PAC CRÓ SHCO

DICCIONARIO PICTOGRÁFICO Y ENCICLOPEDIA DE LA AGRICULTURA TRADICIONAL DE BRORÁN

UCR

Introducción

El presente diccionario pictográfico y enciclopedia ilustrada de la agricultura tradicional de Brorán (Térraba) forma parte de la serie de materiales pensados especialmente para los miembros de la comunidad. A continuación se explica cuáles son sus características y cómo se elaboró:

1. La primera parte consiste en un diccionario pictográfico. La selección del vocabulario es temática, de modo que no se trata de un diccionario general de la lengua, sino de un diccionario específico para un ámbito de palabras relacionadas. Se incluyen las plantas cultivadas frente a los alimentos que se recogían en el bosque, así como las herramientas de siembra y de cosecha. La presentación del significado de las palabras es pictográfica, por lo que este se muestra mediante ilustraciones y no mediante la traducción a otro idioma. En este sentido, se trata de un diccionario monolingüe en Brörän qu'ercuó.

2. La segunda parte consiste en una enciclopedia de la agricultura tradicional, por lo que se ha procurado incluir la información y el conocimiento cultural acerca de las plantas cultivadas con fines alimenticios y consideradas por miembros del pueblo de Brorán como propias de su tradición cultural.

3. Como se trata de una enciclopedia etnográfica de lo considerado tradicional y propio del pueblo de Brorán, se tuvo particular cuidado de consultar con personas muy conocedoras dentro de la comunidad todo lo relativo al conocimiento cultural acerca de su tradición agrícola; por ejemplo, la forma de limpiar el terreno de cultivo y de darle mantenimiento dependiendo de cada planta, la manera de sembrar y cosechar, la forma de seleccionar y conservar la semilla, los animales que se comen las plantas en su fase de crecimiento, etc. Muchas de estas prácticas han cambiado o se encuentran en desplazamiento,

así que el material sirve de resguardo del conocimiento cultural del pueblo y como recurso para que las nuevas generaciones puedan acercarse a la historia de sus ancestros.

4. La documentación lingüística y etnográfica se llevó a cabo pensando en la elaboración de la enciclopedia con propósitos didácticos, especialmente como material de consulta del vocabulario y de la tradición agrícola de la comunidad de Brorán. La información recopilada mediante visitas a los campos de cultivo y entrevistas se realizó paralelamente en formato fotográfico, videográfico y en audio. Esta documentación sirvió como base para la redacción del material y para las ilustraciones. Debe subrayarse que las ilustraciones constituyen parte integral del material, debido a que en ellas se condensa información cultural sumamente valiosa: cómo se toman las herramientas, cómo se echan las semillas, cómo se ve la tierra de cultivo, etc. En este sentido, el texto lingüístico y la ilustración constituyen una unidad de información etnográfica y ambos tienen la misma relevancia.

5. La ortografía empleada es la diseñada y expuesta por el Dr. Adolfo Constenla Umaña en su libro La lengua de Térraba, publicado por la Editorial de la Universidad de Costa Rica.

6. La fuente principal de los datos léxicos en el idioma de Brorán fue el libro La lengua de Térraba de Adolfo Constenla Umaña, quien los recogió con los siguientes miembros de la comunidad: Ricardo Gómez Salazar, María Casiola Ortiz Morales, Francisco Mamerto Ortiz, Sotero Carrera Ortiz, Damiana Rivera Guillén y Marcos Elpidio Ortiz Morales. Sin embargo, particularmente en lo que se refiere a los nombres de herramientas, se documentan muy pocas palabras en el libro de Constenla. Por este motivo, se completó el vocabulario que faltaba y se revisó el documentado con Inés Villagra Sánchez y Florencio Gamarra Rodríguez, hablantes de la variedad de naso panameño. Debe tenerse en cuenta que, si bien se encuentran diferencias importantes entre sí, el idioma ancestral

de Brorán y la lengua naso hablada en Panamá (conocida comúnmente como “teribe”) son variedades de la misma lengua naso. Por este motivo, se recurrió a la variedad panameña para completar los datos no documentados en Bröráñ qu’ercuó. Las palabras que solo se documentaron en la variedad panameña se escriben con color azul.

7. Para la fase de documentación se organizaron varias sesiones de visita al campo de cultivo y varias entrevistas. Participaron en ellas las siguientes personas: Patrocinio Cabrera Zúñiga, Pascual Cabrera Ortiz, Jorge Navas Rojas, Digna Rivera Navas, Juan Carlos Cabrera Delgado, Esteban Cabrera Jiménez, Arnoldo Cabrera Delgado, Danny Nájera, Laureano Fallas Villanueva, Asdrúbal Rivera Villanueva. Colaboraron también Leonardo Porras Cabrera y José Luis Navas Rivera. Las personas del equipo de la Universidad de Costa Rica que participaron en la realización de esta documentación fueron Mariela Ugalde Rojas, Mari Murakami, Luis Ernesto García y Nicole Cisneros Vargas; también colaboró muy en particular Paula Céspedes Villalobos, estudiante de ingeniería agrícola y de biosistemas, así como Carlos Sánchez Avendaño, lingüista y coordinador de todo el proceso, quien sistematizó toda la información con la ayuda de Paula Céspedes. El documento final fue revisado y corregido por José Luis Navas Rivera y Leonardo Porras Cabrera.

