

CIO
306
A396a

COMITE SECTORIAL DE CULTURA
INSTITUTO TECNOLOGICO DE COSTA RICA
SEDE REGIONAL SAN CARLOS
CVOLEGTO NOCTURNO DE SAN CARLOS



" ALGUNOS ASPECTOS DE LA CULTURA POPULAR
TRADICIONAL COSTARRICENSE
PRESENTES EN SAN CARLOS"

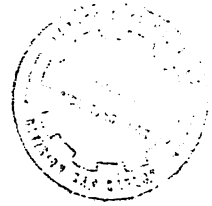
Editores:

Lic. Francisco Rodríguez Barriento

Bach. Grace Villalobos Rojas

NOVIEMBRE 1992

COMITE SECTORIAL DE CULTURA
INSTITUTO TECNOLOGICO DE COSTA RICA
SEDE REGIONAL SAN CARLOS
CVOLEGIO NOCTURNO DE SAN CARLOS



" ALGUNOS ASPECTOS DE LA CULTURA POPULAR
TRADICIONAL COSTARRICENSE
PRESENTES EN SAN CARLOS"

Editores:

Lic. Francisco Rodríguez Barrientos

Bach. Grace Villalobos Rojas

NOVIEMBRE 1992

ESTIMADO LECTOR:
PROTEJA NUESTROS LIBROS.
SON PARA USTED Y LAS
FUTURAS GENERACIONES

CIO
306
A396a



BIBLIOTECA OCCIDENTE - UCR



0139030

0139030

12 SEP 2007

Algunos aspectos de la cultura popular tradicional costarricense presentes en San C



0139030

INDICE

Contenido	Página
INTRODUCCION	1
CAPITULO I Comidas Tradicionales	6
CAPITULO II Remedios Caseros	35
CAPITULO III Portales	54

Recopilado
en
Junio-julio
2007

ALGUNOS ASPECTOS DE LA CULTURA POPULAR TRADICIONAL COSTARRICENSE PRESENTES EN LA ZONA DE SAN CARLOS.

INTRODUCCION

Se habla con mucha frecuencia sobre la pérdida de los valores y de las tradiciones dentro de la sociedad costarricense y la necesidad de su rescate. Sin embargo, no siempre queda claro que cosas deben rescatarse y como hacer esta labor.

Es claro, no obstante, que los acelerados procesos de modernización han erosionado grandemente la cultura tradicional costarricense de raigambre sobre todo rural, fenómeno hasta cierto punto explicable por la desaparición de la sociedad tradicional a la que se hayan adscritos toda una serie de valores, normas, costumbres, usos y creencias. En otras palabras, paralelo al proceso de modernización económica y social se produce la pérdida de la cultura popular tradicional, tanto la de estirpe religiosa como la profana.

Se ha culpado -y no sin razón- a los medios de comunicación masiva como uno de los principales responsables de los procesos de aculturación que desde algunas décadas vive el país. Sin embargo, poco se ha hecho para intentar regularlos y que cumplan con un papel diferente, más acorde con el imperativo de conservar, divulgar y fortalecer los valores más apreciados de la identidad cultural y de la nacionalidad costarricense. Por supuesto, no se trata de entronizar "valores eternos", sin una cultura viva que pueda responder a las necesidades de una sociedad en crisis como la de hoy en día.

Algunos autores se lamentan porque junto a la pérdida de ciertos valores y tradiciones se deteriora algo aún más importante: la identidad nacional y cultural del costarricense. ¿Qué se ha hecho para evitar este proceso a todas luces nocivo?. ¿Qué medidas ha tomado el Estado costarricense a través de los Ministerios de Educación y Cultura para contrarrestar esta tendencia alienadora?.

Con los puntos anteriores se quiere señalar, simplemente, lo complejo del problema que afronta el país con la pérdida de su cultura popular tradicional y la consecuente aculturización que ha permitido la adopción de valores, normas y usos que no armonizan ni con nuestra historia, ni con nuestras necesidades presentes, ni con un proyecto de construcción de un futuro independiente y soberano que es el que señalaban los más preclaros estadistas e intelectuales de este país como Juan Rafael Mora Porras, José Figueres, Joaquín García Monge, Omar Dengo, Roberto Brenes Mesén o Vicente Saenz.

Lo anterior no significa que se deba evitar cualquier tipo de influencia, lo cual, aparte de imposible, sería una actitud torpe y muy negativa. Debe recordarse que el desarrollo cultural supone el intercambio libre y permanente de ideas, valores, costumbres, visiones del mundo, prácticas. Impedir tal intercambio es apostar por la esterilización de la propia cultura. Además, la identidad cultural no es algo que está fijo y sin cambios como si se tratara de la esencia absoluta de algunos filósofos idealistas, sino que, muy al contrario, y como todo fenómeno histórico, es un proceso que se construye en el devenir temporal. El problema se presenta cuando los intercambios no son igualitarios; vale decir, cuando una de las partes dispone de medios y recursos infinitamente superiores que la sitúan en una posición muy ventajosa para imponer sus criterios y prácticas culturales, es el caso de los países latinoamericanos en relación con los Estados Unidos. De este modo, las "culturas débiles" reciben la influencia del poderoso, adoptando sus modelos culturales, perdiendo al mismo tiempo los propios, provocándose la incertidumbre cultural y la existencial que prevalece en muchos países latinoamericanos del que Costa Rica, desdichadamente, no es la excepción.

Por otra parte, es evidente que no todo lo tradicional es valioso; pero a pesar de ello, existen muchos elementos que han ido desapareciendo que son más imaginativos y útiles que algunas costumbres y modos impuestos por aculturización. Un ejemplo patente a este respecto son los juegos. ¡Cuánto más imaginativos y sanos eran las rondas infantiles de antaño que los mecánicos, fríos y alienantes juegos electrónicos con los cuales se entretienen actualmente nuestra infancia. Para no hablar de muchos programas televisivos que también ocupan el tiempo libre de los niños y adolescentes costarricenses y que no compaginan para nada con la realidad en la que se desenvuelven. En la comida se puede hallar otro ejemplo: ¿Cómo comparar ciertos productos sin valor nutritivo y más bien perjudiciales como las hamburguesas, perros calientes, coca colas, palomitas de maíz y algunos productos como las picaritas y meneitos, con varios platos tradicionales que han ido desapareciendo paulatinamente y que constituyeron en su día la dieta de nuestros padres y abuelos?. Asimismo, dentro de la cultura tradicional costarricense está el campo de los remedios caseros que en la actualidad pueden ser útiles, tanto así que algunos de estos productos se investigan en las universidades para darles usos terapéuticos.

Sin pretender agotarlos todos, estos aspectos concretos de la cultura tradicional pueden rescatarse por su utilidad para el costarricense actual. Pensando en ello es que el curso de Literatura que se imparte en el Colegio Nocturno de San Carlos, se tomó la decisión de que los estudiantes hicieran una pequeña investigación sobre estos ámbitos de la cultura tradicional costarricense. Pero, obviamente, ese trabajo de rescate realizado por los estudiantes se perdería irremediablemente sino se le divulgara como lo amerita. Por eso, la profesora del curso, Grace Villalobos, y el Lic. Francisco Rodríguez, quien asesoró a los estudiantes, decidieron hacer un documento con los mejores informes presentados por éstos.

En el Anexo Nº 1 se puede encontrar la guía utilizada por los estudiantes para recoger y posteriormente ordenar la información. Dicha guía fue elaborada conjuntamente por el Lic. Rodríguez y la Prof. Villalobos. Antes de confeccionar la guía se escogieron los temas por estudiar:

- * Comidas y bebidas tradicionales
- * Remedios caseros
- * Pasitos o portales
- * Juegos tradicionales

Una vez escogidos los temas, se pasó a especificar todos aquellos aspectos que los estudiantes debían preguntar a los informantes. Se hicieron dos sesiones entre los estudiantes y los coordinadores de la investigación, con el propósito de aclarar las dudas surgidas en los estudiantes y para hacerles a estos recomendaciones que mejoraran la calidad de la información por recolectar.

Para presentar los informes, se les pidió a los estudiantes seguir los lineamientos de la Guía de Investigación. Una precaución que se tomó fue la de exigir a los estudiantes suministrar los datos personales de los informantes. De este modo, se quería evitar a toda costa que dos o más estudiantes pudieran entrevistar a un mismo informante o, peor aún, que pudieran pasarse información.

Una vez que los estudiantes entregaron sus informes, la Prof. Grace Villalobos y el Lic. Francisco Rodríguez procedieron a revisarlos con el objetivo de preparar el documento presente. El Lic. Rodríguez hizo la sugerencia al Comité Sectorial de Cultura, en reunión celebrada el 15 de julio, para que este tomara a su cargo la edición del documento, sugerencia que fue aceptada por unanimidad.

De los informes se eliminaron todas las recetas tomadas de fuentes escritas. Igualmente se eliminaron recetas que estuviesen repetidas, excepto en los casos en que existieran variantes en los ingredientes o en la preparación.

En el documento se presentan en primer término las comidas tradicionales, luego continúan los remedios caseros y, finalmente, los portales o pasitos. No se incluye el capítulo de juegos tradicionales pues casi ningún estudiante hizo indagaciones en este campo, lo cual es una verdadera lástima.

Cada uno de los capítulos se estructuró de acuerdo al orden alfabético de los nombres de los estudiantes.

Los editores esperan que este documento sea útil y llegue a las manos de todas aquellas personas y medios que le puedan dar un uso estimulante y una divulgación adecuada.

Se está perfectamente conciente de la molestia del trabajo. Sus limitaciones y defectos no pretenden, en modo alguno, ocultarse. A pesar de todo, los editores tienen claro que cuando se trata de estudiar y rescatar parte de la tradición regional y nacional, todo esfuerzo, por poco pretencioso que sea, es no solamente valioso sino también necesario. Si, por añadidura, se logra que este esfuerzo sea continuado y ayude a crear conciencia del valor y utilidad actual de muchas de las tradiciones y costumbres del pasado, así como de la necesidad de su rescate y preservación, el tiempo invertido por todos los involucrados en este proyecto habrá sido suficientemente recompensado.

