Tärö Nuragüe Ngäbere

LIBRO DE LAS SEMILLAS

Luis Quirós Palacios

UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

En este libro se presentan algunos usos medicinales de plantas comunes a la cultura ngöbe, propia del pacífico sur de Costa Rica y las tierras intermedias hasta la frontera con Panamá. Estos "usos medicinales" son parte de un conocimiento especializado y debe ser supervisado por conocedores expertos de la comunidad en su administración a no ser que sea recomendado para toda la comunidad por los beneficios que estos traen a la salud humana.

Sin embargo, el enfoque del texto se encuentra en las plantas alimenticias propias a la tradición cultural ngöbe costarricense. Podemos esperar que el resto de pueblos aborígenes del país comparten usos y costumbres en cuanto a la preparación y cocción, así como en cuanto al cultivo en huertos o la extracción de distintos recursos del bosque para satisfacer sus necesidades alimenticias. El estudio profundo de las características de la tradición alimentaria de los pueblos de herencia tribal costarricenses ayuda al fortalecimiento de la identidad étnica y al rescate de la lengua propia amenazada por el desplazamiento generado frente a idiomas hegemónicos como el español, es también el estado de la lengua un reflejo de la salud cultural de los pueblos. Se presentan las plantas alimenticias más representativas de la comunidad ngöbe de Alto Laguna, sus variedades, denotando sus principales características. El conjunto de plantas registrado en el trabajo de campo, así como las recopilaciones realizadas anteriormente por expertos nos dan como resultado una lista no exhaustiva, la cual refleja la necesidad de continuar el estudio de esta temática.

Fig. 1. Luis Palacios pescando en el río Baquedano dentro del TI de Alto Laguna.

Debido al beneficio inherente a nuestra salud derivado del conocimiento sobre la dieta tradicional ngöbe y a la necesidad de una buena alimentación para mejorar las capacidades del estudiantado en todo el país, tanto como en las comunidades ngöbe de: Alto Laguna, Coto Brus, Abrojo Montezuma, Conte Burica y Altos de San Antonio. El ser humano es como una semilla. Al enfermarse los cultivos también sufren los seres humanos. Este libro fue escrito en ngöbe y fue posteriormente transcrito al español.

Luis Quirós Palacios

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. El presente libro constituye una colaboración del proyecto para que don Luis Quirós Palacios cumpliera su propósito de documentar parte de su conocimiento cultural en un texto bilingüe novere-español y con fotografías. Los textos en novere fueron redactados por don Luis Quirós Palacios. Posteriormente el lingüista Miguel Ángel Quesada Pacheco muy amablemente los revisó y propuso algunas modificaciones. Don Luis tomó algunas de las sugerencias, pero no todas, así que básicamente en este texto se respeta la forma de escribir y la variedad de lengua que don Luis quiso plasmar. De parte de la Universidad de Costa Rica, Luis Ernesto Araya Vargas fue el encargado de asesorar la documentación desde la perspectiva antropológica; Fiorella Barahona Carmona tomó las fotografías; Sofía Corrales Vargas realizó la diagramación del texto; y, finalmente, Luis Fernando Aguilar y Fabián Bolaños se encargaron de las correcciones y del arte final.

Carlos Sánchez Avendaño
Coordinador del proyecto

Introducción

Tärä sribebare kena ngäbere keteiti nurá bätä. Ye nura ketabe jagwebe täendre. Ne aráto kä jené jené bä jené jené tibien. Nura nire, ye ni nire nurai, ni ne nurare aráto. Ye ngäbere nura rüe täendre jökrä, ya arato bren ni níre rüere. Ye jüdrün ngwiyebiti nägaingä aibe. Ye jüdrün ngo-togwä kräbägä.

Este libro trata sobre agricultura tradicional ngäbere. Habla de las especies, sus variedades y sus semillas. Estas últimas pueden germinar y son parte de la humanidad. Nosotros somos semillas de la naturaleza. Fue escrito para ser contado. Habla de enemigos y plagas, enfermedades; de todos los animales que vuelan y de los animales grandes, hasta de la mosca cantarria entre otros.

Ye nura kä jené jené, ne aráto ngäkwä jené jené, bänä jené jené. Ne ñerare sribeni kena ñerara. Ye jüdrün kríre, köre, nire, niguí. Ye jüdrün kä dibiebiti ñote. Mungwä, ngüdü, ngin, ngübrän, muta bongräin, (jogo = juble), (kögwata = tegrä), drü, malan, mera, jörän, öba, ngaña, ngutuä, ngüdre, ñö ogwä, ñö kide, mren, muríe, ngübrün.

Fig.2 Doña Celia Mendoza Montezuma preparando el desayuno.

En el caso de los cultivos tradicionales, todas las especies tienen nombre en sus distintas variedades. Hay variedad de frutas, hay variedad de árboles, bejucos, así como de animales y también todos los seres que tienen aletas: la mosca, el jogoto, el gusano que ortiga, la ortiga (planta comestible y con usos medicinales), la nube, los líquenes u el musgo, la araña, la serpiente terciopelo, la palomilla nocturna, las mariposas, la libélula, el zancudo, la avispa, la hormiga, el cerro, la cordillera, la poza, la naciente, el mar, el viento, la catarata.

Jüdrün ngwäre ngusé dobrote, jüdrün ngogwäre kuinda kide: bolore, mreare, kríre, köre, otore, ötaingö; kä bolore, kä tägä tägä, ngogwä, dati, krati, kräti, däti. Köre jübenkä, kögrä kä dünde, juräte, möglöre, kwatare, kä mugwäre, kiare, bäkiare, kä bätätä, ngudre, jägwatara.

Hay plantas que producen raíces comestibles y plantas que producen frutos en las ramas: redondos, alargados, en árbol, en liana, en pedazo, u entero. Hay hojas redondas, fruta; en piñas o al mismo tiempo, en palo, en grupos de 6 animales (kröti) y en grupos de 6 árboles (döti).

Todos los que son bejucos: con hojas, que producen alergias o que pican, en mitad o reducido, aplastado, ondulado, de planicie o llanura, en pendientes de ladera de diez a veinte grados o en pendientes de sesenta a ochenta grados en la fila de la cordilleras o en cascajo, donde no existe suficiente tierra.

Fig. 3. En dirección al oeste del TI. de Alto Laguna, se encuentra el Parque Nacional Corcovado.

Sección I: Plantas Alimenticias más comunes del TI de Alto Laguna

(especies y variedades; no incluye nombre científico)

1.Mrü köre bolore krígri:

Köre bolore krígri; a) Köre, b) klöre; c) Mreare; d) Kwitlo.

