piñonates de papaya verde. Estas mujeres también vendían una rica horchata tradicional de ese tiempo, de arroz con maní, que no llevaba leche. Ahora la horchata es diferente ya que se ha puesto de moda añadirle leche.

Una de esas mujeres que recuerdo en particular era doña Tranquilina. Ella pasaba con frecuencia por mi casa con su olla en la cabeza ofreciendo platillos como atolillo, atol pujagua, arroz de maíz, ayaco y especialmente frito. Yo me admiraba de verla equilibrando la gran olla en la que llevaba la comida del día sobre la cabeza, sostenida sobre un rollete y sin usar siquiera las manos para sostenerla. Entraba al corredor llamando a mi abuelita: “¡Zulema! Llevo atolillo, comprame atolillo”. A mí me encantaba oírle que traía atolillo porque me gustaba mucho como lo preparaba.



También recuerdo mucho a una señora de apodo “la Yoya” que vendía unos caramelos de nancite, cubierto con caramelo rojo, y pasaba en las tardes a venderlo, también con su palangana en la cabeza. Era la única que preparaba ese dulce en el pueblo. Un vecino mío, llamado Pablo Guevara, preparaba la mejor resbaladera del mundo, y salía todos los días con su carretilla a venderla por el pueblo. También recuerdo a “Super Ojo” en su bicicleta vendiendo unos tacos (como un pastel rectangular) hechos de harina y rellenos de carne, que acompañaba con un chilero.

Los sábados en la noche, doña Bertila vendía su popular ponche frente al salón de baile “El Chucuchuco”. Tencha Briceño también vendía ponche enfrente de la tienda del chino Manuel Li, junto con pasteles y dulces tradicionales como los mencionados anteriormente. Una sobrina de mi abuelita, llamada Carmen, vendía unos chicharrones únicos, porque eran de tripa, y parecían una flor. A pesar de que yo no como cerdo habitualmente, me comería con gusto uno de esos chicharrones tostados en medio de una tortilla con limón y sal. Carmen también era especialista en hacer morongas, que es como llamamos a las morcillas en Santa Cruz. Por último, quiero mencionar a la famosa doña Lidia Brenes, muy amiga de mi abuelita, que vendía un riquísimo pan de rosa. Este delicado postre no es exactamente un pan, ni un queque, sino una espumilla hecha de azúcar. Se hacía en cuadritos, y al morderlo se deshacía en la boca y dejaba el sabor de esencia de rosas.

La parte nostálgica o melancólica de estas escenas tradicionales es que fueron desapareciendo a medida que estas personas fueron muriendo. Lo triste es que los descendientes de esas mujeres no aprendieran esas recetas. En Santa Cruz todavía se pueden conseguir algunos de los platos típicos en algunos establecimientos como la famosa Fonda Las Tortilleras, o se los puede comprar a algunas señoras que en sus casas venden gallinas preparadas, pero creo que el hecho de que las gallinas no son criollas les da un sabor diferente del que guardia mi memoria.

Con referencia a los dulces anteriormente mencionados, me atrevo a decir que en la actualidad los de la familia Camareno son los únicos que conservan la



calidad de los que se vendían en la época de las señoras que nombré. Tienen una esquina particular, diagonal a la tienda El Pueblo, donde colocan su urna y venden cajetas, piñonates, limones, y sin lugar a dudas las mejores rosquillas bañadas que se venden en la actualidad en el pueblo. Esa familia solo vende en ciertas épocas del año, particularmente en enero cuando se celebran en Santa Cruz las fiestas típicas patronales en honor al Santo Cristo de Esquipulas. Para esas fiestas se encuentran ventas de todos estos dulces desde el parque Berbanela Ramos hasta la plaza López en la calle central.

P7: Con frecuencia algunas celebraciones están conectadas a ciertos platos que se preparan para la ocasión ¿Cuáles son algunos platillos que se preparaban en tu casa en ocasiones especiales?