Lic. Francisco Rodríguez Barrientos
Instituto Tecnológico de Costa Rica
Sede Regional San Carlos

Prof. Grace Villalobos Rojas
Colegio Nocturno de San Carlos

Los estudiantes que realizaron la investigación y de cuyos trabajos se ha obtenido la información para confeccionar este documento, fueron:

Esmeralda Alvarado Araya
Hannia Brenes García
Jaqueline Chavarría Zúñiga
Roxana Carvajal Garro
Henry Arturo Espinoza Barquero
Carolina Gallardo Jiménez
Ingrid Gutiérrez Jiménez
Silvia Elena Jiménez Gutiérrez
Katia Yorlene Jiménez Zamora
Adilia Ledezma Campos
María del Rosario Madrigal Ulate
Cindy Mata Herrera
Lanhner Rodríguez Álvarez
Rosa Rodríguez Pérez
Sandra Rojas Durán
Dylana Rojas Quirós
Roxana Sancho Corella
Elieth Solano Soto
Guiselle Vargas Morales
María Salomé Villalobos Miranda

CAPITULO I

COMIDAS TRADICIONALES

Información sobre la persona que suministró los datos:

Nombre completo de la persona: Guillermina Valerio Montero
Oficio que tuvo o tiene: Ama de casa
Edad: 89 años
Donde y en que fecha nació: Nació el 4 de febrero de 1903
Tiempo de radicar en San Carlos: 70 años
Dirección actual: 100 metros norte Pulpería Santa Clara

TORTA DE ARROZ

a) ingredientes y preparación:

Ingredientes:

1 kilo de arroz
4 huevos batidos
2 botellas de leche
1 pizca de sal
4 astillas de canela, clavo de olor
1 cucharadita de manteca de cerdo
2 vasos con agua
1/4 kilo de queso para aliñar
Una pizca de achiote
1 taza de azúcar

Preparación:

Se lava bien el arroz y se deja en agua de un día para otro; después se pone a cocinar el arroz y se le agregan los dos vasos con agua. Cuando se está secando, se le añade las dos botellas con leche, la taza de azúcar, la pizca de sal, el queso para aliñar, el clavo de olor, la canela y la manteca. Aparte se baten los huevos y se le añaden al arroz. Este se extiende en una hoja de plátano, se coloca en una lata y se mete al horno de barro. Después de cocinado se deja enfriar y se parte en trocitos.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararla:

Se acostumbraba prepararla para rezos, matrimonios y fiestas patronales.

c) Fuente o procedencia (de donde se tomó la receta):

Doña Guillermina tomó la receta de sus padres, así como de familiares y amigos.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Treinta minutos.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Se servía como postre, después de las comidas, en un pedacito de hoja de plátano.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

No existen cambios porque los ingredientes en general siguen siendo los mismos.

BIZCOCHO

a) Recetas de platos (ingredientes y preparación)

Ingredientes:

2 kilos de maíz
2 botellas de leche agria
1 vaso de natilla
1 kilo de queso para aliñar
2 cucharadas grandes de manteca de cerdo
1 cucharada de sal

Preparación:

Se ponía a cocinar el maíz y al otro día se molía. A esa masa se le agregaban las dos botellas con leche agria, las dos cucharadas de manteca, el vaso con natilla, el kilo de queso para aliñar y la sal. Posteriormente se hacían rosquitas y lo asaban en hornos de barro. En esta receta existía la dificultad de moler el maíz en piedra de mano, ya que no existían medios (molinos o máquinas).

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlo:

Se preparaba para fiestas navideñas, rosarios y novenarios.

c) Fuente o procedencia (de donde se tomó la receta):

La adquirió de su abuelita y esta a la vez la había aprendido de su mamá.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Duraba aproximadamente una hora y media cuando estaba el horno bien caliente.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Se acostumbraba a servir en platos de loza.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

Antes el bizcocho sólo lo hacían de maíz y lo asaban en cocinas de leña, ahora lo preparan con Masa Rica y lo hornean en cocina eléctrica.

VERDURA (Olla de Carne o Merienda). Para 10 personas.

a) Recetas de platos (ingredientes y preparación):

Ingredientes:

1 1/2 kilo de carne de res o cerdo
Agua lo suficiente
5 plátanos verdes
4 chayotes
3 yucas
7 Rampies
5 tiquizques
4 ajos
6 elotes
10 tacacos
2 fruta de pan
1/2 ayote sazón
Sal al gusto
1 ramita de orégano
Culantro coyote (olores)

Preparación:

Se ponía la carne en el fondo, encima se le iban colocando las verduras más duras como los plátanos, chayotes, elotes, tacacos, ayote sazón; luego las suaves como el Rampí, tiquizque, la fruta de pan y la yuca; por último, los olores (ajos, cebolla, orégano, culantro coyote), la sal y el agua y de seguido se tapaba con hojas de plátano hasta que estuviera, apartándolo para que no se resecara.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararla:

Se acostumbraba prepararla para la comida de la tarde (dos de la tarde), ya que a las seis se servía la cena que consistía en un café con pan.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta)

De su madre, pues siempre le ayudaba en esa labor.

d) Tiempo de preparación:

Una hora en fuego de piedra.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Servían la verdura junto con el caldo y a un lado el arroz; este arroz era con achiote y se le acostumbraba poner al caldo chile picante o dulce.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

Se dan algunos cambios, por ejemplo: antes se servía en la comida, actualmente se hace al almuerzo o a cualquier hora. La carne se cocinaba en fuego de leña, actualmente la más usada es la electricidad.

BIZCOCHOS DE MAIZ

a) Nombre de la receta (ingredientes y preparación)

Ingredientes:

1/2 cuartillo de maíz molido
1 libra de queso rallado
1 vaso de natilla
1 pizca de sal

Preparación:

Cocine y muele el maíz, agregue el queso rallado, natilla y sal. Se amasan y se hacen en forma de tortillitas pequeñas, se pone el comal con manteca y se frien.

b) Ocasión en que se preparaban

Se acostumbraba usarlas en fiestas, matrimonios y especialmente después de rezar el rosario.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

Ella aprendió la receta observando a su madre.

d) Tiempo de preparación:

Los bizcochos duran aproximadamente dos horas en su preparación.

e) Manera de servir el platillo:

Se servía acompañado de pan casero y además con un jarro de aguadulce o café.

f) Cambios:

No se han hecho cambios en los ingredientes, sin embargo actualmente en lugar de freirlos se hacen asados.

ROMPOPE

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

6 botellas de leche
6 huevos caseros
2 tazas de azúcar
1 botella de guaro de contrabando
Canela y clavo de olor al gusto
Maicena

Preparación:

Se pone a hervir la leche, se baten los seis huevos, luego se agregan a la leche. Cuando hierve se agrega el azúcar, la canela, el clavo de olor y la maicena; se mueve constantemente, se baja del fuego y cuando esté frío se le pone el licor.

b) Ocasión en que se preparaba:

Se acostumbraba ofrecer en las fiestas y rosarios.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta)

La tomó de su abuela.

d) Tiempo de preparación:

Aproximadamente una hora.

e) Manera de servir:

Se servía una copa a cada persona y no se acompañaba con nada.

f) Cambios:

Los cambios que han habido son que muchas personas le ponen vitamaiz y Romporica, en lugar de maicena.

PLATANOS CON LECHE

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

6 plátanos maduros
1/2 taza de leche
1/2 taza de natilla

Preparación:

Se parten los plátanos y se ponen en una lata (bandeja); se le agrega la leche y la natilla y se pone al horno.

b) Ocasión en que se preparaba:

Se acostumbraba como postre.

c) Manera de servir:

Se acompañaba con algo salado.

d) Cambios:

No se le han hecho cambios.

Datos de la informante:

Nombre completo de la persona: Evadina Boza Cordero
Oficio: Ama de casa
Edad: 65 años
Lugar y fecha de nacimiento: San Juan de Naranjo, 13 de diciembre de 1927.
Tiempo de vivir en San Carlos: 52 años

Preparación:

Se pone a derretir la tapa de dulce, se le agrega el clavo de olor, la canela y el maní; cuando está al "punto" se saca y se comienza a sobar en el aire, hasta que blanquee. La melcocha se estira en una tabla y se corta. Posteriormente se colocan los pedacitos en hojitas de limón ácido o dulce.

b) Ocasión en que se preparaba:

Se acostumbraba servir en los cumpleaños y especialmente para el baile de Santa Lucía.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

La tomó de su madre.

d) Manera de servir el plato:

Se sirven solas.

e) Cambios en la receta:

Ninguno.

CHANCLETAS DE CHAYOTE

a) Ingredientes:

1 taza de leche
3 chayotes sazones
1 1/2 cucharadita de azúcar
2 huevos
1/4 de mantequilla
Canela y clavo de olor al gusto

Preparación:

Se parten los chayotes a la mitad con todo y cáscara y se ponen a cocinar en agua de sal, cuando están suaves se sacan y se les quita la pulpa, con cuidado de no romper la cáscara. Luego a esa pulpa se le agrega la canela, el clavo de olor, la leche, la mantequilla, el azúcar y se revuelve bien; con esto se rellenan las cáscaras. Aparte se baten los dos huevos y se vierte sobre el relleno, para meterlo al horno durante una hora aproximadamente.

b) Ocasión en que se preparaba:

Se acostumbraba prepararla para fiestas.

c) Manera de servir el plato:

Se sirve en la misma cáscara y como postre, acompañada con alguna bebida, ya sea horchata, tamarindo, etc.

d) Fuente o procedencia de la receta:

La obtuvo de una tía.

e) Tiempo de preparación:

Hora y media.

f) Cambios en la receta:

Se le puede poner sal en lugar de azúcar.

Información sobre la persona que suministro los datos:

Nombre completo de la persona: Nelly González Vargas

Oficio que tiene o tuvo: Ama de casa

Edad: 60 años

Donde y cuando nació: Nació en Zarco y no recuerda la fecha de nacimiento.

Tiempo de radicar en San Carlos: 30 años

Dirección actual: Barrio Maracaná, Ciudad Quesada

TORTILLAS DE QUESO

a) Ingredientes y preparación

Ingredientes:

1 kilo de masa

1/2 kilo de queso

4 cucharadas de natilla

1 cucharada de mantequilla

1 pizca de sal

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes y se hacen las tortillas, luego se colocan en el comal o plantilla, también se pueden poner a tostar en una parrilla.

b) Fuente o procedencia (de donde se tomó la receta):

La obtuvo de la mamá.

c) Tiempo aproximado de preparación:

Aproximadamente cinco minutos por tortilla.

d) Manera de servir o acompañar el platillo:

Se sirven con natilla o mantequilla y acompañadas con café, chocolate, fresco, etc.

f) Cambios:

No hay cambios en la receta.