Tula (calabazas):

a. Tula; b. Tulita; c. Tula larga; d. Tula corbeta.

2. Mrü kríre:

a. Mrü kríre krígri bolore, mreare, siäre. Mrü kríre siämune tän; b. Mrü kríre kögore; Mrü kwitlore; d. Mrü kríre mereare kräkia känsenda.

Jícaros:

a. Jícara de forma redondeada y abultada; b. Jícara de forma redonda; c. Jícara de forma alargada; c. Jícara reducida en la cintura; d. Jícara del bosque.

3. Ö kríe kä jené jené

Gayego, mutuäli, ngwen, tain, sübrüre, drüne.

Variedades de yuca:

a. Yuca de tallo negro; b. Yuca con ramas negras; c. Yuca roja; c. Yuca amarilla; d. Yuca negra.

4. Baran = diguimá

Oto, konga, nani, büchü.

Fig. 4. El banano pájaro ó diguima buchu.

Banano:

a. Banano patriota; b. Banano de la compañía; c. Banano jardinero; c. Banano pájaro; d. Banano patriota mocho.

5. Ibía:

Ibía ngwen; ä. bule; b. tärän; ch. ngübrüne; d. tain; e. drüne; g. sübrure.

Fig. 5. Tallo de caña ó ibía.

Caña:

a. Caña blanca; b. Caña azul; c. Caña pintada; d. Caña gris; e. Caña colorada; f. Caña negra; g. Caña amarilla.

6. I:

a. ngwen; ä. tain; b. sübrure; c. drüne; d. druba; e. druba tain; g. druba ngwen igwaigwa; h. druba sübrure

Maíz:

a. Maíz blanco; b. Maíz rojo; c. Maíz amarillo; d. Maíz negro; e. Maíz pujagua; f. Maíz pujagua rojo; g. Maíz Pujagua blanco; h. Maíz, Pujagua amarillo

7.Bichokwata:

Bögän; ä. blare sübrure; b. Oto bögän; ch. üai; d. manila; e. bota.

Fig. 6. Planta de maíz en la milpa.

Guineo:

a. Guineo cuadrado; b. Guineo plátano amarillo; c. Guineo mocho; d. Guineo saba; e. Guineo felipita; f. Guineo cuadrado pájaro.

Fig. 7. Guineo cuadrado Saba ó bichoguacta üai.

8. Bla:

a. Bögän; ä. Nani; b. Rugá; ch. Rugá otoe.

Plátanos:

a. Guineo plátano; b. Plátano jardinero; c. Plátano dominico; d. Plátano dominico mocho.

Fig. 8. Plátano pelipita.

9. Bolo bögän:

a. ain; ä. Ngwen; b. Nigwrai.

Guineo redondo:

a. Guineo redondo morado; ä. Guineo redondo blanco; b. Guineo redondo negro.

10. Aro:

a. Ngwen; ä. Chen; b. Mumachi; ch. Tain; d. Tugwäta; e. Bolo; g. Sübrüre; h. Chichi; i. Miguiäi; j. Tublo; k. Dandu.

Fig. 10. Arroz madurando en la siembra.

Arroz:

a. Arroz villano o blanco; b. Arroz negro; c. Arroz frijolito; d. Arroz rosado; e. Arroz aplastado y ancho; f. Arroz pequeño o mediano de forma redonda; g. Arroz amarillo; h. Arroz color medio oscuro; i. Arroz tipo pasto (silvestre); j. Arroz grande y ancho; k. Arroz blanco, delgado, alargado y suave para cocinar.

11. Ingwrä:

a. Burere; ä. Bögän.

Cereales:

a. Cereal de trigo; b. Cereal de sorgo.

12. Jlimun:

a. Bögän; ä. Narane krígri bolore; b. Mreare nganga krígri churure; c. Bolore kia; d. Bögän kia; e. Sübrüre bolore; g. Mreare kia; h. Bögän mreare.

Fig. 11. Limón dulce ó Gilimún sübrure bolore.

Limón:

a. Limón criollo; b. Limón mandarina; c. Limón de forma ovalada; d. Limón redondo pequeño; e. Limón criollo enano; f. Limón dulce; g. Limón mandarina alargado; h. Limón criollo alargado.

13. Naran:

a.Bögän; ä. Narain; b. Dime kwaga; c. Mane taine.

Naranja:

a. Naranja criolla; b. Naranja malagueña; c. Naranja agria o ácida; d. Toronja.

14.Kekema:

a. Keguemá ngai; ä. bolore kía; b. breare kia; ch. mrü keguemain; d. be keguemain; e. keguemá käsenda.

Papaya:

a. Papaya común; ä. Papaya redonda; b. Papaya alargada; c. Papaya tula; d. Papaya ayote; e. Papaya de montaña.

Fig. 12. Papaya amarilla redonda ó keguema bolore.

15. Bere Kríe:

a. Bere kríe bögän krí krí; ä. Bere kríe nue gwi; b. Bere krí.

Fruta de Pan:

a. Ojoche; b. Castaño; c. Fruta de Pan.

16. Dugá kríe:

a. Kríe bögän; ä. mera dugae; b. Kríe be dugae, ch. Kríe rugá dugae; Kríe, balan dugae; d. Kríe bolore, naran dugae.

Aguacate:

a. Aguacate criollo; b. Aguacatillo; c. Aguacate -ayote; d. Aguacate sabor y olor a palma; e. Aguacate delgado; f. Aguacate naranja.

17. Deba/Dabá:

a. Bere dabáe; ä. Mrü dabáe; b. Balan dabáe; ch. Tugla dabáe; d. Sörän dabáe; e. Drün debáe; g. h. Ka dabáe.

Pejibaye:

a. Pejibaye de sabor a ayote; b. Pejibaye con forma de jícaro, seco y olor a jícaro también; c. Pejibaye delgado, duro y similar a la fruta de la palma real; d. Pejibaye con sabor y olor a chirimoya o anona; e. Pejibaye con sabor u olor a guanábana; f. Pejibaye sabor y olor a ñame tierno y es suavecito; g. Pejibaye con olor y sabor a fruta de castaño o de pan; h. Pejibaye con sabor y olor a cacao.

Fig. 13. Pejibaye ó deba-

18. Inga (Bu kríe bä jené jené)::

a. Bü kwata nganga; ä.Bü ibue kwatare; b. Bü tain; c. Bü ngwen; ch. Bü drüne; d. Bü dünde; e. Bü krä kía; f. Bü ganga bolore; g. Bü ienbüe.