Por supuesto que teníamos diferentes platillos que se preparaban en ciertas ocasiones. Mi abuela Zulema criaba cerdos cada año, dos a la vez, uno para vender a la carnicería y otro para la casa. Mataba uno en julio y otro en diciembre. Parte del cerdo se salaba y el resto se comía fresco. Se hacían algunos platos para aprovechar las entrañas y la cabeza, como un estofado con las orejas y órganos del cerdo que se hace luego de la matanza, llamado frito. También se hacía manteca, que se guardaba para cocinar durante el año.

La pierna del cerdo se guardaba para la cena de Nochebuena. Mi abuela la servía con una ensalada de repollo picado muy fino, con tomate, y aderezado con limón. Se acompañaba de frijoles molidos. Cuando yo era pequeña, los frijoles se hacían como prensados, se majaban, porque no había licuadoras. También hacía maduros horneados y no podía faltar la tortilla palmeada para completar la mesa. Más tarde mi hermano Carlos se hizo cargo de esa comida y era él quien preparaba la pierna en Nochebuena. Como era grande y no cabía en nuestro horno la llevábamos a hornear donde doña Mina, que tenía un horno de barro muy grande para hacer pan, que vendía a las pulperías del pueblo.



Los tamales navideños, que normalmente se llaman tamales de fiesta, era uno de los pocos platos que mi mamá cocinaba. Originalmente en Costa Rica los tamales de fiesta se servían solo durante la época navideña, probablemente porque muchas familias criaban un cerdo durante el año y lo mataban antes de las fiestas para cocinarlo de diferentes maneras. Además, al tamal siempre se le consideró como una receta complicada de hacer y un poco cara. Por eso las familias utilizaban el dinero extra de esa época para darse algunos gustos, entre ellos la confección del tamal. En otras épocas del año, los tamales eran más sencillos, pero siempre iban rellenos de cerdo. Por ejemplo, si una familia mataba un cerdito a mitad de año, hacían tamales para aprovechar la carne, porque el tamal dura mucho sin refrigeración si se hierven a diario. También en ocasión de un deceso, al concluir los nueve días, las familias pudientes les servían tamales a aquellos que iban a rezar el rosario con la familia. Otras familias con menos medios económicos servían arroz de maíz, arroz con pollo, rosquillas con tanelas, y chicha para tomar.

Mi abuela nunca aprendió a hacer tamales, y era mi mamá la que los preparaba en mi casa. Ella los aprendió a hacer cuando empezó a trabajar en la escuela de Santa Cruz Josefina López de Huerta, donde había otras maestras expertas en tamales, y aprendió de ellas. Yo tenía como 7 años en esa época y siempre recuerdo el día de hacer los tamales como un día con mucho estrés, porque mi mamá se ponía inquieta. Las hojas de plátano con se envolvía el tamal siempre eran un problema. Nunca había suficientes y mi mamá se ponía nerviosa, entonces mi tío Fernando salía corriendo a buscar más hojas. En ese tiempo no se compraban en los mercados, y había que ir a un chahuite (pequeñas plantaciones de plátano) para comprarlas. Las hojas había que limpiarlas y soaslarlas en la cocina de hierro para que no estén al crudo y cuando se doblen no se quiebren. Ahora las que se compran ya vienen hervidas y se pueden usar sin hacerle este proceso.

La masa del tamal estaba adobada con manteca de cerdo y chingaste, que es lo que queda en la grasa después de freír los chicharrones. En mi casa los tamales de fiesta, además de cerdo, se rellenaban con pasas, ciruelas, petipoás,



garbanzos, zanahorias, chile dulce, aceitunas y arroz. Mucha gente hacía los tamales de fiesta para la comida de Navidad, pero en mi casa no los comíamos en esa fecha, sino que los consumíamos en el desayuno durante varios días. Algunos de los tamales que mi mamá hacía los enviaba de regalo, ya que en esos tiempos era una tradición regalar tamales como muestra de afecto a los amigos más allegados. A veces también regalaba uvas y manzanas, o cajas de galletas surtidas, de marca Pozuelo, para corresponder a los regalos que recibía de otras personas.