CHORREADAS DE ELOTE

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

10 elotes tiernos
1/2 cucharadita de sal
2 cucharaditas de vainilla
1/2 barra de mantequilla
1 cucharadita de royal
1/2 taza de harina

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes, luego en el comal caliente engrasado con una pizca de mantequilla, se vierten dos cucharadas de la mezcla como formando una tortilla y se dora.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlas:

Especialmente en el desayuno o en alguna ocasión especial como turnos.

c) Fuente o procedencia:

La aprendió de su madre.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Cinco minutos por chorreada.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Se puede servir sola o acompañada con natilla.

f) Cambios:

No existen cambios

PICADILLO DE ARRACACHE

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

2 kilos de arracache

2 kilos de papas

1/2 kilo de carne molida

Especias: orégano, ajos, pimienta

Sal al gusto

Preparación:

Se muele el arracache, luego se lava y se seca con una manta o bien se envuelve en la manta y se pone en la secadora de la lavadora. Luego el arracache se adoba con las especias y se revuelve bien. Posteriormente se pican olores alternando con la carne molida y la papa en tipo puré; esta mezcla se revuelve con el picadillo y se deja que hierva.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlo:

Fiestas de cualquier ocasión (matrimonios, 15 años, turnos, etc.)

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

De su madre.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Una hora a fuego lento.

e) manera de servir o acompañar el platillo:

Se puede comer en gallos con tortilla, acompañado de café o en el almuerzo. No se recomienda este plato junto a comidas líquidas.

f) Dificultades en la preparación:

No existen dificultades.

g) Cambios en los ingredientes o preparación:

No ha tenido ninguna variante.

TAMAL DE ELOTE ENVUELTO EN TUSA

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

1 docena de elotes
1 botella de natilla
1/2 kilo de queso
Sal y azúcar al gusto

Preparación:

Se raspan los elotes y se muelen, luego se mezclan todos los ingredientes junto con el maíz molido; esta mezcla se envuelve en una tusa y se mete al horno o también se puede poner a cocinar en agua.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlos:

Para cualquier ocasión.

c) Fuente o procedencia:

La tomó de su madre.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Aproximadamente media hora.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Se puede servir con natilla o simplemente solo.

f) Dificultades en la preparación:

Ninguna.

g) Cambios en los ingredientes o preparación:

No se han producido cambios.

Nombre de la entrevistada: Beleida Herrera Benavides

Oficio que tuvo o tiene: Ama de casa

Edad: 59 años

Donde y cuando nació: Nació en Zapote de Alfaro Ruiz, el 25 de agosto de 1933

Tiempo de radicar en San Carlos: 43 años

Dirección actual: 300 metros norte y 25 al este del antiguo Hospital San Carlos.

SOPA DE QUELITES (PUNTA DE LA MATA DE CHAYOTE)

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

1/2 cebolla

1 rollito de culantro

1/2 cucharadita de achiote

1 chile pequeño

1 cucharadita de manteca

2 papas

1 zanahoria

1 chayote

4 huevos

2 botellas de leche

Unos pedazos de raíz de chayote

Sal al gusto

Preparación:

En una cazuela con manteca y achiote se le agregan las verduras peladas en trocitos, se le agrega la sal y se mezcla bien. luego se vierten las dos botellas de leche; aparte se hacen tortas de huevo y se cortan en pedazos, agregándolas cuando la leche haya hervido.

b) Ocasión en que se preparaba:

Para el almuerzo o en la comida.

c) Fuente o procedencia:

De la suegra.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Media hora.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Con arroz blanco y fresco de limón.

f) Dificultades en la preparación:

Ninguna.

g) Cambios en los ingredientes o preparaci6n:

Ninguno.

TORTILLAS COSPO

a) Ingredientes y preparaci6n:

Ingredientes:

1 docenas de elotes duros
1 raspadita de dulce
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de manteca

Preparaci6n:

Se desgrana y muele el maiz, se le agrega una raspadita de dulce, se mezcla con la sal y agua, formándose la masa. Se hacen bolitas de tamaño de un huevo. Con la manteca se limpia el comal y se echan las tortillas hasta que doren por los dos lados.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlas:

En tiempo de cosecha, con agua dulce.

c) Fuente o procedencia:

De la madre

d) Tiempo aproximado de preparación:

Una hora

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Con natilla o picadillo y un vaso de aguadulce.

f) Dificultades en la preparación:

Ninguna

g) Cambios en los ingredientes o preparación:

Ninguno.

PAN CASERO

CJO
306
A396a

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

- 1 onza de levadura en grano
- 4 cucharadas de royal
- 2 tazas de natilla
- 1 litro de mantequilla
- 8 huevos grandes o 10 pequeños
- 4 tazas de azúcar
- 5 libras de harina

0139030

Preparación:

En media taza de agua tibia se agrega la onza de levadura en grano, se deja hasta que reviente y crezca un poquito.

En una palangana se mezclan todos los ingredientes, menos la harina, luego a esta mezcla se le agrega la levadura ya reventada y la harina, poco a poco hasta formar una sola masa. En una mesa se vierte un poquito de harina y se amasa la masa por diez minutos.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlo:

Para el desayuno y café de la tarde.

- c) Fuente o procedencia de la receta:
Es original de ella.
- d) Tiempo aproximado de preparación:
Una hora y media.
- e) Manera de servir o acompañar el platillo:
Con aguadulce o café.
- f) Dificultades en la preparación:
Ninguna.
- g) Cambios en los ingredientes o preparación:
Ninguno.

Nombre de la entrevistada: Melba Gamboa Rojas
Oficio: Dependiente
Edad: 52 años
Dónde y cuándo nació: Nació en Zarceros, el 4 de agosto de 1940
Tiempo de radicar en San Carlos: 40 años
Dirección actual: Barrio Lourdes, Ciudad Quesada.

TORTA DE ARROZ

- a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

1 libra de arroz
1 botella de leche
2 huevos
1/4 libra de queso
1/4 libra de mantequilla
1/2 taza de dulce
10 clavos de olor
1 cucharadita de jamaica
Achiote al gusto
1/2 cucharadita de sal
1 pizca de nuez moscada

Preparación:

Ponga a cocinar el arroz con la canela en suficiente agua. Cuando esté cocido, agréguele la leche, el dulce rallado, el achiote, el queso rallado, la mantequilla, media cucharadita de sal, una cucharadita de jamaica, clavos de olor pulverizados y la pizca de nuez moscada. Mueva de rato en rato para que no se pegue y se ahume. Cuando esté bien espeso, retírelo del fuego y agréguele los huevos batidos. Vierta esta mezcla en una cazuela bien engrasada y póngalo en el horno hasta que dore.

b) Ocasión en que se preparaba:

Se preparaba especialmente para matrimonios y turnos.

c) Fuente o procedencia:

De la bisabuela.

d) Tiempo aproximado de preparación:

A fuego moderado, diez minutos por cada lado.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Para partir la torta es necesario que esté fría, luego se sirve en platos.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

No han habido cambios; sin embargo ya casi no se prepara esta receta.

ARROZ CON LECHE

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

1 taza de arroz
2 botellas de leche
1/2 libra de azúcar
1 cucharadita de sal
La cáscara de un limón rallado
Canela al gusto

Preparación:

Se pone el arroz en agua por una hora y media antes de prepararlo. Se escurre y se le agrega la leche y la canela. Se cocina a fuego lento, moviéndolo constantemente, cuando el arroz ha hervido se agrega el azúcar y la cáscara de limón. Se aparta del fuego cuando el grano esté suave.

b) Ocasión en que se preparaba:

Se acostumbraba en Semana Santa y para cualquier otra ocasión.

c) Fuente o procedencia:

La aprendió de su madre.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Aproximadamente una hora.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Esta receta se sirve con frutas picadas o bien con chocolate líquido. Se servía en jarras de loza.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

En la actualidad se le agrega leche condensada, en lugar de la leche y dulce en lugar de azúcar. También si se desea se le agrega piña en cuadritos.

TAMAL ASADO

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

- 1 libra de masa (antes maíz)
- 4 vasos de leche
- 3/4 de taza de azúcar
- 4 onzas de queso rallado
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 yemas de huevo

preparación:

Ablande la masa usando la tercera parte de la leche, agréguela poco a poco y amasa (esto se hace para evitar que se hagan grumos). Agregue la mantequilla y mezcle bien. Añada la mitad de la leche que no se ha usado. Agregue el queso poco a poco y se revuelve bien, luego se añade el azúcar y la yema de huevo (se sigue revolviendo), por último se agrega el resto de la leche. Se engrasa una cazuela y se vierte la mezcla obtenida, se cocina en un horno bien caliente (antiguamente con brasas).

b) Ocasión en que se preparaba:

Se acostumbraba preparar para rosarios.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

La aprendió de una amiga.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Esta se prepara aproximadamente en una hora y cuarenta minutos (cocinando la masa y luego asandola).

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Este se servía frío en pedazos, acompañado de un vaso de café (se frecuentaba dar en los rosarios).

Datos de la entrevistada:

Nombre completo: Mayela Quirós Arce

Oficio que tiene: Trabaja como nutricionista en el Hospital San Carlos.

Edad: 42 años

Lugar y fecha de nacimiento: Nació en Santa Clara, San Carlos, el 4 de noviembre de 1950.

Dirección actual: 75 metros norte de la Pulpería Esmeralda, Barrio San Antonio, Ciudad Quesada.

PICADILLO DE HUEVO

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

20 tortillas
1 cebolla
1 chile dulce
2 tazas de queso en cuadritos
10 huevos
Manteca
sal al gusto

Preparación:

Se pican la cebolla y el chile dulce en trocitos, luego se frien en manteca; cuando ya están bien cocinados se les agrega el queso y las tortillas cortadas en cuadritos y los huevos batidos. Finalmente se revuelve todo hasta que los huevos estén cocinados y se sirve.

b) Ocasión en que se acostumbraba preparar:

Este platillo era muy común, debido a que en la mayor parte de las casas tenían gallinas, por lo tanto se podían encontrar en la mesa cualquier día de la semana.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

La receta fue tomada de la señora Adelaida Arce Castillo (madre de la entrevistada).

d) Tiempo aproximado de preparación:

Tarda unos 15 minutos en estar lista, lo que la hace una receta muy práctica.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Generalmente se servía con arroz y frijoles y ocasionalmente con yuca frita.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

Actualmente este plato casi no se prepara, por lo tanto se desconocen los cambios que haya podido sufrir.