Guaba (Variedades de árbol de guaba):

a. Guaba común; b. Guaba aplanada; c. Guaba roja; d. Guaba blanca; e. Guaba negra; f. Guaba delgada; g. Guaba redonda; h. Guaba - maíz.

19. Tä dogwä bögän:

a. Tä drüne; ä. Tä ngwen; b. Tä tain

Variedades de Tiquizque:

a. Tiquisque común; ä. Tiquisque morado o negro; b. Tiquisque blanco; ch. Tiquisque colorado

Fig. 14. Tiquisque blanco ó tä ngüen.

Fig.15. Tiquisque morado ó tä drune.

20. Chaguira dogwä:

a. Chaguira ngwen kä bolore; ä. Chagüira ngwen kä äkwä ngöre; b. Chagüira ngwen kä juto krökia; ch. Chagüira ngwen kä krí krí täkä täkä; d. Chagüira drüne kä bolore kiare; e. Chagüira tain kä bolore kiare.

Variedades de Malanga:

a. Malanga de hojas blancas, redondeadas y grandes; b. Malanga de hojas y frutos grandes; c. Malanga de hoja espinuda; c. Malanga de hoja dentada; d. Malanga con hojas similares a las del chamulillo y el ñampí; e. Malanga colorada.

21. Kwra muai:

a. Mua ngwen, kä tugwäte; ä. Mua ngwen kä jibe; b. Mua drüne kä tägwäte; ch. Mua drüne kä jibe.

Piña:

a. Piña de hoja espinosa; b. Piña común; c. Piña negra espinosa; c. Piña negra lisa o sin espinas.

Fig. 16. Piña cultivada en el huerto familiar.

22. Biru/Biñuela:

a. Biru kä krä kía ñerara jibe; ä. Biru kä krä kía ñerara tugwäte; b. Biñuela kä krä kia ñerara jibe; ch. Biñuela kä krä kia tugwäte.

Piñuela:

a. Piñuela silvestre de hoja lisa; b. Piñuela silvestre de hoja espinosa; c. Piñuela de hoja delgada y liza; d. Piñuela de hoja delgada y espinosa.

23. Sörän:

a.Krígri bögän; ä. Bögän kía; b. Tugla kríe; ch. Tugla kía; d. Tugla känsenda; e. Mua tuglai känsenda; g. Nue gwi/ Tuglae.

Guanábana:

a. Guanábana común grande; b. Guanábana común pequeña; c. Guanábana grande y alargada con forma de reloj de arena, espinada amarilla por dentro cuando madura (semillas perdidas); d. Guanábana silvestre pequeña similar al chirimoyo; e. Guanábana alargada de montaña; f. Guanábana silvestre alargada similar a la piña; g. Guanábanas de variedades domésticas/Guanábanas de variedades silvestres.

24. Kä = kwä:

a. Samblaba; ä. Kwaramba; b. Digueba; ch. Suliba; d. Dribeba; e. Lagaba; g. Modóma; h. Jurimba; i. Doämba; j. Ñöba; k. Jogueba; Odeba; l. Muragwä krí; m. Muragwä kiare.

Variedades de Cacao:

a. Cacao Samblaba tipo criollo; b. Cacao anaranjado; c. Cacao morado; d. Cacao delgado y color morado; e. Cacao color verde; f. Cacao con otra variedad de verde; g. Cacao oscuro u opaco; h. Cacao negro; i. Cacao con otra variedad de verde; j. Cacao color de agua o claro; k. Cacao silvestre; l. Cacao silvestre gigante (No hay). m. Cacao silvestre color café; n. Cacao silvestre pequeño color café.

25. Drün:

a. Ngwen; ä. Kö tügwä; b. Meligó: ch. Boto; d. Drin; e. Bolo ngwen; g. Bolo tain.

Ñames:

a. Ñame blanco; ä. Ñame (Sin identificar); b. Ñame (sin identificar) c. Ñame (Sin identificar); d. Ñame (Sin identificar); e. Ñame redondo y blanco; g. Ñame redondo rojo

26. Mumá köre:

a. Drüne; ä. Tain; b. Sübrüre; ch. Ngwen.

Variedades de frijol:

a. Frijol negro; b. Frijol rojo; c. Frijol amarillo; d. Frijol blanco.

27. Muma kríre:

a. Drüne; ä. Ngwen; b. Tain; ch. Kríba.

Fig. 17. Gandul ó muma krie.

Frijol de palo o gandul:

a. Gandul negro; b. Gandul blanco; c. Gandul colorado; d. Gandul pintado.

28. Kedéba:

Fig. 18. Chile redondo rojo ó ngiba bolore taín.

a. Drüne; ä. Ngwen; b. Tain; ch. Kríba.

Frijoles cubaces:

a. Frijoles cubaces negros: b. Frijoles cubaces blancos; c. Frijoles cubaces rojo; d. Frijoles cubaces moteados amarillo y blanco.

29. Ngibá:

a. Käte; ä. Kwata drüne; b. Kwata tain; ch. Tain; d. Ngwen; e. Mreare drüne; g. Mreare ngwen; gw. Mreare sübrüre; i. Ngiba krä kía tain; j. Sübrüre; k. Bolore; kw. Mreare; l. Ngöböchi.

Chiles:

a. Chile picante; ä. Chile picante negro; b. Chile picante rojo; c. Chile picante redondo rojo; d. Chile picante redondo blanco; e. Chile picante alargado negro; g. Chile picante alargado blanco; h. Chile picante alargado amarillo; i. Chile delgado rojo; j. Chile delgado amarillo; k. Chile redondo pequeño; kw. Chile pequeño alargado; l. Chile miniatura silvestre o “brujito”.

Sección II. Cultivos y variedades silvestres de uso más común en el TI de Alto Laguna

(Ngöbe - Español)

Ye nete jüdrün nurare kä tä jökrä tä nete. Miganin kä täräre ye ketabe näre. Ye ne ñerere köre tä nete tigani kwatibe, keteitibe, bátibe, kratibe, katibe, ötöitibe, taititibe, ngwaraitibe. Kwati, keteiti, dati, krati, kati, ötöiti, taiti, ngwaraiti.

Aquí están todos los nombres de las especies. Para aprenderlos siempre necesitamos escribirlos primero. Debe haber más investigación para generar conocimiento, ya sea positivo o negativo sobre estas especies de plantas. Es bueno conocer estas especies de plantas para que podamos hablar con entendimiento.