8. Las ilustraciones fueron realizadas por Mariela Ugarte Rojas, Nathalia Valerín Vargas y Daniela Rodríguez Minsky. El montaje de este material estuvo a cargo de Mariela Ugarte Rojas. Las ilustraciones fueron revisadas y validadas con José Luis Navas Rivera y Leonardo Porras Cabrera. Se aprovecharon también ilustraciones de alimentos, animales y objetos creadas en los proyectos EC-408 y TC-625 por los siguientes estudiantes de diseño gráfico: Nathalia Valerín Vargas, Fabiola Cordero Cantillo, José Fabián Bolaños Villegas, Francini Gómez Calderón, Pamela Zamora Miranda,

Marian Cerdas Chavarría, Francella Artavia Hernández, Ana Carolina Fernández Barboza, Eduardo Vargas Montero y Kevin Mora Molina.

9. La versión digital con sonido de este diccionario puede consultarse en la página web **www.dipalicori.ucr.ac.cr.**

Sobre el proyecto “Diversidad lingüística de Costa Rica”

El proyecto “Diversidad lingüística de Costa Rica”, adscrito a la Escuela de Filología, Lingüística y Literatura y a la Vicerrectoría de Acción Social de la Universidad de Costa Rica, colabora con diversas comunidades etnolingüísticas de Costa Rica con el objetivo de fortalecer la presencia de sus lenguas autóctonas mediante iniciativas de retención, promoción, documentación, visibilización, revalorización, enseñanza y revitalización ideadas, elaboradas e implementadas en consulta con miembros de los respectivos pueblos y con la participación activa de adultos, jóvenes y niños de las comunidades con las que trabajamos.

Uno de los propósitos más importantes del proyecto consiste en la creación de materiales didácticos y de consulta adecuados para la población y elaborados con criterios técnicos de diseño gráfico y lingüística aplicada (didáctica de la lengua y revitalización lingüística). El presente material constituye una muestra de esta forma de proceder.

Esperamos que sea de utilidad para los miembros del pueblo broranso y para todas las personas interesadas en la lengua y la cultura de este grupo.

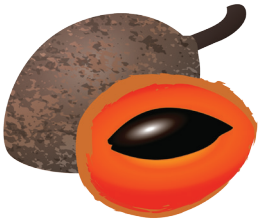
Carlos Sánchez Avendaño

Coordinador del proyecto

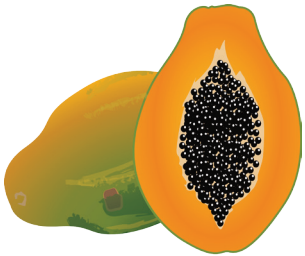
Universidad de Costa Rica

Contacto: dipalicori.efll@ucr.ac.cr

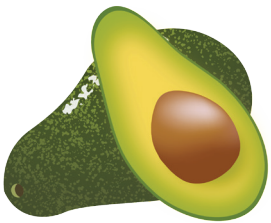
Dŕí ëre dëguḗi cruṅ roi í



shró



zhuó / shguó

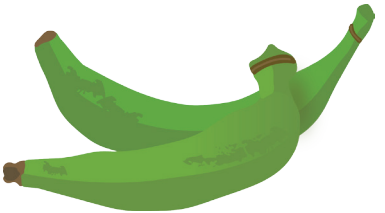


dobórba

póṅhuo

shuoŕóṅ

biñsíhua / québiñ

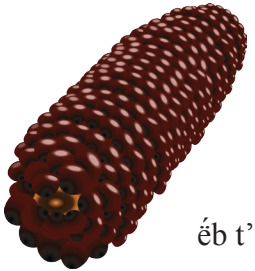


ibíñ

ëb

shúb

guënmó shpágro



ëb t’ërma

íc

huërba

guënmó

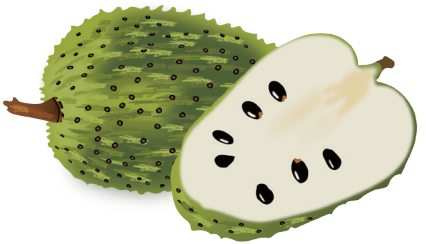
jóco / jócuo

c’uofrurún

shtahuó

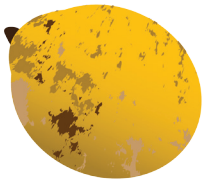
srórbo

có



shgushgú

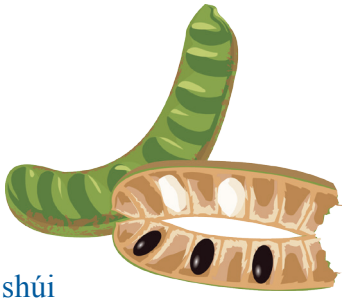
Dří ëre c’rëi í [1]



dogóm

zhóc / bodá

bëc



shúi

[1] También se recogían las plantas de portobello, tapacarga, disciplina, zorrillo, quelites, palmitos (de palma real, pejibaye) y orejas de palo.

Zhëbo párcocro cró shco

ibőň / bőňco[2] / shórgo

shíňc'uaň

drőň

c'órcu[3]

drőň huocu

shquë́[4]

[2] Se le tallaba el nombre del dueño.

[3] Se hacía de yaya.