QUESADILLAS

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

A) Pasta

3 tazas de harina
8 cucharadas de margarina
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de sal
3/4 de taza de agua

B) Relleno

1 taza de harina
8 cucharadas de mantequilla
3/4 taza de azúcar
1 cucharadita de achiote
1 cucharadita de clavo de olor
3 astillas de canela
3/4 taza de queso rallado
1 huevo
1/4 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de royal
3/4 taza de leche

Preparación:

A- Pasta

Se mezclan la harina, el azúcar y la sal, luego se pasa por un colador para que queden bien sueltos. Se agrega poco a poco la mantequilla y se va mezclando con la sal (esta debe quedar en boronitas). Después se agregan poquitos de agua para formar la pasta, pero sin amasar, ya que debe quedar suave.

B- Relleno

Se hierva la leche con el azúcar, la margarina, el achiote, los clavos de olor y la canela molida; esto se deja enfriar durante unos veinte minutos. Luego se mezcla la harina con el royal y el bicarbonato, pasándose después por un colador seco. Lo anterior se le agrega a la leche fría junto con el huevo y el queso rallado.

Aparte se extiende la pasta con una botella y se corta en ruedas medianas, de un grueso regular. En el centro de cada rueda se pone una cucharadita de relleno, doblándose una orilla de la rueda, como para hacer una empanada, pero esa orilla debe llegar solo hasta la mitad de la rueda. Cuando el relleno crezca, cubrira la otra mitad. Para terminar, se colocan las quesadillas en una cazuela engrasada, dejando suficiente espacio entre ella, y con una pluma de gallina se

untan de huevo batido. Se ponen al horno durante veinticinco minutos, hasta que se vean doraditas y están listas.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararla:

Generalmente se hacía para el Rosario del Niño.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

La aprendió de su madre, desde que era muy pequeña.

d) Tiempo de preparación:

La receta tarda aproximadamente dos horas en estar.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Estas quesadillas eran acompañadas con aguadulce y bizcocho.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

Actualmente se le agrega pasas y almendras, además de vainilla y jalea para el relleno.

DULCE DE COCO CON MIEL

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

5 huevos
2 tazas de azúcar
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua
1 cucharada de harina
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de vainilla
1 coco rallado

Preparación:

Se separan las claras de las yemas y se baten las claras hasta que corten y luego se le agregan las yemas una a una. Se le añade el azúcar poco a poco batiendo bien. Aparte se mezcla la leche con el agua, añadiéndole luego los huevos y unos minutos después la harina, la mantequilla derretida, la vainilla y el coco rallado. Para hacer la miel se ponen a



derrretir cuatro cucharadas de azúcar a fuego lento, lo cual se mueve constantemente para que no se quemé. Cuando el azúcar se derrite y coge un color oscuro, se le agregan dos cucharadas de agua y se sigue moviendo hasta que espese un poco. Para terminar, se vierte esa miel en un molde o cazuela y encima, la mezcla que se hizo anteriormente se pone a baño maría, en el horno (debe estar a calor mediano). Para saber cuando está listo se mete un cuchillo y si sale limpio se saca del horno y se deja enfriar.

b) Ocasión en que se preparaba:

Se acostumbraba hacer para ocasiones especiales, como un cumpleaños o una reunión familiar.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

La receta la tomó de su madre.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Una hora y media

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Se sirve una vez que está frío en hojas de limón.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

Actualmente este dulce es elaborado con más comodidades, como por ejemplo el coco que se adquiere ya rallado y empaquetado; asimismo se han incorporado otros ingredientes como la leche condensada. Sin embargo, en lo que respecta a ella, sigue preparando la antigua receta.

BUENUELOS DE TIQUISQUE

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

1/2 kilo de tiquisque

1/2 cucharadita de sal

2 cucharadas grandes de aceite o de manteca

Preparación:

Primeramente se pelan los tiquisques, luego se rallan o se muelen crudos, después se le agrega la sal. Se pone a calentar la cazuela con el aceite y por último se frien una por una cucharadas de la masa de tiquisque, hasta que estén bien doraditas.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlos:

Cualquier día de la semana. En ocasiones se incorporaba en el almuerzo que los hombres se llevaban al trabajo, esto debido a su capacidad para permanecer fresco.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

La aprendió de una tía.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Una hora.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Generalmente se servía con arroz y frijoles. En ocasiones se servía también con café o aguadulce.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

Se desconoce si han habido cambios.

CROQUETAS DE FRIJOL

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

1/2 cebolla
1 cucharada de margarina
2 tazas de frijoles negros molidos
1 cucharadita de azúcar
la punta de una cucharadita de salsa picante
polvo de pan
1 huevo batido
Aceite

Preparación:

Se pica la cebolla y se frie en la margarina; cuando está bien doradita se le agrega los frijoles. Luego se le pone el azúcar y la salsa picante y se revuelve bien hasta que los frijoles estén bien secos. Seguidamente se bajan del fuego y se dejan enfriar. Después se van sacando los frijoles con una cuchara que les da forma redonda o alargada. Se pasan por el huevo batido y el polvo de pan (mientras tanto se pone a calentar bien una cazuela con aceite). Para terminar se frien allí las croquetas y se ponen a escurrir.

b) Ocasión en que se acostumbraba preparar:

Cualquier día de la semana, principalmente para el almuerzo.

c) Fuente o procedencia (de donde tomó la receta):

La aprendió de su madre.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Aproximadamente una hora.

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Esta receta se servía generalmente con arroz y frijoles.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

Desconoce que hayan habido cambios.

Datos del entrevistado:

Nombre completo de la persona: Esaú Pérez Campos

Oficio que tuvo o tiene: Agricultor

Edad: 65 años

Dónde y cuándo nació: Nació el 30 de agosto de 1926

Tiempo de radicar en San Carlos: 50 años

Dirección actual: Un kilómetro al sur de la Iglesia de Dulce Nombre.

TAMALES DE PAPA (Para 12 tamales)

a) Ingredientes y preparación:

Ingredientes:

1/2 kilo de papas
1/2 kilo de maíz

Ingredientes para la masa:

1 cucharadita de sal
1 taza de natilla
1 cucharadita de manteca de cerdo

Ingredientes para la papa:

1 cucharadita de manteca
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta
Achiote (punta de una cuchara)
1 ajo
1 pedacito de cebolla

Preparación:

Para preparar la masa, se cocía el maíz con cal y ceniza, luego se lavaba y se molía en una máquina, se le agregaba la sal, la natilla y una cucharada de manteca de cerdo.

Para preparar la papa, se cocinaban estas, se pelaban y luego se trituraban con un tenedor y posteriormente se le agregaba la media cucharadita de sal, la cucharadita de comino, la pimienta, el achiote, el ajo, el pedacito de cebolla y se revolvía bien.

De la masa, la cual debe quedar suave, se hace una tortilla y se le adiciona papa en el centro, luego se envuelve de manera que quede cubierta toda la papa. Así una por una. Se acostumbraba envolverlos con hojas de plátano y se amarraban con deguillas de itabo. Para cocinarlos se echan en una olla con agua por treinta minutos. Al desenvolverlos, después de cocidos, queda como un tamal corriente.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlos:

principalmente cuando se iba a una parte lejos con los bueyes o también de paseo.

c) Fuente o procedencia (de dónde tomó la receta):

El entrevistado la tomó de su madre.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Sesenta minutos

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Se servía en tajaditas y cuando iban de paseo se partía en pedazos. Para acompañar el platillo se acostumbraba el café, gallo pinto, o un fresco (principalmente el de guanábana).

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

Se acostumbraban hacer de mostaza o frijoles molidos en vez de papa. Muchos los hacían en trozos de 16 cms (8 pulgadas) de largo y unos 6 cms (3 pulgadas) de ancho. A este se le llamaba "tamal mudo".

MERIENDA (OLLA DE CARNE O VERDURA)

1) Ingredientes y preparación (para 12 personas):

Ingredientes

2 kilos de carne de res
4 botellas de agua
2 cojollos de orégano
4 hojas de culantro de coyote
3 dientes de ajo
1 cucharada de sal
3 chayotes
1 ayote tierno o sazón
3 plátanos
1 kilo de yuca
1 repollo mediano
1/2 kilo de camote
1/2 kilo de tiquisque
2 flores de piñuela
1/2 kilo de papas
1/2 kilo de ñame
4 elotes tiernos
1/2 kilo de malanga
1 fruta de naocol
1/2 kilo de tacacos

Preparación:

Todos los ingredientes se cocinaban juntos por espacio de media hora.

b) Ocasión en que se acostumbraba prepararla:

Se acostumbraba hacerla en la tarde, para la comida (3:00 p.m.), ya que a las 6:00 p.m. era la cena que consistía en pan con aguadulce.

c) Fuente o procedencia (de dónde tomó la receta):

Se la enseñó su madre.

d) Tiempo aproximado de preparación:

Treinta minutos en fuego de tinamaste (fogones grandes con cuatro piedras).

e) Manera de servir o acompañar el platillo:

Se acompañaba con arroz y se servía una palangana con toda la verdura en el centro de la mesa.

f) Cambios en los ingredientes o preparación:

En algunos casos se hacían cambios en las verduras, de acuerdo al gusto, pero la forma de prepararla era la misma.

CAPITULO II REMEDIOS CASEROS

Datos de la entrevistada

Nombre: María Etelgibe Herrera Rodriguez
Oficio que tuvo o tiene: Fue jornalera en una finca en Buena Vista. Actualmente está pensionada.
Edad: 55 años
Lugar y fecha de nacimiento: Naranjo, 1937
Tiempo de radicar en San Carlos: 55 años, ya que se le trasladó a las pocas semanas de nacida.
Dirección actual: Buena Vista, San Carlos.

BERROS

a) Fuente de la receta:

De la madre

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes: Berros

Preparación:

Se licúa un rollo de berros con un vaso de leche o agua y se mantiene en refrigeración.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Se usa contra la anemia, leucemia, tuberculosis, piedras en los riñones y el hígado. Se toma el jugo diariamente.

d) Tiempo del tratamiento:

El tiempo promedio no es definitivo, ya que según sea el grado de la enfermedad, así será el tiempo de tratamiento.

e) Efectos secundarios en el paciente:

Ninguno

f) Quienes preparaban los remedios:

Este remedio lo preparaba la madre para sus esposos e hijos.

