



Cuadernos Inter.c.a.mbio sobre Centroamérica y el Caribe

ISSN: 1659-0139

ISSN: 1659-4940

intercambio.cicla@ucr.ac.cr

Universidad de Costa Rica

Costa Rica

Vania Solano Laclé. (2021). *El maíz: semilla, cultivo, alimento, vida en las tradiciones indígenas mesoamericana y chibchense de Costa Rica*. San José, Costa Rica: Centro de Investigaciones en Identidad y Cultura Latinoamericanas, Universidad de Costa Rica¹.

Chang Vargas, Giselle

Vania Solano Laclé. (2021). *El maíz: semilla, cultivo, alimento, vida en las tradiciones indígenas mesoamericana y chibchense de Costa Rica*. San José, Costa Rica: Centro de Investigaciones en Identidad y Cultura Latinoamericanas, Universidad de Costa Rica¹.

Cuadernos Inter.c.a.mbio sobre Centroamérica y el Caribe, vol. 20, núm. 1, e54156, 2023

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=476971776012>

DOI: <https://doi.org/10.15517/ca.v20i1.54156>

Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 3.0 Internacional.

Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 3.0 Internacional.



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 3.0 Internacional.

[.Reseñas.] (sección no arbitrada)



Vania Solano Laclé. (2021). *El maíz: semilla, cultivo, alimento, vida en las tradiciones indígenas mesoamericana y chibchense de Costa Rica*. San José, Costa Rica: Centro de Investigaciones en Identidad y Cultura Latinoamericanas, Universidad de Costa Rica¹.

Giselle Chang Vargas * Gischang.cr@gmail.com
Universidad de Costa Rica (UCR), San José, Costa Rica

Solano Laclé Vania. *El maíz: semilla, cultivo, alimento, vida en las tradiciones indígenas mesoamericana y chibchense de Costa Rica*. 2021. San José, Costa Rica. Centro de Investigaciones en Identidad y Cultura Latinoamericanas, Universidad de Costa Rica. 83pp.

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

Contenido de las secciones del libro

Cuadernos Inter.c.a.mbio sobre
Centroamérica y el Caribe, vol. 20, núm.
1, e54156, 2023

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

DOI: [https://doi.org/10.15517/
ca.v20i1.54156](https://doi.org/10.15517/ca.v20i1.54156)

Redalyc: [https://www.redalyc.org/
articulo.oa?id=476971776012](https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=476971776012)

La obra se compone de cuatro partes, *grosso modo*, correspondientes a las grandes etapas del proceso del maíz en las tradiciones indígenas mesoamericana y chibchense. La primera sección, denominada “Semilla”, abre con el relato “El origen de los bribris” (García y Jaén, 2014, como se cita en Solano, 2021, p. 2), en donde se establece una analogía en la cosmovisión talamanqueña de la siembra de semillas de maíz como principio vital humano.

La primera sección se subdivide en cuatro apartados:

(1) Domesticación y dispersión del maíz: Solano (2021, pp. 4-6) aporta referencias arqueológicas (Arford y Horn, 2004; Clement y Horn, 2001) acerca de la presencia de polen de maíz que datan del período Holoceno Medio, 7 500 AP – 4 500 AP. También presenta referencias (Vivó, 1970; Northrop y Horn, 1996) sobre propuestas de migraciones de pueblos náhuatl hacia la región centroamericana. La información que brinda Solano permite apuntar sobre una posible convergencia entre la tradición oral y la memoria bribri acerca del posible contacto entre pueblos chibchas con grupos migrantes mexicas que introdujeron el maíz a Costa Rica.

(2) Selección de la semilla: la tarea se realiza en el campo, en donde se cuida que las mazorcas tengan buen tamaño, crezcan sanas y que los granos estén ordenados y de grosor uniforme; cabe destacar que no se utilizan las puntas de la mazorca.

(3) Almacenamiento del maíz: los chorotegas y huetares acostumbraban a almacenar las mazorcas en tusa en las trojas o ranchos y en los lugares de cultivo, lejos de la casa. En la actualidad se desgrana y coloca en estañones de plástico o metal. Por su parte, los talamanqueños depositaban las tusas de maíz en cajones de balso.