Para la cena del 31 de diciembre, para celebrar el fin de año, mi abuela servía un chompipe que ella había engordado durante todo el año para esa ocasión. Esa mañana le daba una copita de ron, y andaba el chompipe borracho por el patio. Luego llegaba don Benito Campana con su hacha y le cortaba la cabeza. Inmediatamente lo metía en una gran olla con agua caliente para desplumarlo. A continuación, lo lavaba con naranja agria, y lo dejaba reposar. Luego lo cortaba en pedazos y lo cocinaba sudado en una inmensa cazuela de hierro alemana. Lo arreglaba con varias hierbas aromáticas, y le quedaba delicioso. Ese era el plato principal de la cena de Nochevieja, que acompañaba de papas sudadas, arroz, frijoles, y ensalada de repollo.

Para estas mismas fechas mi abuela preparaba un queque de almendras. En esa época había productos que no se encontraban en todo el año, y solo llegaban a los almacenes durante la época navideña, como las manzanas, las peras, las uvas, y los frutos secos. Eran artículos de lujo, porque venían del extranjero, y muchas familias hacían sacrificios para poder darse el gusto al menos una vez al año. Mi mamá siempre le compraba a mi abuela una bolsa de almendras, que ella trituraba en el molino, y con esa harina, preparaba un queque.

Durante la época navideña existía una cierta magia. Era un acontecimiento especial cuando llegaban productos que no eran accesibles todo el año y todos esperábamos con ilusión esos momentos. Mi mamá compraba 8 manzanas y un kilo de uvas, y las repartía entre todos. Recuerdo la magia de comerme una manzana, o la ilusión de que mi mamá me diera un puñito de uvas, y experimentar



esos sabores diferentes de los que había en casa el resto del año. Esa magia desapareció cuando esos productos empezaron a llegar todo el año y bajaron de precio, lo que hizo que su encanto desapareciera.

Ese queque de almendras siempre me recordó al marquesote, aunque es más denso porque está hecho de harina de almendra en vez de harina de maíz. Estando ya mi abuelita ciega, yo decidí recopilar sus recetas, y pasé varias tardes apuntándolas en un cuaderno. Ella me explicó que el queque de almendras se lo había enseñado a hacer su mamá. Ella siempre me entretenía con historias que su mamá le había contado cuando eran pequeñas, por ejemplo la historia de Santiago en su caballo blanco matando moros. Era una historia larguísima que no recuerdo. Ella era devota de Santiago, a quien ella llamaba Santiaguito. Tenía su estampa enmarcada y colocada detrás de la puerta de entrada de la casa para protegernos de los ladrones. De hecho, el día 25 de julio, día de Santiago, ella insistía en ir a misa y ver la estatua del santo salir en procesión. También contaba que su mamá le hablaba de un lugar que se llamaba Asturias, del que supuestamente sus ancestros habían venido^{vi}.

Además de esas fechas especiales, mi abuela se pasaba todo el año haciendo dulces y conservas de todas las frutas que llegaban a sus manos. Era una característica muy típica de ella. Mi abuela era una gran cocinera criolla guanacasteca, y en casa nunca faltaban platillos típicos de la región, como arroz guacho, arroz de maíz, ayaco, carne en vaho, sesos entomatados, lengua en diferentes estilos, sopa de albóndigas, mondongo, chiles rellenos, muchas variedades de picadillo, buñuelos, y muchas otras cosas.



P8: La base de muchos de estos platos típicos de la región guanacasteca es el maíz, el arroz, y los frijoles. El maíz es fundamental para hacer tortillas y tamales ¿Por qué es el maíz tan importante en la cocina guanacasteca?

Para la región chorotega donde está Guanacaste el maíz es fundamental, porque es la base de la mayoría de los platillos, la base de la alimentación de los indígenas que se encontraban en esa región de Costa Rica. En general, el maíz es la base de la alimentación mesoamericana.