[4] Se hacía de rabo de gallo, pero antes también se usaba súrtuba o yaya o cualquier árbol duro, aunque el más utilizado era el súrtuba.

shquë́huañ

zhöñgó

shuríñ dabógro

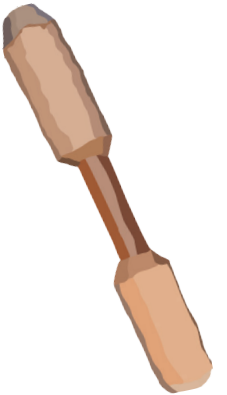
zhö́ñ

srórbo zhucúcro

cólo ba shpócro

pőmcuo

c’uofrurún yócro



c’uofrurún yócro órcuo

Pac cró shco

Antes no se le echaba abono a la mata. No se echaban hierbicidas. La agricultura se daba muy bien sin aplicar químicos. Antes lo que uno sembraba cosechaba mucho. Ahora, si no le echan abono a una planta, no se cosecha nada; sin químicos, la tierra da poco rendimiento. Con los químicos ahora lo que hacen es envenenar la tierra. Ahora la siembra no tiene mucha fuerza, aunque uno la haga en los tiempos que corresponden. La tierra está cansada y el clima ha cambiado mucho.

Antes se botaba la montaña y no había que limpiar rápido el terreno. Ahora se chapea y a los ocho días hay maleza. Antes la tierra era más fértil y por eso se podía sembrar en forma de pata de gallina (triángulo) para incorporar una mata más. Ahora la tierra ya no tiene la misma fertilidad que tenía antes y por eso hay que sembrar en surcos. Antes se sembraba mateado, como en forma de pata de gallina, pero luego se vio que, si se sembraba en surco, se aprovechaba mejor el terreno y era más fácil de limpiar. Tampoco se dejaban calles para el drenaje.

Ahora el grano sale envenenado. Las mazorcas de maíz están como pulverizados por dentro; el arroz se corta, se amontona, se seca y al mes está negro. Antes se guardaba el maíz y no le pasaba nada. Ahora se guarda y le cae un gorgojo. Antes casi no había plagas. Había un gusanillo peludo que dañaba las espigas, pero no había muchos. Simplemente se cortaba la mata dañada.

Antes se sembraba mango, guaba machete y guaba bejuco, nance, naranja, mandarina, guanábana, mamón, marañón… Todo el mundo sembraba banano, plátano, yuca, papa chiricana. Las variedades de banano eran el manzano, el morado, el primitivo, el guineo, la guinea, el golfeño, la dominica chinga y larga. En todas partes había bananales. Sembrábamos arroz, maíz, frijoles, yuca, tiquizque, ñampí, aguacate, plátano… Estos cultivos pueden tener un poco de sombra.

Se podía sembrar ayote con el maíz. Dentro del cafetal había árboles de pejibaye, aguacate, zapote, guanábana, mango, naranja. Todo estaba junto, no dividido. Dentro del cacaotal se tenía de todo: yuca, plátano…Todo estaba junto. Con el banano y el plátano, se podían sembrar pejibayes, guabas, aguacates. Si la palmera de pejibaye era muy alta, se usaba el palo de guaba para subirse y apear los pejibayes. El arroz, los frijoles y el maíz sí se sembraban en lotes apartes. No podían estar revueltos, pues necesitan que les pegue el sol; con sombra no desarrollan bien. Antes se sembraba de todo un poco. Todo producía más o menos en la misma época. Se sembraba en marzo y a fines de junio y julio ya había de todo.

Se siembra todo aparte, pero, si no hay suficiente terreno, se siembra todo junto: el banano y la yuca a la orilla, el frijol en las calles en el medio del maíz; en medio del cacaotal se siembran bananos, felipitas y cuadrados.

Se podían sembrar ayote, yuca, plátano, banano, maíz y frijoles. El ayote se siembra donde pega el sol; en la sombra no produce.

La semilla propia es la buena. Aunque el fruto sea más pequeño, la semilla propia es la sana. La semilla de exportación no se puede sembrar porque envenena la tierra.

Antes, en el tiempo muy atrás, solo se hacía una siembra y una cosecha por año. Solo se sembraba en marzo, en la menguante de marzo. Sin embargo, desde antiguo, según unos, había dos períodos para sembrar: marzo y abril, que eran los meses buenos, y mayo. Según otros, en mayo no se acostumbraba sembrar, porque es un mes muy malo para la raíz. Se sembraba en marzo o abril lo que se quería: plátano, yuca, ñampí, ñame…

Se producían dos cosechas muy buenas. No se había terminado la primera cuando ya estaba produciéndose la otra. Si se sembraba muy tarde, la semilla se perdía porque los animales se la comían. Ahora se sacan dos cosechas por año: una en la menguante de marzo y otra en la menguante de agosto.

Nuestros abuelos decían que uno debe sembrar en luna llena y en menguante. Eran las mejores lunas para sembrar, porque el siembro echa una mejor raíz. Los árboles frutales se siembran en menguante para que echen mejor fruta. En luna nueva y en creciente no hay que sembrar porque la planta echa muy poca raíz y entonces el viento la tumba. Se cosecha en luna menguante o en luna creciente.

Normalmente el arroz, los frijoles y el maíz se siembran el 19 de marzo. El buen tiempo de siembra de cualquier otro cultivo va del 23 de cada mes en adelante, cuando está la luna menguante. Algunos dicen que es muy bueno sembrar en “la llena”, después de las 6 de la tarde, sobre todo árboles frutales (como el aguacate y el pejibaye), yuca y otros cultivos pequeños y en poca cantidad, pues la tierra está repleta de agua y la planta se desarrolla baja pero es muy productiva.