(4) Variedades de semillas: en Matambú, territorio chorotega, existieron cuatro variedades: blanco, amarillo, morado o pujagua y negro o Congo, en donde cada uno tiene propiedades y usos específicos. En Baja Talamanca, dichas especies, así como una de maíz rojo, desaparecieron, por lo cual solo queda el amarillo; de igual forma, en el pueblo boruca ha disminuido el cultivo y se utiliza masa comercial comprada en pulperías.

El segundo capítulo se titula “Cultivo” y comprende dos aspectos referentes a esta actividad: (1) manejo y conocimiento del cultivo del maíz, el cual ahonda en el uso de saberes y prácticas tradicionales para reconstruir el bosque, entre ellas, sembrar en luna menguante, combinar el cultivo de maíz con frijoles, y realizar la rotación de cultivos, roza y quema; y (2) ciclos agrícolas y cosechas del maíz, donde en las tablas se resume la información sobre el número de cosechas de maíz al año, períodos entre preparación del terreno, siembra y cosecha, así como los cultivos asociados al maíz y la influencia de las lluvias y vientos en distintas zonas tropicales.

La tercera sección corresponde a “Alimento”, en la cual el asado, el horneado, el hervido y la fermentación son métodos para procesar alimentos, aplicados a cuatro tradiciones alimentarias:

(1) Nesquezar el maíz: consiste en cocer el maíz con cal, ceniza o ambas para desprender la cascarita del grano y elaborar tortillas con maíz tierno, cospó y maduro. El nezquezeado es propio de la tradición mesoamericana².

(2) Tradición del horneado: en un instrumento de barro es un elemento cultural propio de Matambú y se usa para una variedad de rosquillas, tanelas, empanadas, perrerreque³, marquesote⁴, tostar maíz y hacer pinol⁵, además, implica conocer las mejores maderas para leña. Con anterioridad se empleaban coyoterías⁶, pero no hay referencias de hornos cavados debajo del suelo⁷.

(3) La tradición de fermentación: las chichas de maíz se elaboran en todos los pueblos indígenas en donde existe una variedad de bebidas de maíz⁸ con distintos niveles de alcohol, tipos de maíz⁹ y otros productos¹⁰. La chicha de maíz es signo de lo propio, está asociada a determinados recipientes y posee un rol especial en las culturas indígenas.

(4) La tradición del hervido: atoles, bollos, guiso y tamales son los principales productos de la variada cocina indígena, enriquecida con la mezcla de alimentos como frijoles, huevos, quelites, carnes, tubérculos, dulce y lácteos. En la tradición mesoamericana se registran distintos tipos de tamales: tamal mudo o pizque, guanacasteco, de cerdo, voltamal. Otros

platillos son los atoles y las mazamoras, olla de carne con chilotos¹¹, arroz de maíz. Los pueblos chibchenses también consumen elotes y preparan atoles, bollos de maíz, chicha, tamales y tortillas.

La última sección “El maíz es vida” sintetiza la importancia sociocultural, alimentaria y agroecológica del maíz en los pueblos indígenas de tradición mesoamericana y chibchense; además, se presenta el valor simbólico de este producto en ambas culturas, debido a la apropiación de diversos contextos ecológicos¹². Sin embargo, hay factores que limitan la conservación de los pueblos, relacionados con el uso del maíz y la soberanía alimentaria, entre ellos: el despojo de sus tierras y territorios, las políticas de privatización y la ampliación de modelos industriales; los cuales han provocado el cambio climático. Vania Solano cierra con un llamado a reconocer el aprendizaje de las tradiciones indígenas en la reproducción agroalimentaria y el patrimonio biocultural.

Comentarios

Con base en los postulados del libro se presentan, a continuación, observaciones sobre la temática.

Condicionamiento de factores ecológicos en pueblos de distintas tradiciones culturales

La autora nos lleva a un recorrido por las milpas de distintas regiones de Costa Rica, las cuales a pesar de sus pequeñas extensiones poseen una variedad de microclimas y suelos. En estas germinan semillas de interés transdisciplinario sobre problemas de actualidad asociados al maíz.

Anteriormente vimos que no hay un maíz, sino una pluralidad de tipos y de entornos ecológicos de siembra y, de manera análoga, hallamos una variedad epistemológica en donde reconocemos el aporte de la ecología de saberes (Dos Santos, 2010). En esta línea, se supera el pensamiento abismal expresado en nociones y prácticas unilineales, las cuales se basan en perspectivas occidentales para explicar el mundo. El tema permite que nosotros, como lectores, nos acerquemos a un saber proveniente de tradiciones indígenas mesoamericanas o chibchas, como por ejemplo el campesinado, el cual posteriormente fue apropiado por migrantes.