Empezando desde la simple tortilla hasta llegar a los platillos más complicados, el maíz siempre ha tenido un lugar especial para los guanacastecos, especialmente para la región de la gran Nicoya. En mi casa se consumía muchísimo maíz en varias formas, y dependiendo de la época del año. Por ejemplo, cuando está creciendo el maíz, se venden chilotes, que son los elotes que todavía no han echado grano. A mi abuelita le gustaba hacer guiso de chilotes, que siempre me ha encantado. Para hacer este guiso hay que picar finamente los chilotes y cocerlos con cebolla, ajo, y chile dulce hasta que están tiernos. Luego se les agrega leche y un poco de masa para que espese hasta tener la consistencia de guiso.

Ya después, cuando están los elotes, se comían cocidos o asados en las brasas, o se hacían varios platillos con este maíz tierno: pastel de elote, “perrerreque” (un tipo de tamal dulce), chorreadas (unas tortillas de maíz tierno) y yoltamal (un tamalito envuelto en hoja de maíz que se come con un pedazo de cuajada).

Con el maíz, cuando la mazorca ya está seca, se hacen tortillas y tamales, pero también muchos otros platos, como arroz de maíz, tamal pisque (muy típico de esa región, que se usa para acompañar algunas comidas, como un huevo con chorizo o un huevito picado), tamal asado (que a mi abuela le salía delicioso), rosquillas, tanelas, empanaditas y marquesote.

Antes se cultivaba más el maíz en mi provincia, pero ahora, con las políticas neoliberales, cada vez se cultiva menos. Aún se cultiva el maíz criollo y el maíz



morado pujagua, que se usa para hacer el atol agrio y bebidas tradicionales de maíz fermentado como la chicha y el chicheme.

P9: A pesar de que el arroz no es un producto originario de América, es fundamental en la gastronomía de casi todo el continente, y en Costa Rica es parte del gallopinto, uno de los platos más típicos del país ¿Cómo se integró el arroz en la cocina costarricense?

Como bien dices el arroz no es del Nuevo Mundo, los españoles lo introdujeron, y fue muy bien recibido en Mesoamérica, parte de Suramérica y el Caribe, y se hizo complemento por excelencia de los frijoles (porotos, habichuelas, o cualquier otro nombre con que se les conoce). Esa combinación tan tradicional se aprecia en el gallopinto, y se encuentra con diferentes nombres y variedades en otros países: “moros y cristianos” en Cuba, “moros de habichuelas” en la República Dominicana, o “rice and beans” en Jamaica, que también se encuentran en la región de Limón en la costa caribeña de Costa Rica, por la fuerte influencia jamaicana que existe allá.

El arroz en la dieta costarricense es fundamental. El famoso casado consiste en arroz y frijoles, más otros ingredientes que se le pueden añadir, como picadillo, carne, ensalada, y maduros. En cualquier restaurante al que vayas te vas a encontrar una combinación de arroces. Otro elemento que es gran parte de la cultura del arroz en Costa Rica es la gran cantidad de costarricenses de origen chino. Esto aumenta el consumo del arroz, ya que ellos han mantenido sus tradiciones culinarias, que incluyen arroz como la base de la mayoría de sus platos. Además del ingrediente fundamental de muchos platos fuertes, el arroz también se usa en numerosas bebidas, como la horchata y la resbaladera, e incluso en postres, como el arroz con piña, el arroz con leche, y el atolillo.

Hablando específicamente de Guanacaste hubo un auge económico en los años 70 donde los finqueros pusieron mucho énfasis en la producción arrocería. En esa época eso trajo mucho progreso y beneficio a los pueblos de la región. Yo



recuerdo que se cosechaba el arroz por noviembre y diciembre, y las ventas de los negocios subían porque los finqueros venían a comprar ropa nueva y artículos para el hogar. Mi mamá tenía una tienda (La nueva Luz) que puso después de que se jubiló de maestra. Allí vendía ropa hecha, telas, bisutería, zapatos, y cosméticos. Siempre se ponía muy contenta cuando era la época de la recogida del arroz porque sabía que iban a venir muchos clientes a la tienda.