Nota: Es importante que antes de usar esta planta, se debe lavar con bicarbonato o benzoato de sodio, para eliminar cualquier microbio o larva que pueda traer.

ESTOCOCA

a) Fuente de la receta:

Aprendió a prepararlo de su madre.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes: enredadera de estococa

Preparación:

Se cocina una libra por litro de agua. Se puede endulzar con miel de abeja.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para calmar los nervios, alergias y para secar las amígdalas en personas mayores. Se toma de lo hervido tres vasos al día.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Se calcula que el tiempo promedio es de dos meses aproximadamente.

e) Efectos secundarios en el paciente:

No causa ningún efecto secundario.

f) Quiénes preparaban los remedios:

Lo preparaban generalmente las mujeres.

QUINA (CINCHONA)

a) Fuente de la receta:

Aprendió a prepararla de su madre.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes: 8 onzas de cáscara de quina por 1 litro de agua.

Preparación:

Se hierve una onza de cáscara en 1 1/2 vaso de agua, se agrega una cucharadita de sal inglaterra y una de bicarbonato y se cuele.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Para combatir la caída del pelo, la calvicie, mantener el color del cabello natural, evitar las canas y la caspa.

Se lava el cabello, luego se empapa con esta agua y deja que se seque.

Sirve también para combatir el acné, mareos, úlceras internas, mal aliento y rajaduras en las manos.

De lo obtenido se toman 3 cucharadas al día: una en ayunas, otra después del almuerzo y la última al acostarse.

d) Tiempo de aplicación:

Indefinido.

e) Efectos secundarios:

Puede causar sueño, ya que es como un sedante. Si se usa con abuso puede dañar la vista y no es recomendable que lo tomen mujeres embarazadas, pues se considera abortivo.

f) Quienes lo preparaban:

Lo preparaba la persona que lo iba a necesitar, pero generalmente mujeres.

Datos de la entrevistada:

Nombre completo: Sebastiana García Murillo

Oficio: Ama de casa

Edad: 63 años

Lugar y fecha de nacimiento: Nicaragua, 1929

Tiempo de radicar en San Carlos: 47 años

Dirección actual: 400 metros norte del Abastecedor Los Angeles.

VAINA DE CACAO

a) Fuente de la receta:

Aprendió la receta de los padres.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes: vaina de cacao, leche de vaca y azúcar.

Preparación:

Se machaca bien una cuarta de vaina de cacao y se pone a remojar, cuando suelte toda la sustancia se bate bien, se cuele, se le agrega la leche de vaca y el azúcar.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Este remedio sirve para combatir la anemia y se toma durante un mes, dos cucharadas diarias.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Por un mes.

e) Efectos secundarios:

No tiene efectos secundarios

f) Quienes preparaban el remedio:

Generalmente las personas mayores, pues tenían la experiencia y el conocimiento.

LIMONCILLO

a) Fuente de la receta:

La informante aprendió el remedio de sus padres.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes: limoncillo, chan y juanilama.

Preparación:

Todos los ingredientes se ponen dentro de una olla y luego se calienta sobre las brasas.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para quitar la fiebre. El paciente se sienta y pone los pies sobre el vapor que sale de los ingredientes. La persona debe cobijarse totalmente.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Media hora aproximadamente.

e) Efectos secundarios:

No tiene.

f) Quienes preparaban el remedio:

Las personas mayores

UNA CABEZA DE AJOS

a) Fuente de la receta:

La aprendió de sus padres.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes: una cabeza de ajos, una cebolla grande y tres limones grandes.

Preparación:

Se cortan finamente cebollas, ajos y limones con semillas y cáscaras. Se muele todo junto y se vierte a esta mezcla un litro de agua, luego se hierve por una hora; cuando se enfría se cuela y se embotella de manera que quede bien tapado.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para aliviar el dolor de la arteriosclerosis. Se toma una cucharada en ayunas y otra antes de dormir.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Indefinido.

e) Efectos secundarios:

La informante no conoce de ningún efecto secundario.

f) Quienes preparaban el remedio:

Los ancianos, por su experiencia.

Datos de la entrevistada

Nombre completo: Brígida Francisca Quesada Ledezma
Oficio: Ama de casa
Edad: 64 años
Lugar y fecha de nacimiento: San Ramón, 9 de setiembre 1928
Tiempo de vivir en San Carlos: 60 años
Dirección actual: Urbanización Margarita, Cedral, C. Quesada.

CAL Y OLOTE HERVIDO

a) Fuente de la receta:

La informante la tomó de una amiga.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

3 cucharadas de cal
3 botellas de agua
1 olole morado

Preparación:

A una botella de agua se le agrega una cucharada de cal, se mezcla y se deja asentar, luego se bota el agua. Se repite el procedimiento solamente que la última agua si se deja, para luego mezclarse con el agua del olole hervido; mezclando ambas aguas se obtiene el resultado.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve contra vómitos y diarreas. Su forma de uso es tomar tres cucharaditas tres veces al día.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Este tratamiento dura lo que el paciente requiera. Se elimina tan pronto como la persona mejora.

e) Efectos secundarios:

No hay efectos secundarios.

f) Quienes preparaban el remedio:

Comúnmente lo preparaban personas mayores.

CASCARAS DE JINOCUABA

a) Fuente de la receta:

La informante la tomó de su madre.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

3 cáscaras de jinocuaba
6 botellas de agua

Preparación:

Se ponen a hervir las cáscaras con el agua hasta que suelte.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para desinflamar y se aplica dándose un baño diario y tomando 3 cucharadas al día.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Se aplica hasta lograr que ceda la inflamación y dependiendo del tipo que sea.

e) Efectos secundarios:

Un efecto secundario es que mancha la piel por unos días, luego desaparece.

f) Quienes preparaban el remedio.

Lo preparaban especialmnete mujeres.

CHIRA DE GUINEO NEGRO

a) Fuente de la receta:

La entrevistada la tomó de una señora nicaraguense.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

1 chira de guineo negro
4 botellas de agua

Preparación:

Se parte la chira a la mitad, luego a una de las mitades se le hace un corte en forma de cruz y se hierve, hasta que suelte.

c) Para que sirve y manera de aplicación:

Sirve contra hemorragias y se toma una cucharada tres veces al día.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Si las primeras dosis del tratamiento hacen efecto no será necesario aplicar la otra mitad de la chira.

e) Efectos secundarios:

No causa efectos secundarios.

f) Quienes preparaban el remedio:

Lo preparaban especialmente las mujeres.

Datos de la entrevistada:

Nombre completo: Elida Ulate Bolaños

Oficio: Labores del hogar

Edad: 60 años

Lugar de nacimiento y fecha: Nació en Ciudad Quesada, el 24 de agosto de 1932.

Tiempo de radicar en San Carlos: 60 años

Dirección actual: 200 metros norte de COOCHIQUE R.L., Ciudad Quesada

RAICES DE DORMILONA O ZARZA DORMILONA

a) Fuente de la receta:

La entrevistada la aprendió de su madre Bertalina Bolaños.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

1 puño de raíces de dormilona
3 vasos de agua

Preparación:

Se toman las raíces de dormilona, se lavan y se ponen a hervir en poca agua. Posteriormente se deja tibiar.

c) Para que sirve y manera de aplicación:

Las raíces de dormilona se utilizan para aliviar el dolor de muela y desinflamar encías. Se aplica por medio de enjuagues.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Se aplica hasta que el paciente mejore.

e) Efectos secundarios:

No tiene efectos secundarios

f) Quienes preparan los remedios:

Era preparado por ancianos y los llamados curanderos.

LLANTEN

a) Fuente de la receta:

La entrevistada indica que la aprendió de su madre.

b) Ingredientes y manera de prepararlo:

Ingredientes:

Hojas de llantén
1 litro de agua

Preparación:

Se ponen las hojas a hervir junto con el agua durante diez minutos y luego se introduce en el refrigerador.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo.

Las hojas de llantén hervidas sirven para la desinflamar las amígdalas. Con esa agua se hacen gárgaras varias veces al día, durante cuatro días.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

De tres a cuatro días.

e) Efectos secundarios:

No produce ningún efecto secundario en el paciente.

f) Quienes preparaban el remedio:

Este tipo de remedio lo preparaban tanto hombres como mujeres.

HOJAS DEL MILAGRO

a) Fuente de la receta:

La aprendió de su madre Bertalina.

b) Ingredientes y forma de prepararlo:

Ingredientes:

10 hojas de sanguinarias

1/2 taza de agua

Preparación:

Se hierven las hojas picadas en media taza de agua.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Ayuda a aliviar las picaduras de avispa y de alacrán. Se aplica sobre la picadura un algodón bien empapado de esa agua.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Una vez que la picadura haya desinflamado, se deja de usar.

e) Efectos secundarios en el paciente:

No produce ningún.

f) Quienes preparaban el remedio:

Este tipo de remedio era preparado especialmente por las mujeres.

Datos de la entrevistada:

Nombre completo: Flor María Pérez Mesén

Oficio: Ama de casa

Edad: 50 años

Dónde y cuándo nació: Piedad Norte, San Ramón, 16 de abril de 1942

Tiempo de radicar en San Carlos: 37 años

Dirección actual: Sector Angeles

RUDA

a) Fuente de la receta:

La aprendió de su abuelita.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

3 palmitas de ruta

1 taza de agua

Preparación:

Tiene diferentes formas de preparación según sea su uso: para la garganta y los nervios, se ponen 3 palmitas de ruda en una taza de agua hirviendo, se tapa y se deja reposar durante diez minutos. Contra las lombrices, se machacan las hojas y para para aliviar el dolor de oídos, se calienta una ramita en agua.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para aliviar el dolor de garganta, para calmar los nervios, para combatir las lombrices intestinales y para el dolor de oídos. Para la garganta y los nervios, se toma una bebida tres veces al día. En el caso de las lombrices intestinales, se ponen las hojas machacadas sobre el pecho y el estómago, y para el dolor de oídos, se pone un taquito de algodón con esa agua, en el que está afectado.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

De dos a tres días, según el estado del enfermo.

e) Efectos secundarios:

No produce ninguno.

f) Quienes preparaban los remedios:

Abuela de la entrevistada

SAUCO O SAUCO BLANCO

a) Fuente de la receta:

La entrevistada la aprendió de su abuelita.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

1 pedazo de flor
1 litro de agua

Preparación:

Se coge un pedazo de la flor como del tamaño de una rosa grande, se hierve en un litro de agua y se deja enfriar. A falta de flores se pueden usar las hojas.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para aliviar ataques de asma y resfriados y se aplica tomando una taza después de las comidas o a cualquier hora.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

De dos a tres días aproximadamente.

e) Efectos secundarios:

Aumenta la cantidad de horima y sudoración.

f) Quienes preparaban el remedio:

La abuelita de la entrevistada.