La autora emplea en su libro estudios de profesionales en agronomía y disciplinas afines como la economía agrícola, la biología, la química, la nutrición y también de las ciencias sociales. Esto es relevante ya que en el hogar indígena y campesino se concentra dicha multiplicidad, así como el cúmulo de saberes sobre las condiciones del terreno, la influencia del viento, el sol y la lluvia, las plagas, los fertilizantes, las herramientas y utensilios para la cosecha, la recolección y almacenaje de las mazorcas y hasta el tipo de maíz que se utilizará en la preparación de un platillo o bebida que deberá adaptarse a distintos perfiles de comensales. No es lo mismo un atol que una cosposa, ya que se necesita una buena dentadura para comerse la mazorca; por lo cual hay momentos del ciclo vital en

donde es mejor ofrecer un atol de maíz tierno. De igual forma, cada día realizamos distintos ritos, desde que nos levantamos hasta que nos acostamos, pero no todos merecen el uso del maíz pujagua.

Si el maíz en nuestro continente tiene una trayectoria de casi una veintena de siglos, hace mucho que nuestros antepasados obtuvieron su licencia para continuar la vida en zonas azules. Un dato interesante ocurre en 1500¹³, cuando el almirante Colón usa el apelativo “mahiz” para referirse al “vino” hecho con esta planta, la cual describe como “una simiente que hace una espiga como una mazorca, de que llevé yo allá y hay mucho en Castilla” (Colón, 1995, capítulo XXVIII, como se cita en Vargas, 2014, p. 131). Estas se difundieron en distintas regiones del continente y del mundo, en las que la inventiva culinaria se observa con los tamales de maíz en China y con la polenta en Italia, así como en otras diversas formas de consumo desde lo casero a lo megaindustrial.

En relación con lo megaindustrial, es común observar el usufructo de las ganancias de un producto de sectores subalternos por un vasto mercado de marcas que industrializa alimentos. Al respecto, la investigación de Vanessa Fonseca rastrea la empresa Frito Lay hasta llegar al origen amerindio, mediante una narrativa que evidencia la apropiación de la cultura del maíz por sectores hegemónicos y “sitúa la creación de alimentos en medio de relaciones étnicas y de poder” (2008, p. 40). Esto en cuanto a la masa para elaborar tamales, hojuelas y variedad de *chips* de maíz.

Patrimonio inmaterial y patrimonio biocultural en las tradiciones alimentarias

La lectura de *Maíz: semilla, cultivo, alimento...* evoca una serie de tradiciones culturales, aunque diferentes; por ejemplo, una persona adulta mayor criada en el campo o en la ciudad recordará la presencia del maíz en su mesa familiar, mientras que algunos lo harán en todos los tiempos de comida y de merienda, otros solo recordarán la tortilla del desayuno, el elote en la olla de carne o los granitos amarillos en un picadillo con chayote.

Para los pueblos indígenas este grano de variados colores se asocia a las raíces profundas que fortalecen la cohesión social y la identidad cultural, proceso que Vania nos describe. Sin embargo, el evento “chichada” nos remite a palabras mayores, ya que para los diversos pueblos del continente cobra un sentido especial y para quienes hayamos compartido la celebración en territorio indígena sabemos que el sentimiento generado es inolvidable, se guarda en la memoria y corazón u órgano de sentido con mayor fortaleza que las notaciones etnográficas.

Vivir una chichada para una persona mestiza, *sigua*, *sulia*, es celebrar tanto la cosecha como la vida. Para personas indígenas bribris y cabécares como Alí García Segura y Severiano Fernández Torres, respectivamente, las palabras transcritas en este libro son la apertura de la obra. La función social de las chichadas es simbólica en el marco de la historia y tradiciones orales de festejos y actos rituales de la comunidad, tanto desde lo interno,

pueblos indígenas, como lo externo, grupos foráneos; sin embargo, hay coincidencia en reconocer su valor como patrimonio cultural inmaterial (PCI).

Si consideramos el criterio desde la biología, la ecología, la geografía y, de nuevo, la antropología, no hay duda en reconocer un patrimonio biocultural, entendido este como memoria de la diversidad natural y cultural que durante siglos se ha generado y atendido entre generaciones de pueblos originarios. Compartimos con Toledo y Barrera la noción en torno a los conocimientos, comprendidos como “la diversidad biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística” (2009, p. 25), los cuales son obtenidos de manera empírica de acuerdo con las características y necesidades de cada pueblo.