Desgraciadamente, hubo una serie de sequías y el cultivo de arroz decayó, porque los bancos no respaldaron a los agricultores y muchos de ellos perdieron sus tierras. También por la política neoliberal se empezó a apoyar la importación de arroz del extranjero, que era más barato, en vez de apoyar el arroz producido de forma local. En Guanacaste es muy difícil ahora reanudar esa producción de arroz porque el cambio climático ha disminuido la cantidad de lluvia, y ya no alcanza para cultivar arroz en nuestra zona. Desde entonces esas tierras cambiaron el tipo de cultivo y ahora se dedican al cultivo de caña de azúcar, que no necesita tanta agua.

P10: Muchas de estas tradiciones culinarias y culturales se han perdido y es una labor difícil conservar los valores tradicionales guanacastecos que sin embargo deben ser preservados ¿Cómo sugieres que se pueda salvaguardar la guanacastequidad?

En Guanacaste tenemos mucho que ofrecer en el campo de la cultura tradicional. Existen numerosas iniciativas culturales del gobierno, de la Universidad de Costa Rica, y de asociaciones comunales, organizaciones y cooperativas que llevan a cabo una gran labor de preservación y difusión de nuestra herencia cultural tradicional.

En el campo de la música la UCR tiene una escuela en Santa Cruz especializada en enseñar la marimba, el instrumento nacional de Costa Rica, gracias a la cual los jóvenes están aprendiendo a tocar ese instrumento. También hay grupos musicales como los de La Bajura, que a través de sus canciones están preservando las tradiciones santacruceñas y guanacastecas. Además, hay muchos



grupos de baile, como Flor de Caña y Náhuatl, que preservan la música, baile y coreografía, todos estampas tradicionales que presentan figuras típicas como la del sabanero y el baquetero en un contexto musical. En enero se celebra en Santa Cruz la Semana Cultural. Durante una semana todos los días se hacen actos de música, danza y teatro tradicionales que se ofrecen de forma gratuita en el atrio de la Casa de la Cultura. De esta forma, la juventud puede apreciar y disfrutar de estos elementos culturales al estar presentados de una manera amena y atractiva.

Las fiestas típicas, que se siguen celebrando, están cargadas de tradición. El 25 de julio se celebra el día de Santiago y también el día de la Anexión. Las corridas de toros que se hacen en esas fiestas patronales son a la usanza guanacasteca, lo cual las diferencia de las de la Meseta Central. Durante las fiestas hay desfiles en los que van carretas de bueyes típicas, y carrozas que muestran estampas guanacastecas como lavanderas, molenderas, y cocineras palmeando tortillas. Los niños salen vestidos con el traje de campesino guanacasteco de antaño. Ellos son el futuro de mi provincia, tan rica en costumbres y tradiciones.

En el marco del 25 de julio, se celebra en Nicoya el Festival de la Tortilla Palmeada. En el Colegio Técnico Profesional de Corralillo hacen actividades enfocadas en el tema del maíz durante el mes de julio. De todas, la actividad con más difusión es la competencia de hacer tortillas palmeadas en la que participan las mujeres de la comunidad que han estado haciendo tortillas con este método tradicional desde siempre.

Las actividades sociales y familiares están ligadas a la tradición gastronómica. En la Cruz de Guanacaste realizaron un proyecto cultural-gastronómico, titulado *“El maíz criollo; semilla de vida: la base cultural, popular y familiar de la cocina tradicional de nuestro pueblo”*, que incluye un recetario impreso que recopila unas 50 preparaciones y recetas a base de maíz del cantón, junto con reseñas de adultos mayores que son los portadores de las tradiciones. El proyecto también ofreció talleres de cocina dirigidos a adultos mayores,



comerciantes y productores locales, según documenta María Fernanda Loría en *Red Cultura*.