SARAGUNDI O FLOR DEL SECRETO O TORATANA

a) Fuente de la receta:

Acostumbraba a mirar a su madre y abuelita la forma de prepararlo.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

3 hojas de saragundi
1 botella de agua

Preparación:

Se hierven las tres hojas, sin la vena, en la cantidad de agua descrita, se deja enfriar y se cuele, esto para bebidas; esta solución se puede poner también en pañitos en la parte afectada. Para afecciones en la piel se machacan las hojas y se pone en la zona afectada.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para bajar la fiebre, para aliviar la artritis y el reumatismo; en estos casos se toma una taza al día. Para afecciones en la piel como úlceras pequeñas, salpullido y eczema seca, se ponen las hojas machacadas en la parte afectada.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Tres a cuatro días, según las reacciones del paciente.

e) Efectos secundarios:

No produce ninguno.

f) Quien lo preparaba:

Madre y abuela de la entrevistada.

HIGUERILLA O HIGUERA

a) Fuente de la receta:

La aprendió de su madre y de su abuela.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

1 hoja de higuera

3 hojas de flor de violeta de monte (de la perfumada)

Achiote en pasta

Aceite de comer

Miel de abeja

Preparación:

Se machaca una una hoja de higuera y se mezcla con el achiote en pasta, miel de abeja, aceite de comer y las tres hojas de flor de violeta. Se revuelve bien hasta formar una pasta o pomada.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para desinflamar uñas encarnecidas y quitar la infección. Se pone sobre la uña afectada.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

De cinco a ocho días.

e) Efectos secundarios en el paciente:

No se produce ningún efecto.

f) Quien lo preparaba:

Ancianos y madres de familia.

HOJA DE MILAGRO - MONTE SANTO - SANGUINARIA

a) Fuente de la receta:

La aprendió de su padre.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

7 hojas ó cojollos
1 botella de agua

Preparación:

Se hierven las hojas ó cojollos en una botella de agua.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para evitar las hemorragias, aliviar neuralgias, y para los problemas de colitis y diabetes. Se aplica tomando una taza tres veces al día.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Aproximadamente una semana para curar las hemorragias y aliviar la neuralgia y en el caso de la colitis y la diabetes se dura más tiempo.

e) Efectos secundarios en el paciente:

No produce ningún efecto secundario.

f) Quien lo preparaba:

Padre de la entrevistada.

Datos de la entrevistada:

Nombre completo: Carmen Arguello Bolaños
Oficio a que se dedica: Ama de casa
Lugar de nacimiento: Nació en Heredia.
Tiempo de radicar en San Carlos: 32 años
Dirección: Barrio El Campo, Ciudad Quesada.

CASA AGRIA Y HOJAS DE CALZONCILLO

a) Fuente de la receta:

Proviene de los abuelos de doña Carmen.

11347

04 MAR 1993

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

1/2 caña agria
9 hojitas de calzoncillo

394.2632
A:3960

Preparación:

Se hierve la caña con las hojitas de calzoncillo en un litro de agua.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve contra las infecciones en los riñones y se toma cada cuatro u horas horas.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Se toma durante tres días aproximadamente.

e) Efectos secundarios en el paciente:

No presenta ninguno.

f) Quién preparaba este remedio:

Lo preparaba cualquier persona.

HOJAS DE NARANJO AGRIO Y MENTA

a) Fuente de la receta:

Doña Carmen la obtuvo de sus padres.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

Hojas de naranjo agrio
Ramitas de menta

Preparación:

Se cocinan las hojitas de naranjo agrio en agua durante veinte minutos hasta que se ponga de color verdécito.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve como relajante para el sistema nervioso y se toma una taza antes de acostarse.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Indefinido.

e) Efectos secundarios en el paciente:

Produce sueño.

f) Quién preparaba este remedio:

Cualquier persona.

SORNIA Y GUAYABO

a) Fuente de la receta:

Lo preparaban los abuelos de doña Carmen.

b) Ingredientes y forma de preparación:

Ingredientes:

Tres puntas de sornia

Un cojollo de guayabo

Preparación:

Se hierven las tres puntas de sornia y el cojollo de guayabo en una botella de agua y se deja secar hasta que se reduzca a media botella.

c) Para que sirve y manera de aplicarlo:

Sirve para eliminar los parásitos. Se administra por vía oral.

d) Tiempo promedio del tratamiento:

Se toma medio vaso en ayunas durante nueve mañanas.

e) Efectos secundarios en el paciente:

No presenta ninguno.

- f) Quién preparaba este remedio.
Abuelos de la entrevistada.

RAIZ DE JENGIBRE

- a) Fuente de la receta:
Proviene de los abuelos de doña Carmen.
- b) Ingredientes y forma de preparación:
Ingredientes:
Raíz de jengibre
- c) Para que sirve y manera de aplicarlo:
Sirve contra la inflamación de los glándulas (amigalitis).
Se aplica haciendo gárgaras antes de acostarse.
- d) Tiempo promedio del tratamiento:
Se hacen gárgaras durante tres noches o más.
- e) Efectos secundarios:
No presenta ninguno.
- f) Quién preparaba este remedio:
Abuelos de la entrevistada.

CAPITULO III

PORTALES

Datos de la entrevistada:

Nombre completo de la persona: Jesús Ledezma Rojas
Oficio que tuvo o tiene: Siempre ha sido agricultor
Edad: 65 años de edad.
Dónde y cuando nació: Nació en Angeles de San Ramón, el 23 de junio de 1927.
Tiempo de radicar en San Carlos: 56 años
Dirección actual: Chachagua de San Isidro, San Ramón (detrás del Puesto de Salud).

Portales

a) Forma de hacerlos (descripción de los materiales utilizados y su respectiva colocación):

Se daban en formas cuadradas, en arco, en forma de rancho, en forma de casa o en forma de taller.

Se usaban muchas formas de acuerdo con la imaginación de cada persona. Se utilizaban materiales como: palos redondos, desperdicios de madera, caña de la selva, matones que se encuentran también en la montaña. Se ponían conchas y caracoles del mar, figuras de barro, guirnaldas de papel de colores, abanicos y algunos cromos de cartón. Los materiales se colocaban según la forma que se le quisiera dar al portal, ya fuera verticales, horizontales o diagonales. Los adornos se colocaban en las paredes del portal, en el cielo o en el piso.

b) De dónde se adquirirían esos materiales:

Los materiales se adquirían en la montaña, en el aserradero, en los ríos, mar, en los almacenes y en los diferentes negocios.

c) Fecha aproximada en que se hacía el portal y cuando lo retiraban:

La fecha aproximada en que se hacía el portal era del 1 al 20 de diciembre. Se retiraba el día de la Candelaria, el 2 de febrero, día en que el Santo Padre le daba la bendición a la Sagrada Familia.

d) Si además del portal existía algún ritual, celebración religiosa o reunión especial:

La celebración era el Santo Rosario, con alabanzas alusivas a Jesús, José y María. En la mayoría de los hogares se llevaba a cabo con música, bombas, juegos de pólvora y en algunos casos con bailes. Esta actividad es conocida como el Rosario del Niño y actualmente tiene un gran auge en las familias de Ciudad Quesada.

a) Cambios habidos en la actualidad:

Esta devoción ha cambiado un poco. La Iglesia orienta a los cristianos sugiriendo no usar cosas muy lujosas; se recomiendan las cosas sencillas, tratando así de imitar el humilde portal de Belén donde nació Jesús, rodeado de la paja y de las bestias del campo como señal de humildad. Actualmente junto al portal se coloca un árbol con bombillos de colores. Esta costumbre se ha tomado de la tradición navideña norteamericana.

DATOS DEL INFORMANTE

Nombre: Jesús Hidalgo Quesada
Oficio: propietario Talabartería Jesús Hidalgo
Edad: 84 años
Nacimiento: Nació en Santa Gertrudis de Grecia en 1902
Tiempo de vivir en San Carlos: 78 años
Dirección actual: Detrás de la Bomba Chevron

a) Forma de hacerlos (descripción de los materiales utilizados y su respectiva colocación)

Los materiales que se utilizaban eran lana, aserrín, figurillas, goma, encerados (material en que venían envueltas las telas), parásitas de muchas clases (Guaria Morada, etc.), pasito.

El portal lo hacían en la víspera del nacimiento, o sea dos o tres días antes del veinticinco de diciembre. Se colocaba en la sala y se hacía un mar, villas de casas; se construían pequeños carros y montes, cuevas, cataratas, caminos que se preparaban con el encerado y el aserrín de colores, luego se ponían la lana y las figurillas en diferentes formas. Estos portales eran muy modestos, pero se hacían con mucho fervor. En el fondo del portal se colocaba la Sagrada Familia; en sus alrededores la mula y el buey, las ovejas, los pastores y en un camino cercano al establo donde estaba el niño, se colocaban los Reyes Magos en diferentes lugares y eran puestas las parásitas que le daban naturalidad al pasito.

b) De donde se adquirían esos materiales:

La lana era traída de la montaña; el aserrín se conseguía en los aserraderos, la goma era hecha de almidón de yuca, las parásitas se tenían en las casas, el encerado, como ya se mencionó anteriormente, era donde venía envuelta las telas y era sumamente barato. El pasito era comprado o lo regalaba algún familiar.

c) Fecha aproximada en que se hacía el portal y cuándo lo retiraban.

El portal era colocado aproximadamente el veintidós de diciembre y se retiraba el seis de enero con el día de Reyes. Se hacía el Rosario con música, después se preparaba una fiestecita, unos tomaban café; otros licor, el cual era elaborado en casi todas las casas. También se daba chicha, bizcocho, tamal asado y pan casero.