Por lo tanto, en el caso que nos ilustra Vania Solano, las sociedades maiceras han logrado integrar además de saberes, conjuntos de creencias y prácticas, los cuales le han permitido a culturas mesoamericanas –como las chibchenses– la apropiación de recursos de la naturaleza y el desarrollo de capacidades para que estos sean una herramienta en la autogestión de la conservación ambiental.

En varias páginas de *Maíz: semilla, cultivo, alimento...* se explicita la asociación de la semilla con una variedad de patrones culturales agrícolas y alimentarios, como las creencias ligadas al tiempo adecuado para la siembra y la luna a la hora de llevar a cabo la cosecha. No hay parte del proceso –desde el depósito del grano en la tierra hasta deleitarse con la dulzura de una mazorca tierna– que no lleve implícita una gama de saberes tradicionales.

La relación entre las comidas y bebidas nos remite a un mundo de sabores y aromas del maíz y su mezcla con otros productos de la milpa y carnes de la región utilizados en la preparación de una variedad de platillos, por ejemplo: las tortillas y su palmeada, soaslarlas en el comal, acompañadas de natilla, frijoles y queso constituyen un desayuno; los picadillos de verduras, torta de huevo y un pedazo de carne son una merienda o almuerzo. De igual manera, los tamales para las fiestas o los tamales mudos no le restan sabor ni creatividad en su amarrado, ya sea doblando las hojas de plátano en una modalidad más común o formando rollitos como acostumbra el pueblo huetar.

En tierras de maíz no faltan las manos creadoras de artesanías, sobre todo los objetos elaborados con las hojas secas que dejan su color natural o que dan pinceladas con algún tinte natural o sintético para decorar muñecas y cestería, sombreros, flores y hojas para canastas. El olote no se desperdicia, pues cumple la función de tapón para cerrar un recipiente de jícara; el cual también se quema y sirve como abono.

El habla popular también se nutre con variadas expresiones alusivas al grano. En la literatura son parte de las conversaciones entre Tío Conejo y Tío Coyote, quienes se refieren a la tusa del maíz. Al respecto, el lingüista Víctor Sánchez (2014) explica el significado de tusa y el uso del eufemismo “rascarse” en lugar de limpiarse, función del olote en el servicio sanitario de antaño o zonas rurales). En los dichos hallamos distintas alusiones al producto, en donde el ingenio tico se observa al utilizar la metáfora

como recurso para llamar la risa, esto con las bromas sobre granos de maíz: “fulanito quedó en la pura tusa” (en la pobreza); “dejar a alguien en la mera tusa” (en la ruina, despojarlo de sus bienes); “conozco la tusa con la que me rasco” (conocer las cualidades o defectos de alguien cercano).

Políticas que atentan la seguridad y la soberanía alimentaria

Desde hace más de 40 años, como dice Alí García (como se cita en Solano, 2021, p. 19), se siente el impacto de las políticas asistenciales sobre las comunidades, plasmadas en la ayuda con víveres y dinero, las cuales modificaron la organización del trabajo agrícola. En las comunidades bribris se dejó de sembrar maíz y se relegaron otras prácticas artesanales asociadas con la agricultura.

El comentario nos remite a problemas de seguridad alimentaria, sistema que como apuntan Barrantes y Vergel (2021), se basa en cuatro pilares, a saber: (1) la disponibilidad de los alimentos; (2) el acceso a los alimentos; (3) la aceptabilidad y consumo de los alimentos; y (4) la utilización o aprovechamiento biológico para evitar la proliferación de factores de riesgo, tales como la desnutrición y malnutrición. En conjunto, estos impiden la posibilidad económica, física y cultural de adquirir alimentos suficientes y variados, situación que conduce a niveles de pobreza y desigualdad, lo cual se manifiesta en la carencia de maíz blanco, rojo, morado y negro. Cabe señalar, además, la dependencia a los gobiernos paternalistas que inhiben las condiciones de disponer cantidad y calidad de alimentos.

