# Libro digital “Cocinas del Bicentenario” hace recuento del patrimonio cultural alimentario del país

28 de Septiembre 2020 | Costa Rica | Consecutivo 303

Los productos tradicionales: arroz, ayote, cacao, café, caña, cerdo, chayote, chiverre, frijol, maíz, papa, pejibaye, plátano, queso y yuca, preponderantes en la tradición alimentaria y en la economía nacional y con suficiente información disponible para ser sistematizada, fueron elegidos para realizar el mapeo que conforma parte de los contenidos del libro “Cocinas del Bicentenario de Costa Rica, del siglo XX al siglo XXI”

- **Nueva publicación ofrece información, compilaciones y datos de consulta útiles, tanto para el sector cultural y académico, como para la ciudadanía en general**
- **Cocinas del Bicentenario de Costa Rica está disponible en la biblioteca digital del sitio www.patrimonio.go.cr**

**San José, 28 de septiembre de 2020.** Arroz, ese producto cotidiano en la mesa costarricense, puede ser consumido de las más diversas formas, dependiendo de la región: en una soda de San Carlos, seguramente le ofrecerán un refrescante vaso de arroz con piña; si es en Nicoya, encontrará horchata y, si está de paso por Puntarenas, seguramente una resbaladera; todas estas bebidas están hechas a base de arroz.

Prácticamente omnipresente en todo el territorio nacional, encontrará el arroz con pollo; pero si es en el Caribe, no falta el *rice and beans*, o bien, el arroz con bacalao y ackee. No se puede perder de un sabroso arroz con mariscos en las costas de la península de Nicoya; por la zona

sur hay que disfrutar del arroz guacho y si visita la comunidad indígena Boruca, puede que le ofrezcan un tamal de arroz. De postre, no falta el arroz con leche en cualquier mesa costarricense.

Un solo producto, como el arroz, puede dar una idea de las variaciones del menú de comidas y bebidas tradicionales del país, de las diferentes formas en que se prefiere prepararlo y consumirlo, según la cultura de cada región.

Los productos tradicionales: arroz, ayote, cacao, café, caña, cerdo, chayote, chiverre, frijol, maíz, papa, pejibaye, plátano, queso y yuca –preponderantes en la tradición alimentaria y en la economía nacional y con suficiente información disponible para ser sistematizada-, fueron elegidos para realizar el mapeo que conforma parte de los contenidos del libro “Cocinas del Bicentenario de Costa Rica, del siglo XX al siglo XXI”, publicado recientemente, de forma digital, por el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural (CICPC) del Ministerio de Cultura y Juventud (MCJ).

“Cocinas del Bicentenario” pone énfasis en la documentación de platillos con base en estos 15 productos relevantes en las cocinas tradicionales de las regiones establecidas por el Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica (Mideplan), en su mayoría de carácter endógeno precolombino indígena, como: el maíz, el frijol, la yuca, la papa, el cacao, el pejibaye, el chayote, el chiverre y el ayote, e incluye algunos introducidos posteriormente a la época colonial y que fueron domesticados y apropiados de tal forma, que se convirtieron en elementos esenciales del patrimonio alimentario; por ejemplo: el café, la caña de azúcar, el arroz, el cerdo, el queso y el plátano.

“Los platillos fueron expuestos en las infografías por regiones, aunque esto no signifique que se preparen o consuman sólo en una de ellas. Muchos son compartidos a lo largo del territorio nacional o varios cantones de una región, pero se localizó su registro con mayor intensidad en algunas zonas”, explicó Paola Salazar, jefa de la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial del Centro de Patrimonio Cultural y compiladora del libro.

A estos infográficos, que tratan sobre la distribución por regiones de los diferentes platillos elaborados con estos productos y la mayor producción de cada uno por región, se unen gráficos sobre la importancia de los medios de distribución de los productos base y de los actos festivos como espacio de reproducción y revitalización de las cocinas tradicionales.

En el libro digital también se define como “platillos nacionales” -que se preparan y consumen en todo el país-, a los siguientes: gallo pinto, tamal asado, arroz con pollo, café chorreado, casado, olla de carne, tamal de cerdo, picadillos, almuerzo campesino, arroz con leche y agua dulce. Esta selección se realizó acorde a estos 15 productos con mayor tradición en el país y después de analizar los diferentes recetarios por regiones y cantones recopilados y publicados por el Centro de Patrimonio Cultural y la Dirección de Cultura, instancias del MCJ.

Además, incluye los resultados de un mapeo institucional con algunos hitos vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional de Costa Rica, así como una síntesis de las acciones vigentes a 2018 sobre este tema. La publicación también deja registro de la metodología empleada en la selección de los productos base y el mapeo inicial, los talleres y reuniones de validación y la elaboración de los mapas.

“En resumen, tenemos aquí una publicación que procura articular la producción de conocimientos ligados a la cocina tradicional, los estudios y las políticas públicas existentes, la información de quince productos agrícolas tradicionales, en su mayoría de carácter endógeno precolombino indígena; logrando así la caracterización de la gastronomía tradicional

costarricense que, aspiramos, permita a futuro la construcción de acciones estratégicas en función del desarrollo cultural y económico de las poblaciones involucradas", destacó Sylvie Durán, ministra de Cultura y Juventud.

Según recalcó la ministra Durán, el texto trae luces que permiten comprender cómo pueden abordarse el tema de las cocinas tradicionales desde la política pública para la salvaguardia del patrimonio inmaterial culinario y productivo tradicional, como componentes fundamentales del desarrollo de la nación.

"Lejos de tratarse de un trabajo acabado, este es el inicio de una importante reflexión que hoy se desarrolla desde distintas ópticas y entidades, lo que ofrece un rico territorio del que pueden florecer propuestas que permitan revitalizar, proteger y resguardar conocimientos patrimoniales asociados a las cocinas tradicionales de las distintas regiones del país", acotó Paola Salazar.

El proceso de investigación y producción de "Cocinas del Bicentenario de Costa Rica, del siglo XX al siglo XXI", fue dirigido por la Unidad de Patrimonio Cultural Inmaterial del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural, en alianza con el Despacho del Ministerio de Cultura y Juventud; además contó con la colaboración del Instituto Nacional de Aprendizaje.

## Enlace a la publicación digital: https://tinyurl.com/yxj9aofr

**Producción del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural**

**Reproducción y adaptación - Oficina de Prensa - MCJ / Consecutivo 303 / FEM / 28-09-2020**

**Fuente: https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/libro-digital-cocinas-del-bicentenario-hace-recuento-del-patrimonio**