Cuenta don Jesús que siendo él el sacristán de la iglesia antigua de Ciudad Quesada, ubicada donde está actualmente la Municipalidad, en el año 1922 se hizo por primera y Única vez el pasito en vivo, estando a cargo el Prébitero Vilchez de Heredia. El propio veinticinco de diciembre, antes de celebrar la santa misa, ingresaron al templo la mula y el buey, animales que estaban amaestrados. Fue muy agradable esta experiencia y hoy, con todas las comodidades, no se ha hecho ni se hará otro pasito igual. Cuando terminó la santa misa salieron los animales hasta el día del rezo, para luego ser quitado el resto del pasito.

d) Cambios habidos en la actualidad:

El pasito no es de madera, ahora es de cerámica o de porcelana. El material no lo van a traer a la montaña; el encerado ya no existe, el aserrín si es usado, pero ya no como antes. Actualmente la moda es el "árbol navideño", tan lujoso con sus lucecitas de colores. En épocas pasadas el pasito se iluminaba con velas, actualmente se utilizan luces artificiales, y no existe el mismo fervor de antes.

DATOS DEL INFORMANTE:

Nombre: Beatriz Acevedo Altamirano
Antiguo oficio: Oficinista en estadística en el Hospital San Carlos.
Oficio actual: Propietaria Librería Rebeca
Edad: 54 años
Dónde y cuándo nació: Ciudad Quesada, el 8 de setiembre de 1937
Tiempo de radicar en San Carlos: 54 años
Dirección actual: 50 metros sur del INS.

a) Forma de hacerlos (descripción de los materiales utilizados y su respectiva colocación):

Materiales:

Encerados: Se hacían de bolsas de cemento
Aserrín: Se pintaba de colores con anilina
Adornitos: Podían ser de lata, yeso y madera
pasito: de yeso
Ocre de todos colores
lana

Forma de preparar el encerado:

Este se hacía de sacos de cemento que se sacudían bien, de forma que quedaran perfectamente limpios. Se extendían en el suelo (de antemano se había preparado una goma que se hacía con almidón). El almidón se untaba a las bolsas y luego se le rociaba ocre de diferentes colores; se dejaba secar hasta que quedara listo para su colocación; esto se hacía con varios días de anticipación.

Colocación del portal:

La casa se prestaba porque tenía en la sala un desnivel, lugar donde se hacía el portal. Primero se ponían los encerados, desde arriba hacia abajo, formando pequeños peñazcos; luego se colocaba la lana en forma de piso, después se le ponía el aserrín formando caminitos. Algunos animalitos eran puestos en los caminitos y otros en la lana. Para instalar el pasito se formaba un ranchito rústico de costillas de madera y el techo era de paja, allí se instalaba el pasito que consistía en: el niño Dios en el centro, en una cunita de paja, a los lados la Virgen María y San José, atrás el buey y la mula, dándole calor al niño. También se ponían los pastorcillos y las ovejas; a la mital del camino y guiados por la estrella de Belén, la cual era colocada arriba en el techo del rústico ranchito, venían los tres Reyes Magos: Gaspar, Melchor y Baltazar, que traían incienso, mirra y oro como obsequios, estos eran colocados cerca del niño.

b) De dónde se adquirían esos materiales:

De la montaña, de los aserraderos y algunos eran comprados.

c) Fecha aproximada en que se hacía el portal y cuándo lo retiraban:

El portal se hacía a mediados de diciembre. La fecha de retirarlo era variada: muchos lo quitaban después del Día de Reyes, otros el dos de febrero.

d) Si además del portal existía algún ritual, celebración religiosa o reunión especial (en que consistía).

Desde el día en que se hacía el portal se rezaba en familia el Santo Rosario al Niño Dios, haciéndose muy especialmente el día seis de enero, cuando los reyes llegaron. Se invitaban a todos los niños a rezar el Rosario, obsequiándoles confituras a los niños y a los adultos se les repartía agua dulce con pan casero. Un detalle muy bonito en esos tiempos era que la gente acostumbraba llegar a visitar los portales, tocaban a la puerta de la siguiente manera: "upe, ¿hay portal?, las personas pasaban a verlo y dejaban una limosna en un platito que estaba dentro del portal, luego esta limosna pasaba a la iglesia.

e) Cambios habidos en la actualidad:

Hoy ya no se saca el rato para ir a la montaña a traer lana, ni para hacer los encerados, ni para teñir el aserrín y sobre todo ir a visitar los portales. Ahora todos estos materiales nos lo dejan en la puerta de la casa y por ello es que ya no le ponemos tanta devoción, comenta doña Beatriz Acevedo.

DATOS DE LA INFORMANTE

Nombre: Sra. Virginia Hidalgo Quirós

Oficio: Comerciante, administradora de Panadería Hidalgo.

Edad: 56 años

Dónde y cuándo nació: En Ciudad Quesada, el 2 de agosto de 1936

Tiempo de radicar en San Carlos: 56 años

Dirección actual: 125 metros norte de Panadería Inocente Hidalgo.

a) Forma de hacerlos (descripción de los materiales utilizados y su respectiva colocación):

Materiales:

Lana, encerados, aserrín, troncos, piedras, arena y pasito.

El portal se hacía en el jardín, de la forma más natural, partiendo de un ranchito de paja o una casita bien rústica imitando un establo, luego se adornaba formando como zacatito y se ponían plantas que dieran la forma de la naturaleza. Se le confeccionaban caminos con aserrín y arena; se colocaban plantas de acuerdo con la proporción del pasito, también se le hacían ríos y lagos, poniendo en sus alrededores patos y peces. Se le hacían puentes y en las entradas a los caminos eran colocadas las piedras, las cuales eran bien escogidas para el propósito en mención.

El pasito constaba de: el niño Dios, que por lo general era de yeso; la mula y el buey, colocados cerca del niño para darle calor; un poco atrás, la Virgen y San José. Los Reyes Magos eran colocados más distantes, saliendo de una casa no tan rústicas, de los lugares más distantes, como si poco a poco se fueran acercando hasta llegar al niño Dios. El día 6 de enero, Día de Reyes, también se colocaban pastores con ovejitas.

b) De dónde se adquirían esos materiales:

De la montaña, aserraderos y del comercio.

c) Fecha aproximada en que hacían el portal y cuándo lo retiraban:

Este portal se hacía a inicios de diciembre y se retiraba el dos de febrero.

d) Si además del portal existía algún ritual, celebración religiosa o reunión especial (en qué consistía):

Todos los días se rezaba el Rosario, especialmente el día seis de enero, donde se hacía con música y se repartía tamal, picadillo, etc.

La costumbre más bonita era el paseo para conocer los portales de los vecinos de todo el pueblo. En estos portales había un platito donde la gente depositaba dinero para el niño, que era invertido en el mismo pasito al siguiente año. Otras personas lo llevaban a la iglesia.

e) Cambios habidos en la actualidad:

Hoy en día el pasito es de cerámica, fibra de vidrio, yadró (cerámica fina), de tusa y otros. Ahora no hay que hacer el pasito, ya viene hecho. Las formas de colocarlo son distintas, ya que al no ser tradicional, las posiciones varían a gusto de la persona que lo está construyendo. Se le ilumina con electricidad y se adorna con materiales muy finos y con distintas interpretaciones.

El árbol de navidad con todo su esplendor (luces y adornos) y aunque no tenga relación con los pasitos, muchas veces sustituye o complementa al portal.

DATOS DEL INFORMANTE

Nombre: Leonel Rojas Arias
Oficio: Trabajador del Mercado Municipal
Edad: 55 años
Nacimiento: Nació en Guadalupe de Alfaro Ruiz, el 23 de mayo de 1937.
Tiempo de vivir en San Carlos: Hace treinta y ocho años de que se trasladó a San Carlos.
Dirección actual: Reside en el barrio La Margarita (Cedral), Ciudad Quesada.

a) Forma de hacerlos (descripción de los materiales utilizados y su respectiva colocación):

Para la colocación del portal se utilizaba toda la sala de la casa. Los materiales eran muy sencillos, algunos se adquirían en la montaña, otros los elaboraban. La forma de presentar el portal era lo más tradicional en cuanto a los elementos representativos del nacimiento del niño Jesús.

b) De dónde se adquirían esos materiales:

Como se mencionó, algunos materiales se obtenían en la montaña (lana, piedras, etc.). Otros eran elaboración propia, por ejemplo, los papeles brillantes servían para hacer lazos y otras decoraciones. La figuras del pasito las hacían de "barro de olla", de mármol o de madera. Las luces utilizadas eran de candelas.

c) Fecha aproximada en qué hacían el portal y cuándo lo retiraban:

El portal era colocado el veintidós de diciembre y se retiraba el dos de febrero.

d) Si además del portal existía alguna celebración:

Se hacía un rosario en el que se unía toda la congregación porque representaba una verdadera fiesta. Se interpretaban cantos con guitarra y al finalizar el rosario servían café con tamales y bizcocho.

e) Cambios habidos en la actualidad:

Hoy es diferente la elaboración o presentación del portal porque, entre otras cosas, tenemos corriente eléctrica, por lo cual se colocan bombillos eléctricos en vez de candelas. También, por influencia de los Estados Unidos, en muchas casas no se exhibe simplemente el portal, sino que a éste se mezcla el árbol de navidad, de ahí que vayamos perdiendo poco a poco nuestras costumbres de antaño.