Vania Solano Laclé concluye con la frase “el maíz es vida”, algo muy cierto en el sentir de los pueblos indígenas y del campesinado que, reiteramos, participa en todas las fases del proceso y de sectores ajenos de ese patrimonio biocultural e intangible. Lamentablemente, el contexto actual no favorece la continuidad de una vida con bienestar para la gran mayoría de la población, pues las políticas económicas y agroindustriales que pasaron de la urbanización a las prácticas de descampesinización arrasan con el sistema de milpa y fomentan el consumo de *fast food* y nuevas modalidades de contracultura alimentaria, entre ellas los bocadillos con variedad de *chips* que sustituyen los tradicionales gallos con tortilla de maíz; el abandono de un tazón de ceviche con trozos de elote por unas “caldosas” o bolsa sintética con ceviche y “picaritas”. Un poco ladeado, encontramos festivales y ferias del maíz o la venta de tamales, chorreadas y tortillas con queso en lugares turísticos del campo y la ciudad y elogiamos el poder disfrutarlos casi todo el año, pero preguntémonos: ¿hay seguridad de que no son de Monsanto u otra empresa pro-transgénicos?

La voz de personas entrevistadas por Vania en distintas comunidades es un llamado a no claudicar en la defensa de nuestro derecho a la soberanía alimentaria y preservar el control de los pueblos a escoger y comer un grano saludable, fruto de un cúmulo de sabiduría ancestral.

A manera de cierre

La lectura de este trabajo etnográfico realizado por la antropóloga Vania Solano Laclé es de gran versatilidad por: (1) su carácter académico, pues se nutre con acierto de fuentes provenientes de diversas disciplinas; (2) su sentido lúdico, ya que es un placer leerlo, además, vale enfatizar el complemento del texto escrito con mapas de ilustraciones y de fotografías acerca del proceso de la tradición alimentaria del maíz; (3) la articulación de interlocutores, lo que consigue establecer un diálogo entre las voces de personas de los pueblos indígenas chorotegas y huetares, de Matambú y Quitirrisí, respectivamente, donde se realizó el trabajo de campo, así como con las voces de Alí García Segura, investigador de Coroma y Severiano Fernández Torres, docente de Ujarráz, ambos reconocidos portadores de las tradiciones de los pueblos bribris y cabécares; (4) su utilidad como material de divulgación cultural e instrumento para conocer y valorar la importancia de la memoria colectiva en la aplicación de una serie de saberes y sabores, de conocimientos y prácticas antiguas vigentes en nuestra sociedad costarricense.

Reiteramos el valor de la investigación integral del proceso semilla-cultivo-alimento, pues las personas lectoras conocerán o refrescarán conocimientos de la complejidad que encierra guardar este patrimonio. En este sentido, Luce Giard en “Hacer de comer” (en De Certeau y Giard, 1999), al referirse a los hábitos alimentarios, considera que cada uno de ellos compone una minúscula encrucijada de historias: “Cada hábito alimentario compone una minúscula encrucijada de historias”, pues la presencia de la oralidad está en todas partes: en la milpa, en el cajón de almacenaje, en la cocina, en la mesa y en la tertulia en el corredor.

Compartimos con Vania Solano Laclé nuestra alegría por haber sido galardonada en el año 2022 con el primer lugar en la categoría de publicaciones universitarias digitales y gratuitas del *Gourmand World Cookbook Awards* ¹⁴, certamen anual realizado en Francia desde 1995. Dicho premio es un reconocimiento a una colega de la Escuela de Antropología y del Centro de Investigaciones Antropológicas de la Universidad de Costa Rica, en un trabajo que recupera la memoria de los pueblos indígenas mesoamericanos y chibchenses.

Referencias

- Arford, Martin R. y Horn, Sally P. (2004). Pollence evidence of the earliest maiz agriculture in Costa Rica. *Journal of Latin American Geography*, 3(1), 108-115. <https://doi.org/10.1353/lag.2005.0001>
- Barrantes Jiménez, Celia y Vergel Roper, John. (2021). *Cocinas del Bicentenario de Costa Rica del Siglo XX al Siglo XXI* (Paola Salazar, Comp.). Ministerio de Cultura y Juventud, Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural.
- Clement, Rachel M. y Horn, Sally P. (2001). Pre-Columbian land-use history in Costa Rica: a 300 year record of forest clearance , agriculture and fires