Para saber cómo contarlas, ya sea por número o por especie; si es mata, palo o un trozo, hojas, tallos, una cuarta, una braza, una unidad. Puede haber una mata, un palo, una hoja, un cañón, una persona, seis cuartas, seis brazas, entre otras.

Ye néte nurá aibe kä tä, ye däbe näre:

1. Mrü köre.
2. Mrü kríre.
3. Ö.
4. Ibía.
5. I.
6. I ngrä
7. Diguimá/Baran
8. Bla.
9. Bichogwata ötö.
10. Diguimá bolo.
11. Sübrü.
12. Sübrü kö jügara
13. Sübrü ngwen
14. Aro.
15. Jlimun
16. Naran
17. Keguemá.
18. Bere
19. Dugá
20. Deba/Dabá.
21. Bu.
22. Tä.
23. Mua.
24. Biru
25. Biñuela
26. Sörän.
27. Kä./Kwä.
28. Drün.
29. Mumá.
30. Mumá kríre
31. Kedéba.
32. Ngibá.
33. Mi.
34. Krí kä.
35. Kroso.
36. Balan.
37. Sulikríe.
38. Krema.

Cultivos incluidos en este libro:

1. Bejuco de tula con flores.
2. El árbol de jícaro.
3. Yuca.
4. Caña.
5. Maíz.
6. Zorgo.
7. Banano.
8. Plátano.
9. Guineo Mocho.
10. Banano redondo.
11. Jengibre.
12. Cúrcuma.
13. Cúrcuma blanca.
14. Arroz.
15. Limón ácido.
16. Naranja.
17. Papaya.
18. Castaño.
19. Aguacate.
20. Pejibaye.
21. Guaba.
22. Tiquizque.
23. Piña.
24. Piñuela A.
25. Piñuela B.
26. Guanábana.
27. Cacao.
28. Ñame.
29. Frijol.
30. Frijol Gandul.
31. Frijol Cubaces.
32. Chile.
33. Camote.
34. Bijagua.
35. Palma de coroso espinuda.
36. Palma Real.
37. Mamones Chinos (Abrojo).
38. Árbol sin identificar.

Fig. 19. Pilón y batea usados en el proceso de selección y preparación de cereales y granos en forma tradicional.

Nura ñerara käsenda kä.

1. *Mitrá.*
2. *Titi.*
3. *Jora.*
4. *Kimu.*
5. *Ñürün.*
6. *Müne.*
7. *Burä.*
8. *Söga.*
9. *Bugrän.*
10. *Bugosoli.*
11. *Kaglo/Kä ogwä*
12. *Krí olo.*
13. *Ñuli/Ngingrie.*
14. *Keguemá.*
15. *Ngwate.*
16. *Tugla.*
17. *Miga.*
18. *Tubuä.*
19. *Nomó.*
20. *Krema.*
21. *Mrá.*
22. *Tübä.*
23. *Sabo.*

Variedades silvestres de plantas alimenticias tradicionales:

1. Palmito.
2. Maquenque.
3. Palmito negro.
4. Súrtuba (variedad de palmito).
5. Disciplina o Pacaya de lo frío.
6. Platanilla.
7. Chonta.
8. Jaboncillo.
9. Ortiga de hoja pequeña.
10. Ortiga de hoja grande.
11. Helechos.
12. Oreja de palo.
13. Zorrillo.
14. Papaya.
15. Maracuya.
16. Chirimolla.
17. Nance.
18. Palma de pejibaye de montaña.
19. Mamey.
20. Sin identificar.
21. Platanillo.
22. Sin identificar.
23. Zapote.

Sección III: Plantas alimenticas de la tradición ngöbe del Sur de Costa Rica

Sus características generales

1. Aro:

Ye dägädre bilon bití, ye rabadre kugwäne ngwane jueanengä, ye bití riadre kwetádre. Ye aro bä kwata keta kabré, ye kä jené jené, kwata ñakare bä erébe, roäre dünde, jibe. Ye roäre därebe dägädre nemén ngwängwane kugwäne. Ne aráto roäre kwata ribe. Migiä aroe, Aro mumachi ye kwata ribe sögare ñan nemén dötrö kugwäne.

El Arroz:

El arroz es de la familia de los cereales y los pastos. Su uso es generalizado. El arroz es fácil de pilar, para esto hay especies muy buenas y otras más duras, con experiencia se aprende, de pilón en pilón, la mejor manera.

2. Mrü köre krígri :

Ye ñö ngwäre, ye aráto dö sribera, ye mrüe ketabägä, ne bä köre: Klö ye ñö ngwäre, dre té nitre nämbare ñö jague jae ñare. Mrü mreare nganga köre aráto kríguibebe dö ñara, te dö nemén kuin krübäte. Kä ngire agwa ye ñö abögän tibote ñara. Mrü kwitlo kore ñe kore roro tolene krígri mreare kia ja erebe jökrä kwin dö ngubuare ño diane tibo.

El Calabazo

El calabazo es un bejuco que es utilizado para comerciar y para guardar agua para tomar. Existen calabazos alargados, otros de forma redondeada, buenos para hacer chicha para tomar. Se debe dejar secar al sol para ser usado, cuando está listo siempre mantiene el agua fresca.

3. Mürü kríe:

Krígri siribe nobare siäre ie ye nobare siä tomana ñara kwin ye aráto tre ganobare möröra ne árabe mörö dianinkä. Aro möröa sökara jeane ye kríe erere aráto aböngöne siribe nobare täone ne árabe ie siä anü ño ñara ne aráto kä ñara ne aráto mereare siribe nobare kökäre.

El jícaro (partes):

Fruta de jícaro, rama de jícaro, hoja de jícaro y flores de jícaro.
Hay variedades de jícaro, algunas pequeñas y otras grandes, unas para maracas, las alargadas para vasos o cucharas. Son buenas para separar partes, cuartas, mitades, como para sacar arroz.

4. Ö kríe:

Ö ngwä, ö ngwätri.
Ye kuin ja dí krägue kwetádre därebe ngätä ngwenbrere rä öräre ye bä kabre jené jené bänä ja erebe ne arato kä jarebe ngwärite, agwa kríebe bä jené jené.

Mata de Yuca:

Fruta de yuca, raíz de yuca.Es bueno para alimento y muy bueno para hacer chicha. Es blanco, con olor característico, sus variedades poseen hojas muy similares, pero sabores y formas de las raíces distintas. Es tierna, suave y muy rica.

Fig. 21. Hojas de la yuca amarilla silvestre ó ö krie.

5. Ibía:

Ye mrögabití kä nganga bä kabre agwa jené jené tibien bänä ja erébe mane ye kuin ja digrägue ñadre.