A pesar de que se han perdido muchas de las tradiciones culturales y culinarias, hay grupos que están tratando de mantenerlas y mostrarles a las nuevas generaciones nuestras raíces. No podemos perder la identidad y olvidar quienes somos, porque un pueblo sin historia es un pueblo muerto.

CONCLUSIONES

En su libro *Entre el comal y la olla. Fundamentos de gastronomía costarricense*, Marjorie Ross recuerda que “conocer nuestra cocina es una manera de valorarla y conservarla. En un momento en que nos abrimos al mundo a través del turismo, es importante pulir esta veta, entender el fenómeno de lo culinario en toda su especificidad y complejidad, y ofrecerlo con orgullo” (2014, p. x). La documentación de las tradiciones culinarias guanacastecas es de vital importancia en una provincia que ha sufrido cambios repentinos y profundos en su forma de vida debido al influjo masivo de turismo internacional a las magníficas playas de su costa. La tradición con frecuencia cede ante el empuje de la modernidad, y es importante conservar estas tradiciones que son parte del acervo cultural de Guanacaste antes de que desaparezcan para siempre.

La UNESCO, en su Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial afirma que “las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana” (2003, párr. 1). Con esta entrevista a la doctora Mayela Vallejos Ramírez se espera contribuir, aunque sea en una pequeña parte, a estos loables objetivos. La prodigiosa memoria y don de palabra de la doctora Vallejos nos ha llevado por un recorrido a la esencia de la bajura guanacasteca, a través de su cultura, sus



costumbres y su cocina. Su testimonio da fe de la efectividad de la palabra como forma de salvaguardar la guanacastequidad.

Bibliografía:

- Casanueva López, H. (2007). *La cocina tradicional costarricense. El manejo de los alimentos*. San José: Editorial Costa Rica.
- Gardela, M. T. (2010). *Diccionario de Guanacastequismos*. Carlos Cruz Porras, editor. San José: Instituto Costarricense de Educación Radiofónica, 2ª edición.
- Loría, María Fernanda (2016). *El maíz: materia prima de tradiciones e historias*. Recuperado de: <https://redcultura.com/front/noticias>.
- Ross, M. (2014). *Entre el comal y la olla. Fundamentos de gastronomía costarricense*. San José: Editorial Universidad de Costa Rica.
- UNESCO (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. <https://ich.unesco.org/es/convención> 17 octubre 2003

ⁱ En el *Diccionario de Guanacastequismos* Marco Tulio Gardela explica que el término nisquesar es “cocer el maíz con ceniza” y el nistayol es “el maíz nisquesado y lavado” (229).

ⁱⁱ En el *Diccionario de Guanacastequismos* explica que el sabanero era un “trabajador del ganado, valeroso en extremo, que debía realizar múltiples labores concernientes a las reses y al caballo, este último su fiel compañero. Personaje legendario de la pampa Guanacasteca” (287).

ⁱⁱⁱ Esta planta la recoge el *Diccionario de Guanacastequismos* como: “planta cuyo fruto machacado sirve de jabón” (279).

^{iv} El jícaro es “árbol muy común en los llanos guanacastecos. Su fruto, de homónimo nombre, ha sido ampliamente utilizado en diversas formas, desde la época chorotega hasta nuestros días” (184) según documenta el *Diccionario de Guanacastequismos*.

^v El *Diccionario de Guanacastequismos* explica que el quelite es un “arbusto lechoso cuyas hojas son comestibles” (272).

^{vi} Curiosamente, la provincia de Asturias en el norte de España es vecina de Galicia. La capital de ésta, Santiago de Compostela, tiene una tarta típica, conocida como tarta de Santiago, que es exactamente la tarta de almendras que Zulema Arrieta aprendió de su madre. La tarta de Santiago típicamente se adorna con la silueta de la cruz de Santiago espolvoreada de azúcar glasé.