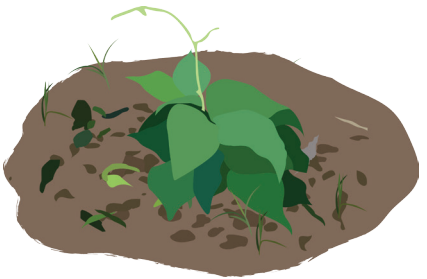
En la luna nueva no sirve lo sembrado, excepto si es banano o plátano. Las demás cosas (por ejemplo, la yuca) crecen muy grandes, pero se caen.

Se averiguaba el tiempo en los ojos de los gatos o cortando las hojas de los bananos. Estos signos se usaban para sembrar una semilla, para cortar un árbol. Se sembraba en un período de tres días antes de la luna llena y tres días después de la luna llena.

En luna creciente, la planta se desagua mucho si se corta.

Cuando entraban las lluvias, como a finales de abril, se sembraba el arroz primero.

Los frijoles se sembraban en la menguante de mayo y se cosechaban en agosto. Después de cosechar el frijol, la tierra quedaba muy fértil con los restos de las matas de frijol y lo aporreado, que se dejaba en el lugar. Después entonces se aprovechaba para sembrar arroz o maíz.



El maíz se sembraba en abril. Se chapeaban las matas y a veces se quemaban. Los restos se dejaban en el terreno. También se acostumbraba, una vez cosechado el maíz, arrancarle las hojas a la mata y dejarlas en el suelo, mientras se dejaba el tallo de la mata y se sembraba frijol "guaria morada" (de vaina morada). Cuando el frijol crecía, se agarraba de ese tallo; no había necesidad de poner estacas. El arroz no se podía sembrar en este terreno.

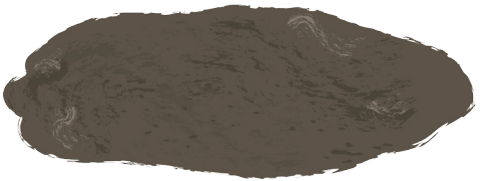
Antes solo se quemaba la tierra y se sembraba. No había deshierba. Hasta en agosto o setiembre, época en que se cosechaba, el terreno estaba limpio. La chapia ahora se hace a las tres o cuatro semanas.

Antes se mantenía todo en trojas, unos ranchitos de unos cuatro por cuatro con tabanco. Lo que había que cuidar más para que durara se guardaba como en un segundo piso, el tabanco, para que no estuviera en el suelo. Se ponían hojas de bijagua en el tabanco o de fondo al churuco. Otras cosas se guardaban directamente en el suelo sin hojas ni nada abajo. Directamente sobre el suelo se guardaba el ayote. Solo se ponían unos palos alrededor de lo guardado cercando el área para que no se rodara. El frijol se guardaba aporreado con la basura.

Antes se rotaba el terreno. Si en un lugar se sembraba arroz, luego se sembraban frijoles o maíz, no el mismo cultivo. Se deja reposar el terreno después de cultivarlo. Lo más recomendable son tres, cuatro o cinco años, pero generalmente solo se dejaba descansar por dos años. Ahora la tierra se ha cansado y no sirve porque no se deja descansar. La tierra se regeneraba y mientras tanto se sembraba en otra parte.

Al sembrar un árbol frutal se le ponía a la par un palo enterrado para saber que en ese lugar había algo sembrado.

La tierra colorada no sirve muy bien. La tierra negra sí. Se sembraba tanto en terreno plano como en terreno inclinado. El terreno con tierra muy negra sirve para sembrar plátano, maíz, arroz. A orillas de los ríos se siembra aguacate, árboles frutales, plátano. En los cercos se siembran aguacates. Se sembraba lejos de la casa para que los animales domésticos no hicieran daño, porque andaban sueltos.



Dependiendo del tamaño del tacotal, primero se cortan el monte y los árboles, se deja secar bien, se hace una ronda y luego se quema todo. Se quemaba el 19 de marzo y se sembraba una semana después. Se cortaban los árboles con hacha y se quemaba todo.

Tanto hombres como mujeres sembraban. Las mujeres solían echar el arroz. Era algo que se hacía en familia. Los niños se llevaban a ayudar desde muy pequeños.

Antes la gente trabajaba todo el día y en la noche se bailaba con acordeón, tambor y guitarra. Se hacían juntas y peonadas. Para la peonada se juntaban entre diez y veinte personas para realizar un trabajo en una casa y luego se les devolvía el favor con trabajo. El trabajo no era muy grande. Se les daba la alimentación del día y se pagaba con comida, chicha o semillas. La junta era más grande que la peonada. Se hacían trabajos muy grandes. Podían ser unos cien hombres que se dividían en grupos de veinticinco con una persona que lideraba cada grupo. Trabajaban todo el día hasta como las cuatro de la tarde. El señor que invitaba a la junta daba la alimentación del día y todo terminaba con un fiestón: con chicha de maíz, se mataban chanchos, se hacía pozol, sopas de carne y arroz, panecitos de arroz y huevo, bienmesabes. Se devolvía el trabajo en otra junta. Ahora si no es por plata nadie te ayuda por nada.