Caña:

Crece en nudos, tiene una apariencia similar a la caña de maíz. Pueden tener sabor dulce o agrio, también hay variedad de colores y unas son más duras que otras.

6. I ngwen:

I ye ja erebe jökrä agwa jené jené bä keta kabre ne eráto bänä ibänäne ye kä ibía kä kéme aráto ne ngwä kuin kwetádre rüäne miare sare sa kwatare döre. Kuin tomanane kwaga krübäte ni miga dröbare kwe.

El Maíz

El maíz tiene muchas variedades, sus hojas y tallo se ven muy similares a la caña, pero solo en apariencia. Con agua hirviendo se pueden preparar muchas cosas; elote, arepa, atol, entre muchas otras comidas. Se fermenta y produce chicha.

7. I ngwrä

Bä kabré ye kä ibia kä erére aráto agwa ñokwä ae agwa jagwebe jökrä.

Trigo:

Tiene espiga con grano y es similar al sorgo, pero diferente en las hojas, es bueno para cultivar cerca de un gran río.

8. Diguimá:

Ye kuin ja digrägue, roäne taine jiani ne kuin krübäte ni dígrägue. Ye árabe bichokwata bäbe jené agwa ne kuin ja erébe.

El Banano:

Contiene muchas vitaminas y se puede cocinar asado o frito. Combinado con otros alimentos vegetales o carne es muy nutritivo y da mucha energía. Muy similar a guineos y plátanos.

9. Bla Bögän:

Agwa jüdrün ne jené jené ne aráto kä deganäin o kädegatä bla jökrä ja erebe däbägä bä jenén.

Plátano:

Presenta muchas variedades las cuatro más conocidas son: Bla Bökän: Plátano común./ Bla ringa: Plátano dominico./ Bla oto: Plátano mocho./ Bla nani: Plátano jardinero.

Del último queda muy poco en las plantaciones, debido principalmente a la falta de tierras cultivables dentro del territorio. Es un derecho conservarlo frente a los cultivos transgénicos.

10. Diguimá ötö:

Ye ötö ne krígri nganga ne aráto diguimá otoe käi ye kuin därebe kwetádre ne aráto taine kuin nigui taine roäne.

Guineo mocho:

Se come tierno o maduro, es suave y se puede cocinar, se prepara machacado también.

Fig. 22. Plátano común ó bla.

11. Diguimá bolo:

Bolo nigwrai ye árabe tain, ngwen ye ja erébe bätä jagwebe ja näre jögrä.

Banano redondo:

De forma redonda, sus variedades se identifican por color y tamaño principalmente: bolo nigrure (negro), bolo ngwen (blanco), bolo tain (colorado), bolo sübürüre (amarillo).

12. Sübrü:

Ye käte ngire ye kuin brengrägue ñare krägäre krube tibo.

Jengibre:

Parece una hierba, pero es usada para curar varias enfermedades, como algunas dolencias de los huesos.

13. Sübrü:

Sübrü kö jügara sübrüre. Ye kuin krübäte jüdrün jügara tärän sübrüre. Yerabe ngedén krögäre nigrägue.

Cúrcuma:

Es usada por su fuerte colorante amarillo y también como planta comestible. Similar en forma al achiote y un buen condimento. Protege al cuerpo y sana síntomas de algunas enfermedades antes que las notemos. Mantiene en buen funcionamiento el hígado y la irrigación arterial, dependiendo de su potencia.

Fig. 23. Cúrcuma amarilla ó sübrü sübrüre

14. • Sübrü ngwen:

Sübrü ñö bäre bülü ngwen rä mane ye kä krígo käre.

Cúrcuma blanca:

Una variedad de tubérculo que crece a la orilla de los ríos, cuyas flores blancas brotan del rizoma. Sus hojas son iguales a la cúrcuma del mismo modo que su forma en general. Es difícil de encontrar y su uso ha venido desapareciendo; sin embargo, es buena para prevenir y curar muchas enfermedades.

15. Aro:

Ye miguiä ni nire ngota bä kabre kä jené jené, agwa ye bä ne kä ja erébe. Ne arato ni janäre kwete ye täin kuin kwetádre kugwän ngwen brere, roäre nübrete, ne roäre kugwän ngöi.

Arroz:

Es consumido a diario, mantiene el cuerpo fuerte y tiene propiedades medicinales, pero si contiene pesticidas o es transgénico puede ser perjudicial.

16. • Jlimon dime bögän:

Ye bänä dime bä kwaka ye kuin kwetádre ne arato tomanáne ye kuin niguen ni ngrabare ne ja erebe bänä, agwa bänä bä jené jené ne arato ngogwä jené, jené.

El Limón:

Existen distintas variedades, gusta por su sabor ácido y amargo. Se consume con muchos alimentos y en bebidas para quitar la sed. También es medicinal por esto es muy importante

17. • Naran Bögän:

Bä jené jené agwa ja erebe jögrä bänä mane, dime mane, ye kuin kwetádre tomanane ñare ne ngogwä bolore ngwärite ne arato kwata ngwäri ngübüe rä naran räre.

Naranja:

Distintas variedades con sabores entre dulce y agrio, con propiedades para la medicina curativa. También puede limpiar la grasa.

18. Keguema:

Ye bä jené jené kä tägä tägä ngogwä bolore mreare ne ngwätri juräte krübäte agwa taine agwane mane ngötä sübrüre ye kwin kwetádre.

Papaya:

Presenta gran variedad y su fruta es muy alimenticia. Sus hojas, raíces y tallo poseen propiedades curativas.

19. Bere Kríe/Beregrie:

Ye ngogwä bolore tugwä tugwä bä käre ne ngägwä kwata bä dobore te mününe ngwen ne riare kwetádre.

El Castaño:

Exceden los veinte metros de altura, su fruta es alimenticia y posee propiedades curativas, por esto es importante cuidar sus semillas, pues también nos dan sombra.

20. Duga kríe/Dugagrie:

Ye ngogwä kare ne kuin kwetádre jadigrä ne bänände mrö mutuäre kwin ye bä jené jené ne keta kabre kríe. Dugagri nögani / Duga kríe käsenda ñerara.

Aguacate:

Es un árbol que nos alimenta y nutre. Su sabor es muy rico y también tiene propiedades curativas. Sus variedades cambian el color de la fruta, el tamaño de su semilla y el sabor de su carne.

21. Debagrie:

Bä kabre jené jené ngwä sübrüre, tain, kä burere, tugwäte krübäte, agwa kuin kwetare döre sribere mutu kwin kwetare.