- from Laguna Zonho. *The Holocen*, 11(4), 419-426. <http://doi.org/10.1191/095968301678302850>
- De Certeau, Michel y Giard, Luce. (1999). *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar. Cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Dos Santos, Boaventura. (2010). *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Ediciones Trilce.
- DRAE. (2021). Pibil. <https://dle.rae.es/pibil>
- Fonseca González, Vanessa. (2008). Hacia una arqueología del *corn chip*. En Juan José Marín y Patricia Vega Jiménez, *Tendencias del consumo en Mesoamérica* (pp. 37-66). Editorial Universidad de Costa Rica, San José.
- Northrop, Lisa A. y Horn, Sally 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>
- Sánchez Corrales, Víctor. (2014). Conozco la tusa con que me rasco o sobre la polisemia de tusa. *Revista de Filología y Lingüística de la Universidad de Costa Rica*, 40(2), 125-130. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/filyling/article/view/18085>
- Solano Laclé, Vania. (2021). *El maíz: semilla, cultivo, alimento, vida en las tradiciones indígenas mesoamericana y chibchense de Costa Rica*. Centro de Investigaciones en Identidad y Cultura Latinoamericanas, Universidad de Costa Rica. (Serie *Tsirik*). <http://www.ciicla.ucr.ac.cr/node/763>
- Toledo, Víctor Manuel y Barrera Bassols, Narciso. (2009). *La memoria Biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria. <http://www.ceapedi.com.ar/imagenes/biblioteca/libreria/364.pdf>
- Vargas Guadarrama, Luis Alberto. (2014). El maíz, viajero sin equipaje. *Anales de Antropología*, 48(1), 123-137. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/44196>
- Vivó, Jorge A. (1970). *El poblamiento náhuatl en El Salvador y otros países de Centroamérica*. Sobreiro, Anuario de Geografía, Año X. Colegio de Geografía, Facultad de Filosofía, UNAM.

Notas

- 1 Nota aclaratoria: este libro solo ha sido publicado de manera digital. La Serie *Tsirik* del Centro de Investigación en Identidad y Cultura Latinoamericanas de la Universidad de Costa Rica fue inaugurada con esta obra.
- 2 Los chorotegas lo compartieron con huetares y borucas por el contacto propiciado por condiciones agroecológicas.
- 3 Pan de elote.
- 4 Postre empleado en ocasiones festivas, como una boda. Es una especie de torta o pan que se elabora con harina de maíz, huevos y panela. Se bate, se hornea y se parte en pedazos con forma de rombos.
- 5 En Boruca y Quitirrisí tuestan el maíz seco en una hornilla o fogón. En Ujarráz, territorio cabécar, tostaban maíz seco y molido para hacer un atol.
- 6 Coyotera: especie de horno que consiste en un hueco en un paredón, el cual se atiza con leña de manera similar a una hornilla, se retiran las brasas y se asa a puro calor. Definición con base en las palabras de Bernildo Pérez, de Matambú (Solano Laclé, 2021, p. 50).

- 7 Del maya *pib'asar* 'bajo tierra'. Adjetivo, dicho de un alimento que se envuelven con hojas de plátano y se cocina bajo tierra, en barbacoa u horneado (DRAE, 2021).
- 8 Como pozoles, chichemes, pitarría.
- 9 Para rituales y ocasiones especiales se usa el maíz pujagua.
- 10 Entre ellos, banano, plátano, pejibaye, yuca.
- 11 La palabra chilote es un nahuatlismo, con que se llama al maíz tierno. En Guanacaste, se refiere a las espigas muy tiernas.
- 12 Cuyas especificidades se connotan en una serie de conocimientos sobre las condiciones de zonas de vida y de asociaciones con los territorios, características agroecológicas de los climas tropicales e integración con otros cultivos y artefactos.
- 13 Cristóbal Colón estaba ese 25 de noviembre de 1500 en lo que hoy es Venezuela. Según Vargas (2014), Colón llevó a España semillas de maíz en 1498 al regreso de su tercer viaje y rápidamente se difundió fuera de la península. Lo anterior, causó que detractores de estudios arqueológicos y otros testimonios dieran muestras de colonialidad al cuestionar el origen americano del maíz.
- 14 Certamen anual que se realiza desde 1955 en Francia y comprende además de recetarios, otras categorías como trabajos e investigaciones académicas.

Notas de autor

- * Costarricense. Doctora en Estudios de la Sociedad y la Cultura por la Universidad de Costa Rica (UCR), San José, Costa Rica. Catedrática y docente de la Escuela de Antropología e investigadora del Centro de Investigaciones Antropológicas de la Universidad de Costa Rica, San José, Costa Rica. Correo electrónico: Gischang.cr@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8552-4246>