Había lugares en los que todos sembraban y todos podían ir a recoger alimentos. Estos lugares se llamaban chahuites o siembra en común o "el común". Antes, por ejemplo, se decía: "vamos a buscar plátano en el común". Había banano, pejibaye, plátano, aguacate. Entre todos les daban mantenimiento a los cultivos. Se iba cada seis meses o una vez al año.

Para almacenar la cosecha, antes se hacía un ranchito con palos del árbol yaya, que se cortan en luna menguante. Si se cortan en otra luna se llenan de bichos. Se guarda el arroz, el maíz y los frijoles en churucos, hechos de balsa. Para fabricar el churuco, se aporrea la corteza, luego se dobla en forma circular y se unen las esquinas. Debajo se pone una cama de chonta y encima de la chonta se colocan hojas de bijao blanco.

ëb

1. Se siembra en abril. En mayo tiende a caerse. Se siembra en luna menguante.

2. Se apea un lote y se quema.

3. Se apartan las mazorcas grandes, se le quitan los granos pequeños de los extremos, y se usan los granos de en medio para sembrar.

4. Se hacen los huecos con macana.

5. Se hacen los huecos en el terreno en forma de pata de gallina, no de surco, y a mayor distancia entre ellos que en el caso de los frijoles: como una vara. La distancia entre las plantas es de medio metro y la distancia entre los surcos es de un metro.

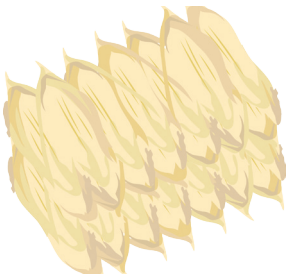
6. Se echan en cada hueco tres o cuatro semillas, por aquello de que un animal se coma una mata o una no pegue. Si pegan las cuatro, se puede quitar una para que las otras echen mazorcas grandes.

7. Se chapea el terreno como al mes con machete y garabato. El maíz es una planta caliente, porque no deja que se propague o crezca tanto el monte. Cuando cae la flor del maíz, esta cae sobre el monte y no lo deja prosperar.

8. Cada mata echa entre dos y cuatro elotes grandes.

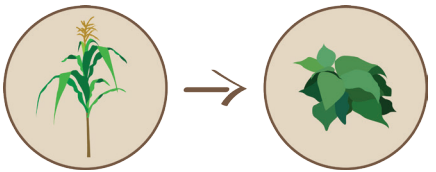
9. Cuando está seca, la mazorca se destusa y se arranca con un cogedor de hueso de venado. La tusa se quedaba pegada en la mata; no se quebraba. El maíz que se destusaba completamente en el campo era para uso inmediato; el que se dejaba con la tusa era para guardarlo al igual que el que se dejaba para semilla.

10. El maíz se embanca. Se pone un tabanco o un jorón. La mazorca con la tusa sin pelar se acomoda en una línea viendo todas las mazorcas del mismo lado. Luego encima va otra fila con las mazorcas viendo para el lado contrario. Y así se hace una columna hasta arriba. Luego se hace otra fila y así sucesivamente. Antes casi no había gorgojos ni se dañaba el maíz. Venía el tiempo del maíz nuevo y todavía quedaba maíz viejo.

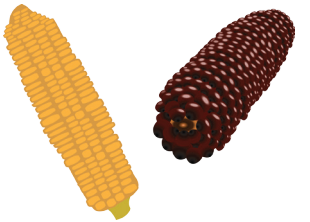


11. El maíz se aporrea para quitarle las semillas.

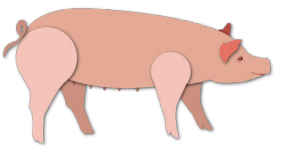
12. Se hacían dos cosechas de maíz al año. Una se cosechaba en setiembre y la otra en diciembre. Se varían los cultivos: si se siembra maíz luego se siembra frijol.

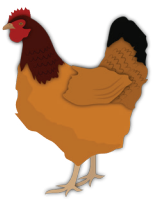


13. Las variedades de maíz eran: blanco, amarillo, rojo, pintadito, maiceno, rabo de zorro, pujagua, sangre de cristo, rocamé, oscuro, americano.

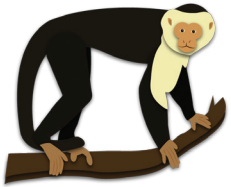


14. Antes los cerdos y las gallinas se alimentaban principalmente con maíz.

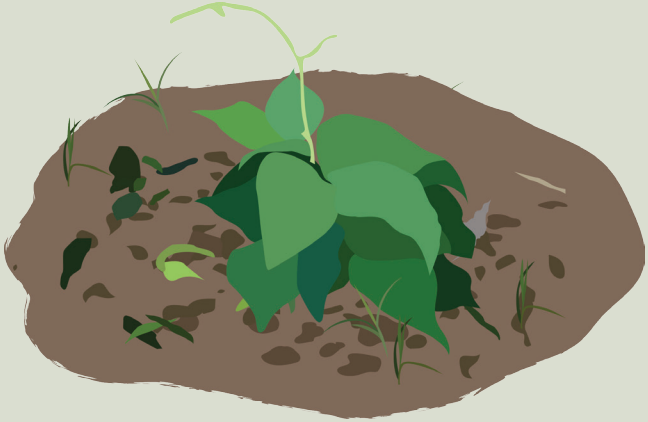




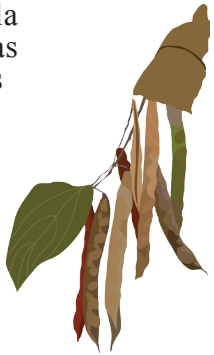
15. Los pizotes y los mapaches son muy dañinos cuando el maíz está cele, cuando la mata está pequeña. También agarra las mazorcas el cariblanco. Las palomas, la cola blanca, las tortolitas se comen los granos de maíz que quedan botados, no le hacen daño a la mata. Los chucuyos y todos los pericos pican la mazorca, le quitan la tusa que protege la mazorca, entonces si llueve se pudren. Antes se dejaban las matas de pie; ahora se doblan para evitar que los chucuyos la piquen o le entre agua. Se siembran matas en las orillas de la parcela, para que los animales se coman esas matas, porque normalmente no se meten a comer adentro del terreno.