Pejibaye:

Existe gran cantidad de variedades de pejibaye, su fruto es comestible, al igual que su palmito. Su tallo, hojas y raíz, tienen propiedades curativas. Se han perdido muchas tradiciones asociadas a esta planta.

22. Bü kríe/ Bügrie nue gwi:

Bä kabre bätägä ngwarobo ketabre ña ni tö rugadre näre.

Guaba:

Existen muchas variedades, se diferencian por sus hojas, su fruta, y sus tallos. Su sabia también tiene propiedades curativas propias. Puede llegar a ser tóxica si no se usa en la dosis adecuada.

23. Tä:

Tädongwä ye ketabägä tibien ye kä näre nibi kwetare ne nire ngwä ngusé dobróte.

Tiquizque:

Se han perdido algunas variedades, nos queda la variedad blanca y la variedad morada.

24. • Mua küguen/ Mua gwi nögani:

Ye ya mane ngwane neménn srübere taine. Ye ni jökrä kwete.

Piña silvestre/ Piña cultivada:

Existe la variedad amarilla y la variedad colorada. Son todas alimenticias.

25. Biru:

Ye ñerara kä ngirete mren krä bäre. Ye kuin kwetáre bänä mane bätä dime, rä mane, kä kräkia nganga ngrinenemén, ne reba ni tiguegä y tugwäte bití.

Piñuela:

Sus variedades presentan distintas sabores, algunos dulces y otros agrios. Su hoja es alargada y delgada, también muy filosa.

25. Biñuela:

Ye ñerara arato mren kräbäre kä ngirete ye bänä dime bätä mane, taine agwane kuin kwetádre. Ye bäri kä krä kía tugwäte arato ne keteiti tugwä ñagare, ja erebe ketabägä.

Piñuela:

Tienen sabores que pueden dulces o agrios, sus hojas pueden tener espinas o ser lisas. Existen variedades domésticas y variedades silvestres.

26. Sörän:

Ye krí ngwä kwetare kwin tomanane ñerara taine agwane nägäingä tibien bänä mane rä sörän ye kuin ja digräre.

Guanábana:

Se consume fresco y del arból, tiene un sabor muy dulce, son muy jugosas y buenas como alimentos y bebida. Tiene propiedades medicinales, por ejemplo ayudan a la vista.

27. •Kä/Kwäre:

Ye kä kuin krübäte ñare jatögrägue ja digräre, ni üaira, bure ngogwäre. Ye jeandre ugwadre ngätä riadre kuin ngwiandre nogwregä rabádre köte bitata kö aibe. Ngötä a bögän köre. Ye ni meda abögän rabá kädegue kwä.

Cacao/Semilla de cacao:

El cacao es bueno para tomar, fortalece la mente y provee fuerza. Tiene cualidades especiales para nuestra tradición. Se consume de distintas formas: en inhalaciones, tostado, molido, como bebida, entre otras. Sus propiedades son importantes para la humanidad, pues son altamente curativas, cada variedad responde a enfermedades específicas. Ayuda a la memoria y fortalece el sistema inmune de las personas. Mucho del conocimiento tradicional sobre el cacao se ha perdido y por este motivo debe conservarse

28. Drün:

Ye jödrün/ jüdrün: Ye köröre jübenkä tibienta ngwäre dobrote ngüse ye kabre jené jené ni ngwen kä ngrabare nurai ye niki jurote riani kwin mününe kwetare ne därebe.

Ñame:

Distintas variedades, la mayoría con una hoja triangular. Al contacto puede provocar picazón pues ortiga.

29. Muma köre:

Jübengä tibien ne ngongwä drüne tain sübrüre ye kuin mrö mutuäre ni kä ngöe tibien kwete ja erebe kä näre.

Frijol:

Existen distintas variedades; los más conocidos son: negro, el rojo, y el amarillo, pero existen otros como el frijol jaba blanco, etc. Tienen las hojas muy similares.

30. Muma kríre:

Ye kä rä mane ne aráto ngogwä rä ye kríe nemén ngwrabu biti ötare ne ngöra.

Frijol de palo o Gandul:

Tiene una hoja de olor suave que es más intenso cuando se cocina. Su hoja tierna también es alimenticia.

31. Kedeba:

Ye mumá kríe krí kwatare ye krögröre jübenkä ye bä kabre ne nura kä ngirete ne aráto kä tibote ngwitari bä jené jené ye kuin ja digräre.

Cubaces:

Hay muchas variedades, son de tipo rastrero y crece bien en zonas frías. Se prepara solo o con otros alimentos especialmente arroz o plátanos

.

32. Ngibá:

Ye kríe kía tibien ne ñerara ye tibo ne aráto käte krübäte.

Chiles:

Existen muchas variedades; pequeños, grandes, silvestres y domésticos; picantes y dulces.

33. Mi:

Ne árabe jübengä kögräre ye kä ja erebe mirerabe bä ja erebe.

Camote:

Plantas que se extienden sobre el suelo y presentan diversidad en variedades también.

Fig. 24. Chile amarillo ó ngiba sübrüre.

Fig. 25. Don Luis Palacios apeando mamones chinos dentro del Territorio Indígena de Alto Laguna.

34. Krígo

Ye ngwä kuin tomanane ñare ni ngire teri kräke, meare ni beren krägue.

Bijagua:

Algunas variedades tienen propiedades curativas.

35. Kroso kä kríe:

Kroso ye kuin ngwä kwetare sribedre döre ñadre tomanane dime ne aráto kuin ngogwä tregadrete te ribí ngwenbrene.

Palma de Coroso:

Posee hojas espinosas, se puede tumbar y obtener la chicha o jugo el cual se fermenta bien. Se obtiene también su palmito y su fruta que se cocinan. También posee cualidades curativas.

36. Balan:

Ne ngwä kwin kä deandre ne riadre ne aráto kwetádre, ye arato kä kuin sribedre ja juere.

Palma Real:

Se obtiene de ella su palmito que es muy alimenticio, también de ella se fermenta chicha muy fuerte, además del aceite que es muy bueno para el cabello.

37. Süligrie kiare:

Ne mane, dime, ye nemén taine agwane

sübürüre tain bä kare ye ne kríe nemén taine.

Mamón chino:

En color rojo o amarillo principalmente, su fruta es redonda.

38. Krema kríe:

Ye krema ngogwä nemén tän agwane nemén kremane därebe, ye kríe ngogwä nemén jlimun närebe, ye nemén ngogwäre Nötarie bätä Trärie te.

Árbol sin identificar:

Es oscuro, suave y de olor fuerte. Tiene usos alimenticios, como bebida, como tinte y además tiene cualidades alimenticias.

