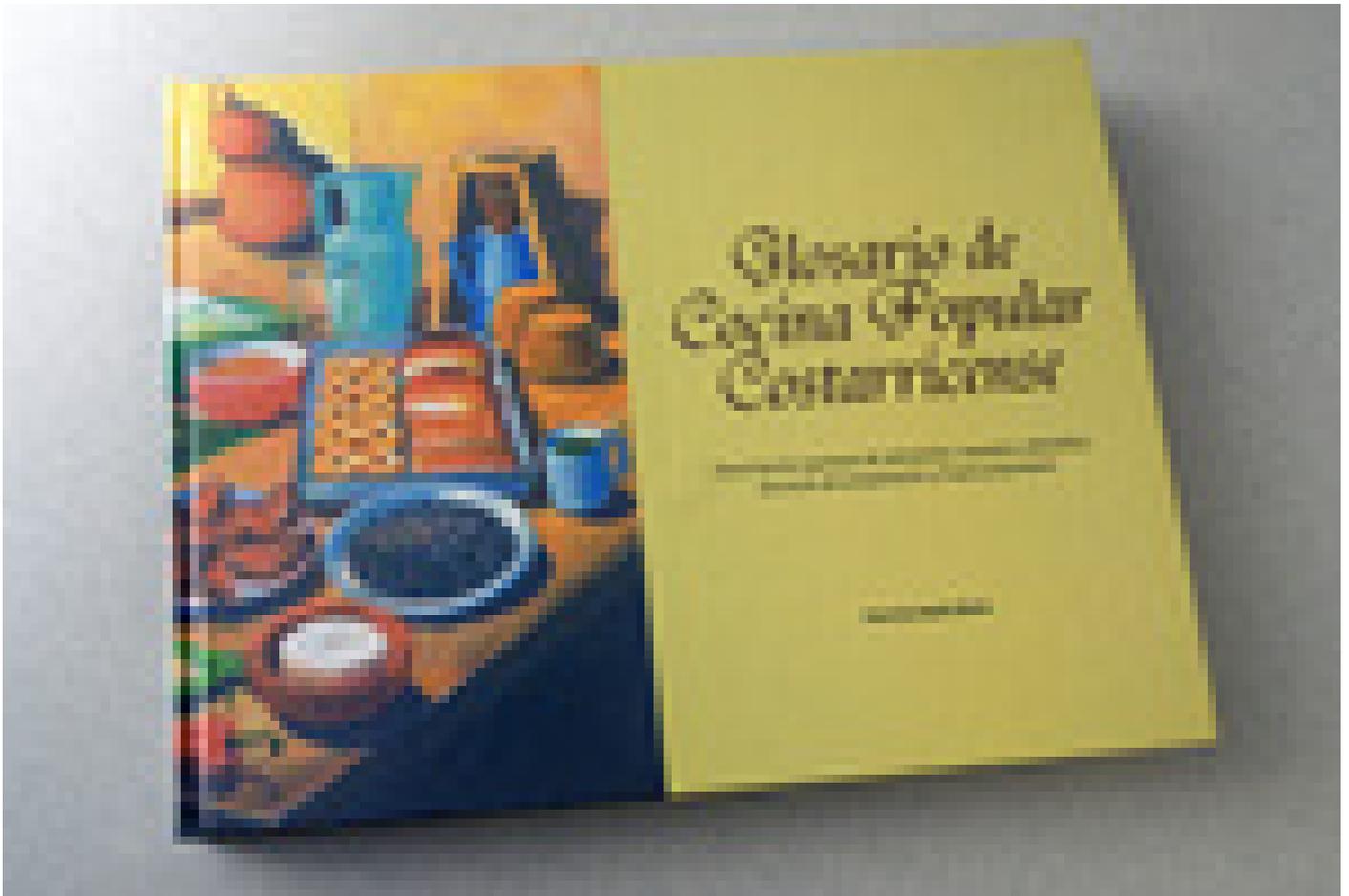




UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

# Nuevo libro recoge el arte de la cocina tradicional costarricense

12 MAR 2009



El Glosario de Cocina Popular Costarricense compila información sobre términos, utensilios e historias culinarias. (Foto Omar Mena).

Cómo preparar un *picadillo de chicasquil* y una *mazamorra*, qué es una *agua chacha* o de dónde salió la frase popular “partir el ayote por la mitad” es parte de lo que ofrece el Glosario de Cocina Popular Costarricense.

Esta obra de la M.Sc. Patricia Sedó Masís, directora de la Escuela de Nutrición de la UCR, será presentada oficialmente este jueves 12 de marzo a las 2 p.m. en el Auditorio de Estudios Generales. La actividad contará con la presencia de las autoridades universitarias, personas adultas mayores y estudiantes de Trabajo Comunal Universitario (TCU).

El libro compila una descripción general de alimentos, equipos, utensilios, técnicas de preparación y frases populares asociadas con la cocina tradicional. Presenta 1200 términos referidos a alimentos y 450 frases populares relacionadas con alimentos y las formas de preparación.

La publicación además ofrece un CD Interactivo que incluye 140 recetas culinarias distribuidas por provincia, 50 historias que rescatan elementos relacionados con la tradición culinaria. También incluye música, juegos interactivos e ilustraciones.

El material se construyó a partir de las descripciones dadas por personas adultas mayores participantes en su mayoría, del proyecto de TCU “Rescate de la cocina criolla con la participación de personas adultas mayores”.

Las entrevistas a profundidad y las actividades de socialización como encuentros familiares y comunitarios fueron algunos de los métodos utilizados con los adultos mayores para obtener la información.

El Glosario también tiene antecedentes en una investigación iniciada en 1999 en el marco de un programa de investigación de la Escuela de Nutrición sobre preparaciones de alimentos comúnmente consumidos en Costa Rica.



Las personas adultas mayores, en especial mujeres, facilitaron la información sobre las técnicas de preparación de alimentos de la cocina tradicional costarricense para la confección del glosario. (Foto Archivo ODI)

---

Para Sedó, el mayor aporte de esta publicación es poner a disposición del público en general, docentes y estudiantes, una fuente de información sobre la cocina popular costarricense pues hasta ahora no existía un glosario similar.

El Glosario actualmente está disponible en la Escuela de Nutrición a un costo de 18.000 colones.

### **Vivencia intergeneracional**

El TCU “Rescate de la cocina criolla con la participación de personas adultas mayores” permite a estudiantes de diferentes áreas académicas compartir con personas adultas mayores para recopilar la información relacionada con tradiciones y comidas.

Este TCU inició en el 2003 y ha permitido, tanto a los adultos mayores como a los jóvenes entrelazar el conocimiento, la historia, el juego y el fortalecimiento de la identidad comunitaria, en torno a la alimentación y las tradiciones.

El desconocimiento de las generaciones más jóvenes respecto a los términos y frases que usan los adultos mayores para referirse a las comidas y tradiciones es una de las motivaciones del Glosario.

Según las personas mayores, las nuevas generaciones prefieren comidas menos elaboradas, fáciles de preparar, más cargadas de grasas y con sabores homogéneos, por lo que sustituyen a los picadillos y dulces caseros por productos comerciales.

[Natalia Suárez Calderón.](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

[nancy.suarez@ucr.ac.cr](mailto:nancy.suarez@ucr.ac.cr)