shtahuó



1. Hay dos formas se sembrar el frijol: sembrado y regado o tapado. Para escoger la semilla se usan las vainas limpias que están maduras



2. El frijol sembrado:

2.1. Se siembra en abril, en la menguante de marzo.

2.2. Normalmente se siembra en el terreno en el que se sembró otro cultivo. Se limpia bien ese terreno con chinga.

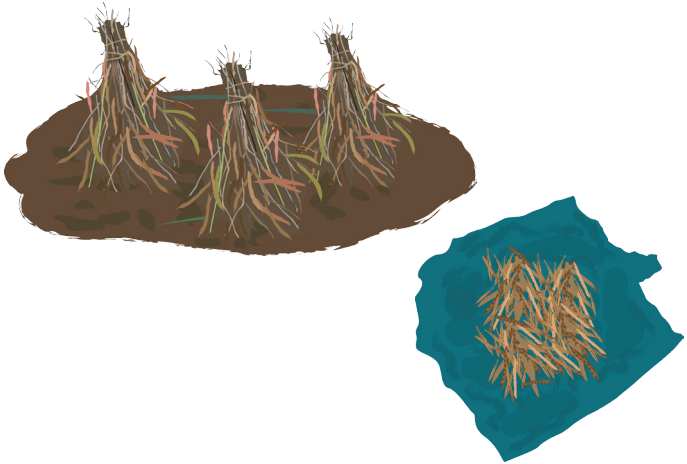
2.3. Se hacen los huecos con macana.

2.4. Se echan en cada hueco tres o cuatro semillas.

2.5. Se siembra en forma de pata de gallina, no en surcos. La distancia entre las plantas es de menos de medio metro y si es en surcos es de menos de un metro.

2.6. Se chapea el terreno como al mes con machete o chinga y garabato.

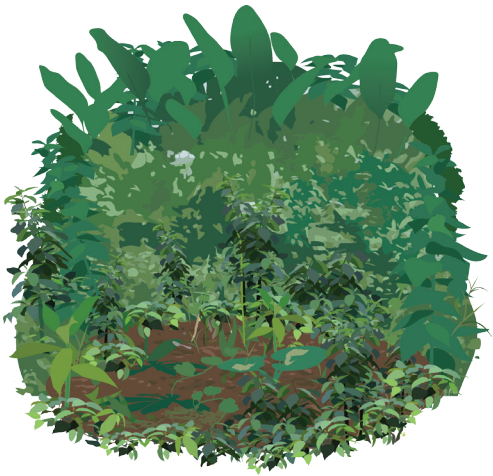
2.7. Cuando ya está para cosechar, se arrancan las matas y se hacen tres o cuatro en rollos y se dejan de pie en el terreno para que se asoleen bien. Cuando ya se secan, después de unos ocho días, se pone un manteado y se aporrean.



2.8. Las matas tiernas se las comen los grillos y las vaquitas. Cuando la mata tiene unas dos hojitas tiernas, las pajuilas, al igual que el cabro de monte, ahora se las comen, pero antes no les hacían daño.

3. El frijol regado o tapado:

3.1. Siempre se regaba en octubre. Si era frijol chingo, el que no bejuquea, se regaba en bajito. Si era de bejuco sí se regaba en un breñón alto.



3.2. Se hace un carril o callejón en un breñón.

3.3. Se tiran los frijoles en el breñón conforme se avanza caminando por el carril.

3.4. Se picotea: se tumban y se pican los palos, las hierbas y los bejucos. Cuando sale el frijol, se agarra de los bejucos y de los palos. No hay que quitarle las malezas cuando crece.

4. Cuando ya está para cosechar, el frijol se arranca y se deja secar por unos ocho días

5. Se pone en un manteado y se aporrea. Antes se usaba un cuero de res que se tendía en el suelo, se colocaban alrededor cuatro estacas y luego se ponían hojas de palma circundándolo para que el frijol no se saliera.

6. Se guarda con un poco de basura y en sacos.

7. Se asolea frecuentemente para que no guarde humedad.

8. Variedades de frijol que había incluían: talamanca, quiura, chimbolón, mantequilla, cubá, payar, vaquita, boruca, frijolillo de palo, negro, rojo, chiricano, jaba.

9. Las matas de frijol se las comía el cabro de monte.

c’uofrurún

1. El arroz se siembra con espeque y nace más bonito. La chinga se usa en terrenos tipo ladera o peña, terrenos quebrados, porque, si no, es muy cansado para la cintura.
2. Se siembra con espeque. Cuando se inserta el espeque se hace un movimiento de rotación para que el hueco quede mejor.