39. •Nura Känsenda ñerara/kena/mitrá bökän:

Kädube ngwäre ñerara kätogwäre. Ye nura ni rüngwe sribeni kena jökrä sribeni. Töbri kuin ni rüngwe nigrägue. Ye ne kuin mutu kwetádre riani mrügani bätä burure ne jeani jüdrün käte. Bänänte krübäte kuin ne eráto kuin kwetádre niguí.

Palmito de montaña:

Muy buen alimento, proviene de las montañas y se puede preparar en picadillo o ensaladas. Para acompañar el plato principal es muy rico frito-eado o menudito.

40. Titi:

Ne mitrá bäri mutu ére krígri kríe bäri kuin tregadre migare jurägräre.

Maquenque:

Tiene mucho palmito útil para obtener materiales de contrucción.

41. Jóra kríe krí:

Ye jöra mitra árabe agwa bänä bä kwaka ne kuin migadre jüre kä nganga ni ngäbere jüe metre ye tibo kä ngirete ne deo abögän krube kä tibote.

Palmiche:

Es comestible, pero de sabor amargo. Es una palma usada en construcción también.

42. Kimu = Rügün (Súrtuba):

Ne mutu kwaga agwa kuin kwetádre arato ne aráto sribedre ja jüere nünane.

Palma:

Produce palmito amargo, es usada como medicina para solucionar problemas relacionados con mareos y la hiel.

43. Ñürün:

Ye krä bä mrönga mrögä bä kare, ngwätri bä tain sübrüre, kuin mutu kwetádre ne aráto ngwä ye riani kwin ne aráto kugwani ñongwäte kuin agwa bänä bä kwagá.

Fig. 26. Palmiche / palmito de montaña ó Jóra krie kri.

Disciplina o Pacaya:

Es un tipo de caña de color verde, amarillo y rojo. Se come su palmito y su semilla.

44. Müne:

Ne mutu kuin nigui kwetádre ne bänä tibo ne aráto riani kuin mrö mutuäre.

Platanillo o heliconia:

Se consume crudo, se toman sus hojas tiernas también, para cocinar acompañado o asado en las brasas.

45. Burä:

Ne ngätribiti bolota kabre ye ne sribe nämbare tuguene mundiara ne kuin aráto bugore jüdrün kä migare.

Chonta amarga:

Se consume su raíz, la cual mide varias varas y tiene una forma de arco. Puede ser usada para construir arpones y flechas para cazar animales.

46. Sögä:

Ye kríe krä bä tain kä kare därebe kuin mrö mutuäre. Ye kwetádre ja digrö, ne arato sribedre krägäre, ye kuin bökän.

Jaboncillo:

Usado como alimento, el color de su tallo es rojo.

47. Bugrän:

Ye kríe nebe ngwramä kuin ne reguetaga ni bätä ni kweta kwe tare ye ngübrän ketabägä.

Ortiga:

Existen muchas variedades: blanco (de clima caliente), rojo (clima frío). Irrita al instante al contacto e intensifica las alergias de la persona. Cocinada y preparada es un alimento muy rico.

48. Bugosali:

Ne kuin kwetádre bänä tibo motrobe ye tugwäte neguetegä ni bätä tare ni kwete ne kuin ngedén krägäre aráto.

Ortiga:

a.

b.

c.

Fig. 27 Retoños tiernos (a, b.) y helecho maduro (c.), conocido como kaglo.

Existe otro grupo de ortigas que presentan espinas en las hojas y en los tallos. Cuando se cocina suelta una sustancia babosa que sirve para teñir. Sus hojas tiernas son suaves, con sabor bueno. Es curativa y especialmente para males del hígado.

50. Kaglo:

Ne biguin ye nibí kwetádre kä kaglo ye ni därie kräke kuin kwetádre.

Helechos comestibles:

Como alimento son muy importantes en la tradición alimenticia ngöbe. Combaten las anemias y otras debilidades del cuerpo. Es suave al consumirlo y también ayuda a la circulación de la sangre.

51. Krí olo:

Ye bä tain bolore ye kügwadre ñogwäte krígäte mrene nemén bänäte.

Hongos comestibles:

Algunas variedades tienen color rojo y de forma redonda. Se consumen acompañados con bijagua, con sal, tienen un olor y sabor muy rico.

52. Ñüliä

Krí ne nemén krígri ngwrá jätä näre kuin ne kä kwetádre rüäne.

Fig. 28. Zorrillo ó ñu liö.

Zorrillo

Puede alcanzar unos 15 metros de alto. Al consumirlo tiene un sabor amargo. Sus hojas se cocinan y son muy buen alimento. También tiene cualidades medicinales.

53. Keguemá:

Ye kuin mane kwetádre ne sribere tomanane ye tibo ni ngwä.

Papaya:

Su fruta es buena para alimentarnos, se prepara en fresco, pero cuando está verde su carne se puede preparar en sopa.

54 . Gwate:

Ye kögrä ngwä kwetádre bänä mane dime ne känsenda kögräre.

Bejuco/Maracuyá silvestre:

Similar al bejuco, con sabor dulce o ácido.

55. Miga:

Ne krí nemén üna täte ngwrä jätä nwrarigué ye ne kuin sriberi tomanane ñare ne ngongwä sübrüre kia bänä dime mane ne kríe nemén ngeden krägäre.

Nance:

Puede alcanzar una altura de 10 brazas, por lo que no es muy alto. Sus frutas son fáciles de alcanzar. Esta tiene distintos tamaños, grandes y pequeñas, que son muy buenas para hacer fresco y además tienen propiedades medicinales.

56. Tugla:

Ne kríe ngwä kwetádre taine agwane bänä tuglare rä tuglare ne bä sübrüre tugwä tugwä. Ye jüdrün ne kuin ja digröre kuin krängäre arato.

Chirimoya:

Al madurar es de color amarillo, suave y es muy rica de comer. Es de tamaño grande similar a la fruta de pan o del castaño. Tiene propiedades medicinales sobre todo para el sistema nervioso central y la vista.

57. Tübuä:

Ne kríe tugwäte krübäte nemén ngwragre kuin ye kuin sribere sombrerore ne kuin kä ngire kríere.

Palma de pejibaye de montaña:

Es útil en artesanías, para hacer sombreros y otros tejidos. También tiene propiedades medicinales.

58. Nomon:

Ne kríe kríkrí nemén gre biti jätä näre kuin ngogwä kuin taine bänäntee toäre taine bä kwarane. Ye kuin ngire.

Mamey maduro:

El árbol alcanza entre treinta y treinta y cinco metros de altura, es silvestre pero también se puede cultivar. Su fruta madura es muy rica, además da sombra y tienen propiedades medicinales.

Fig. 29. Árbol de zapote ó sabo.

59. Krema:

Krí ne nemén gre jätä kuin ye ngwä kuin kwetara bä drüne te kremane.

Sin identificar:

Arbusto silvestre, principalmente en la zona de Paso real. Al madurar es de color negro su fruto. También es suave y dulce. Tiene cierto parecido al Guaitil.

60. Mrá:

Ye ne müne krígri neménn kwä kwä kuin bülü ye kätä kwärä ne bätä midi bülü doen krübäte.

Sin identificar:

En apariencia es similar a la helinocia. Presenta variedades bastante grandes y su principal alimento proviene de sus hojas tiernas. Es silvestre.

61. Tübä:

Ne kríe ngwä kwetare nigui dären riani mrö mütuäre.

Sin identificar:

Se cocina su fruta sobre todo. Es un arbusto que se encuentra principalmente del lado panameño y es de una variedad silvestre.

62. Sabo:

Ne ngwä bä kare krígri ye taine agwane nängäin sö kräkügü a ngwane (Berérie) aráto sö krä kwä (Jobórie) ye ne kwin bänä mane kwin.

Sonzapote:

Árbol del bosque, que se cultiva de forma silvestre y que es de color marrón. Se consume su fruta, su hoja y su tallo. También es medicinal y ayuda a apaciguar los dolores.

Sección IV: Plagas que afectan los cultivos tradicionales ngöbe en Alto Laguna.

Ye ne jüdrün beren nura ruere munkä munkwä öböbu. Ye käme krí ngwäri deun ketarikä jae. Ne aráto dänkwä bätä ye jwen ngwarebe ne aráto öböbu kwetabäkä kare tain bä drüne ürüne ye ja erebe.

Algunos insectos comunes que afectan los cultivos ngäbe. Son plagas o enfermedades de las plantaciones. Por ejemplo, la mosca cantarria, que busca la sabia de los árboles y la transporta para hacer sus nidos, que en las casas afecta la ropa de las personas. Esta mosca presenta cuatro clases: colorada, azul, amarilla y negra.

1. Mungwä/Mungwä:

Ye mrügue migaga jüdrün träende nguetre jüdrün träende kwete tare krübäte.

Mosca de tórsalo:

Viven en colmenas o en grupos. Afecta tanto a animales como a seres humanos.

2. Munkwä:

Tigwlin kwite krübäte jüdrün bätä, kite migue siä bätä ne aráto dobró bätä biti blato bätä mrö bätä.

Mosca blanca:

Mosca pequeña de color blanco que molesta principalmente en el verano.

3. Mungwä

Bä kia kwite bä drüne ye käme krübäte ne jüdrün bätä. Ye niken bren be ni rüere.

Mosca negra:

Moscas negras de tamaño mediano y pequeño, que viven en la suciedad y contaminan los alimentos al ser portadoras de enfermedades.

4. Mungwä:

Tu, reguetá krígri ni kwetágä tu regueta krígri niguen ni däriebe ere krübäte kitete ni kite bren.

Bocones:

Son insectos chupasangre que producen papalamoyo, pequeños y de color negro.

5. Mungwä:

Soglare niguen ni ogwäte sogla täri ye mungwö ne krite nüne.

Mosca negra:

Mosca negra que se mete en la vista y molesta a las personas. Puede afectar animales domesticos.

6. Mungwä:

Tu sübrüre ni däne doaga.

Mosca chupa sangre:

Se alimenta de sangre, similar a los bocones y de color negra.

7. Mungö:

Tu sübrüre ni därie doaga. Tu ne kiare drüne kwati krübäte.

Mosca negra:

Mosca de tamaño mediano y junta en nubes de insectos.

8. Mungwä:

Ngiba münü ne ni därie doagä ne kia nuäre ni kwete tare.

Purrujas:

Son montones que se agrupan en nubes y atacan a los animales y a las personas.

9. Mun, mungwäi:

Kadare ne mungwä. Ye mungwä drüne nüne kríte ne kö mane kuin ye rubún eráto ni kwete ja dogwäre.

Abejas:

Producen miel que nos alimenta y que posee propiedades medicinales y beneficiosas. Su miel se usa para endulzar bebidas. Al ser una composición del néctar de las flores traídas por las abejas integra los beneficios de todas estas plantas en su miel.

10. Mun ruriare

Mungwä bä tain bä sübrüre ye rubún ja käe dongwäre, ye ni kwete, ye ngwane köre krübäte.

Abeja amarilla:

Dan miel y son feroces defendiendo su colmena.

11. Ngüdü:

Ne drobróte mrügue migue, ye nguetre kabré nurá rüere. Kia roäre nguetre niguen nüne nurá dägwäte, ye niguenbe nurá kä migue, ye eráto ngüdü krígri. Ngüdü ne bä ngwen, sübrüre, bä buguere, bä tain, bä drüne, bä kare. Ye ñérara nünangä dobrote ne nguetre nagaingä ngwiguebiti, ye nigwite keta kabre nemén bä jené jené.

Jogoto:

Son originados por miles de huevecillos dejados en el suelo por: abejones, mariposas u libélulas de distintas variedades. Durante su fase de larva el jogoto es usado como carnada para pescar. Tienen los siguientes colores: blanco, amarillo, cenizo, oscuro, marrón, negro, azul, verde. Los cultivos más afectados son: el banano, el plátano, los guineos, la yuca y otros tubérculos. En ocasiones afectan la semilla y la matan.

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
VICERRECTORÍA DE ACCIÓN SOCIAL

SECCIÓN DE TRABAJO COMUNAL UNIVERSITARIO
ESCUELA DE FILOLOGÍA, LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
TC-625 "DIVERSIDAD LINGÜÍSTICA DE COSTA RICA"

Este libro fue elaborado como colaboración
dentro del marco del proyecto

"Diversidad Lingüística de Costa Rica"

Asesoría antropológica de la documentación
Luis Ernesto Araya Vargas

Fotografías
Fiorella Barahona Carmona

Diagramación y montaje final
Sofía Corrales Vargas
Luis Fernando Solano Aguilar

Coordinación general
Carlos Sánchez Avendaño
Contacto: dipalicori.efll@ucr.ac.cr

Material de distribución gratuita
La creación e impresión de este material fue porsible gracias al financiamiento de la Vicerectoría de Acción Social de la Universidad de Costa Rica