3. Antes se hacían los huecos a mucha distancia, en forma de pata de gallo, porque el arroz sacaba hijos y se estorbaban si estaban cerca. Se hacen los huecos a una distancia de poco más de una cuarta entre uno y otro, no en línea, sino aleatoriamente. Los huecos están muy cerca unos de otros. No se hace un hueco profundo y la tierra no cae al sacar el espeque. Ahora también se siembra en surcos o mateado.

4. Se agarra un poquito de arroz con la punta de tres dedos y se echa en el hueco agachándose. Nace más bonito si una persona va espequeando y otra viene agachada atrás echando el arroz.

5. Luego se pasa barriendo la tierra con un manojo de hojas de súrtuba para tapar los huecos; si no, las aves (palomas, torcaza o paloma morada, cola blanca, tortola, pius –pajarito negro-) se comen los granos. Las hormigas también se lo comen aunque esté tapado.

6. Otra forma de sembrar consiste en que la misma persona que hace el hueco con una chinga echa el arroz, pero así no nace tan bonito. Cuando se siembra con la chinga, se abre el hueco, se echa el arroz y, al sacar la chinga, cae la tierra y se tapa el hueco.

7. Se chapea el terreno como al mes con machete o chinga y garabato.
8. El arroz cuando está maduro huele rico y cuando uno lo agarra se nota que ya está para cosechar.
9. Se cortan las espigas con una cuchilla pegada a un palito.
10. Se hacen rollos de espiga (manotadas) y se amontonan para que se sequen.

11. Se seca sobre hojas de palma real y se aporrea en un manteado, pero antes se pilaba en manotadas.
12. Se seca con unos tres o cuatro soles, bien asoleado.
13. Se guarda en granza dentro de churucos. También se guarda en manotadas que se cuelgan.
14. Se desgrana en el pilón.

15. Variedades de arroz que se sembraban antes: chinito, villano, nira colorado, esbón blanco, chato, amarillo, lusbón y lusbón colorado (duro de aporrear), chombo (grano negro, suave para aporrear y pilar), pulga (durísimo para aporrear y pilar).

íc

1. Se siembra a inicios de abril. Si se siembra en mayo, la tierra está muy húmeda y se hacen nudillos por toda la yuca.

2. Se cortan los palos con un tamaño de una cuarta.
3. Si no se siembran de inmediato, las estacas se dejan de pie apoyadas en algo (por ejemplo, un árbol) en un lugar con sombra y poca humedad; se pueden tapar con hojas de plátano.
4. Se pica la tierra con un sacho.
5. Se hacen huecos con una pala o con una macana, a una distancia de un metro, en línea o en carriles.
6. Se pueden meter las estacas inclinadas con los ojitos para arriba o acostadas. Se tapan.
7. Se limpia el terreno de mes a mes, según la maleza.

8. Se sabe que la yuca está para cosechar porque la tierra se ve inflada y se revienta un poco.

shúb

1. Se siembra lejos de las casas por las espinas. A veces se siembra en bajos para que sea más fácil la cosecha.
2. Se siembran dos semillas juntas.

3. Se jala el racimo con una vara de carrizo a la que se pega un garabato en la punta. Cuando el racimo cae al suelo, se recogen los frutos que no se dañan.

4. Ahora el pejibaye se lo come el chucuyo. Antes no había.

có

1. Se escoge el mejor fruto, de buen tamaño y color. Lo mejor es sembrar las semillas justo después de haber quebrado el fruto.
2. Se echan una o dos semillas en la tierra. La distancia entre matas es de tres metros.

3. El fruto se recoge con una chinga de apear.

ibíñ, biñsíhua / québiñ

1. Existen dos clases de hijos:

1.1. Los hijos o semillas de agua, que son débiles y flojos, pequeños y con una sola hoja. La cepa es como una raíz alargada tipo tiquizque. Estos se le quitan a la planta porque no tienen ningún uso.

1.2. Los hijos de banderilla o colita de burro, que son los que se siembran; tienen forma de cebolla. Miden unos setenta centímetros de altura cuando se realiza la deshija. Se les cortan las hojas y se saca la cebolla o se sacan con todo y hojas cuando están pequeños. Se dejan dos o tres de estos hijos.

2. La deshija se hace con una pala o macana: se corta un pedazo del tallo, no de la cebollita, y se deja la cebollita con un cabo de tallo.
3. Se siembran a una distancia de cuatro a cinco metros

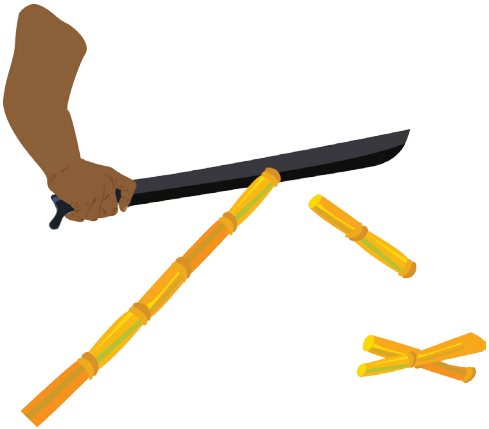
4. Se le da mantenimiento: una mata lo recomendable es que tenga de diez a doce hojas; si tiene más, se le quitan junto con las hojas secas.
5. Para cosechar, el racimo se dobla y se corta con cuchillo. La mata se deja.

6. Variedades que se sembraban: manzana rosa (solo se podía comer maduro), cuadrado

srórbo

2. Se hace una zanja y se siembran.

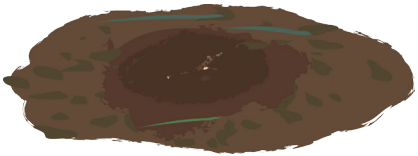
1. Se cortan las varas en pedacitos.



3. Cuando ya está grande, se recorta y nace un montón, no solo una mata. Un cañal se tupe rápido.

t’ú , jóco / jócuo

1. Cuando se recoge una cosecha a final de año, se deja la semilla tapada enraizando. Luego, al inicio del otro año, se siembra ya enraizada.



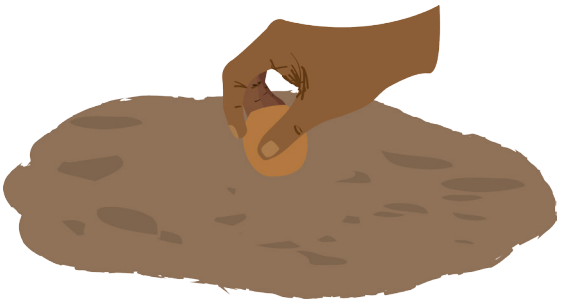
2. Se siembra a la orilla de las plantaciones de maíz o arroz o de otro cultivo. Antes solo se sembraba para el gasto.

3. Se abre un hueco con una macana.

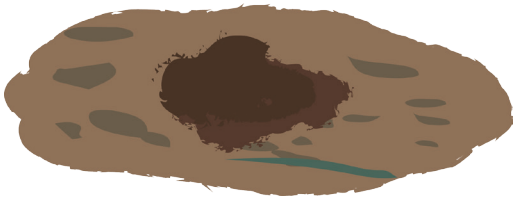
4. Se mete el fruto con la raíz para abajo y se le echa tierra encima con la mano.

dobórba

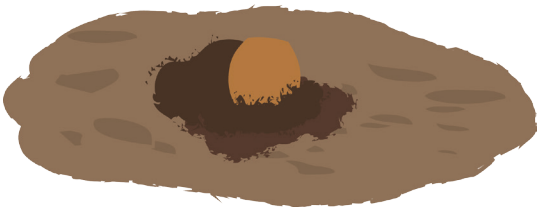
1. Si se siembra la semilla entera, a las dos o tres cosechas el árbol va a haber crecido tanto que va a ser inalcanzable el fruto. Para evitar eso, se le corta la punta a la semilla.



2. Se hace un hoyo.



3. Se mete la semilla con la parte cortada para arriba.



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
VICERRECTORÍA DE ACCIÓN SOCIAL
SECCIÓN DE EXTENSIÓN CULTURAL
ESCUELA DE FILOLOGÍA, LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
EC-408 “DIVERSIDAD LINGÜÍSTICA DE COSTA RICA”
TC-625 “LENGUAS Y TRADICIONES ORALES DE COSTA RICA”

Pac cró shco

Diccionario pictográfico y enciclopedia ilustrada de la agricultura tradicional de Brorán (Térraba)

Miembros del pueblo de Brorán con quienes se documentó el conocimiento cultural sobre la agricultura: Patrocinio Cabrera Zúñiga, Pascual Cabrera Ortiz, Jorge Navas Rojas, Digna Rivera Navas, Juan Carlos Cabrera Delgado, Esteban Cabrera Jiménez, Arnoldo Cabrera Delgado, Danny Nájera Laureano Fallas Villanueva, Asdrúbal Rivera Villanueva. Organización de las sesiones de documentación: Leonardo Porras Cabrera, Asdrúbal Rivera Villanueva y José Luis Navas Rivera.

Fuente documental principal del vocabulario: La lengua de Térraba de Adolfo Constenla Umaña Hablantes consultados por Constenla: Ricardo Gómez Salazar, María Casiola Ortiz Morales, Francisco Mamerto Ortiz, Sotero Carrera Ortiz, Damiana Rivera Guillén, Marcos Elpidio Ortiz Morales.

Hablantes de la variedad de naso panameño consultados para la elaboración de este material: Florencio Gamarra Rodríguez e Inés Villagra Sánchez

Sistematización de la información para la enciclopedia: Carlos Sánchez Avendaño y Paula Céspedes Villalobos, con base en explicaciones proporciondas por miembros del pueblo de Brorán.

Revisión y corrección del guion: José Luis Navas Rivera y Leonardo Porras Cabrera.

Documentación fotográfica y videográfica: Mariela Ugarte Rojas, Luis Ernesto García, Nicole Cisneros Vargas y Mari Murakami, con la colaboración de los siguientes miembros de la comunidad: José Luis Navas Rivera y Leonardo Porras Cabrera.

Asesoría técnica en ingeniería agrícola: Paula Céspedes Villalobos

Ilustraciones: Nathalia Valerín Vargas, Mariela Ugarte Rojas y Daniela Rodríguez Minsky

Revisión y corrección de las ilustraciones: José Luis Navas Rivera y Leonardo Porras Cabrera

Diagramación y artes finales: Mariela Ugarte Rojas

Coordinación general del proyecto: Carlos Sánchez Avendaño

Contacto: dipalicori.efll@ucr.ac.cr

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Material de distribución gratuita

La creación y publicación de este material fue posible gracias al financiamiento de la Vicerrectoría de Acción Social de la Universidad de Costa Rica