DATOS DEL INFORMANTE

Nombre: Ramiro Alfaro NÚÑEZ
Oficio: Trabaja en ebanistería
Edad: Cincuenta años
Nacimiento: En San Antonio en 1942
Tiempo de radicarse en San Carlos: Cincuenta años
Dirección actual: San Antonio de Ciudad Quesada.

a) Forma de hacerlos (descripción de los materiales utilizados y su respectiva colocación):

Para hacer un portal se ocupaba el espacio de toda una sala. Lo adornaban con muñecos grandes y muchas hierbas y arbustos.

b) De dónde se adquirían esos materiales:

Las figuras las fabricaban de jabón y luego las forraban con papel de regalo o periódico, dándole forma humana o según el caso. Por otra parte, las hierbas y arbustos eran recogidos en la montaña.

c) Fecha aproximada en que hacían el portal y cuándo lo retiraban:

Lo hacían el veintidós de diciembre y lo retiraban el diez de febrero.

d) Si además del ritual existía alguna celebración especial:

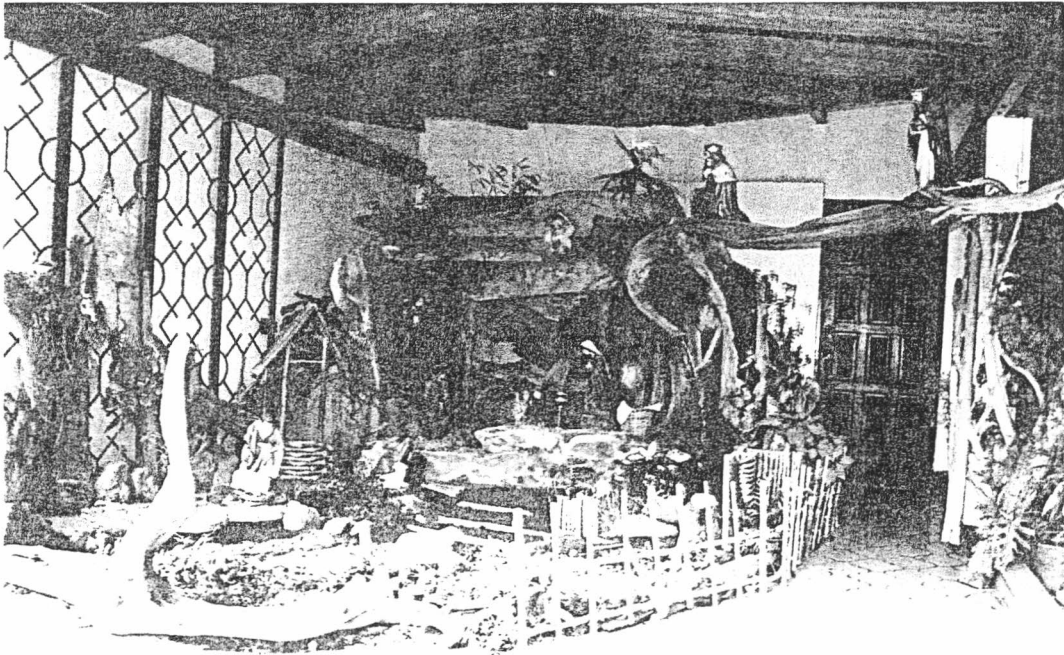
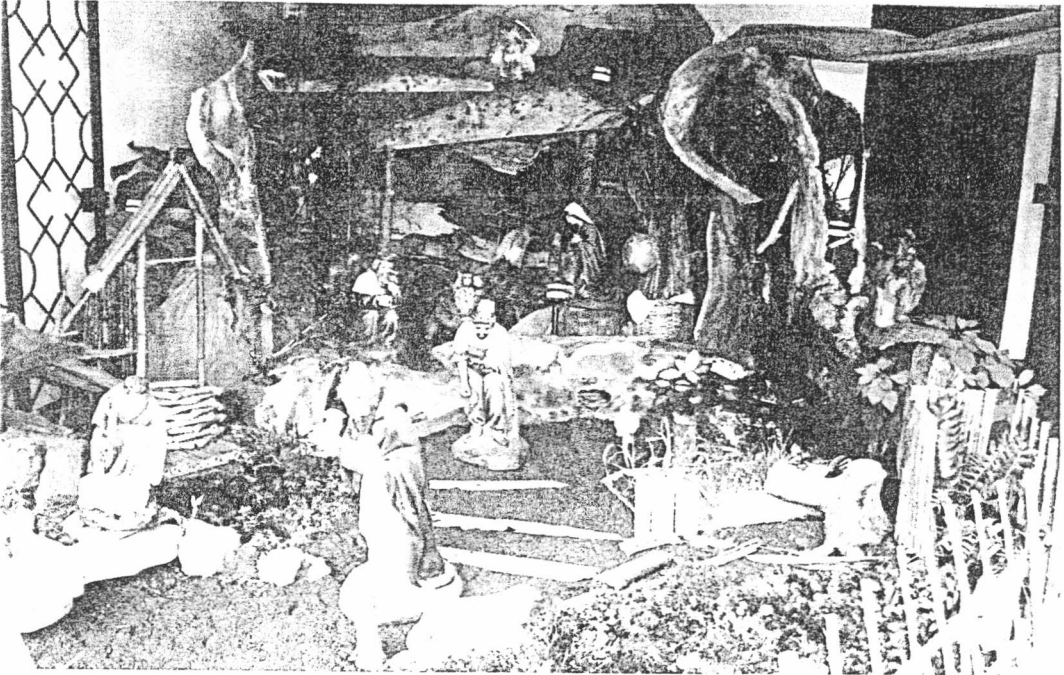
El día del rezo los vecinos se transportaban en caballo o a pie. Traían consigo guitarras y mandolinas. Dos rezadoras y tres cantantes cantaban las letanías.

En algunas casas se acostumbraba, después del rezo, un gran baile con licor y bocadillos. En otras, se repartía aguadulce con arepa o tamales. Mientras que los invitados comían, los músicos interpretaban algunas canciones alegres. Todas estas actividades estaban llenas de fervor religioso.

Pero además, los jóvenes aprovechaban el rezo para intercambiarse miradillas coquetas y practicar algunos juegos de la época, como "la sortija", "los moros", etc.

e) Cambios habidos en la actualidad:

Actualmente se va perdiendo poco a poco la devoción y el entusiasmo de la gente, y en lugar de hacer un portal, prefieren comprar un "pasito montado" o simplemente, lo sustituyen por un árbol de navidad.



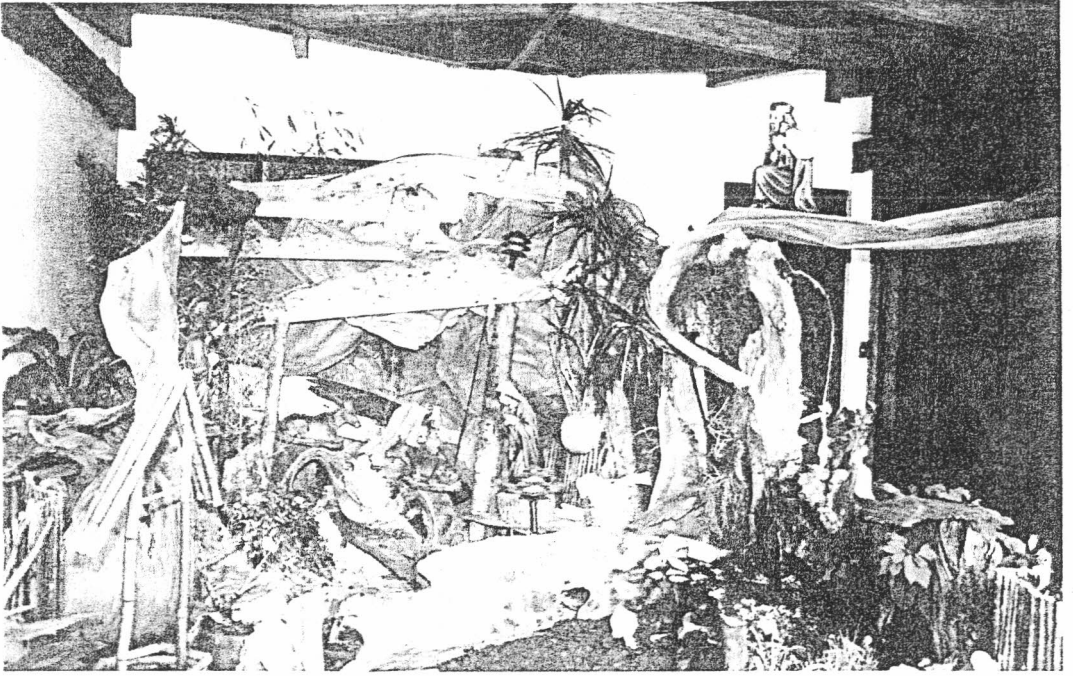


Figure 1. Stage set for the production of 'The Last Days of Pompeii' (1911).

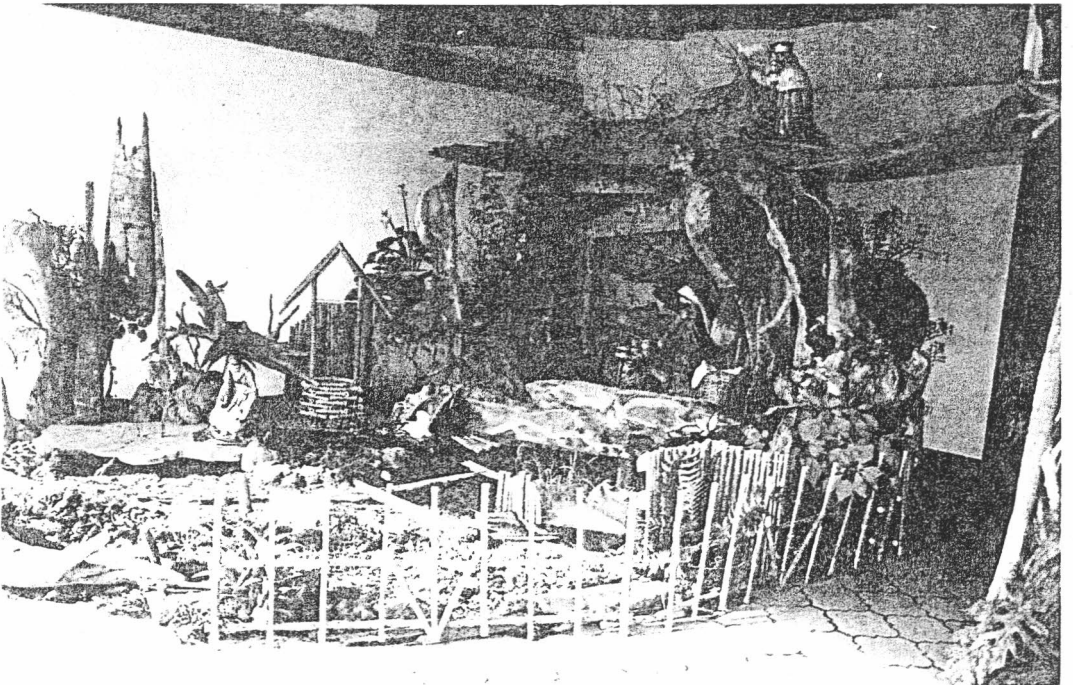
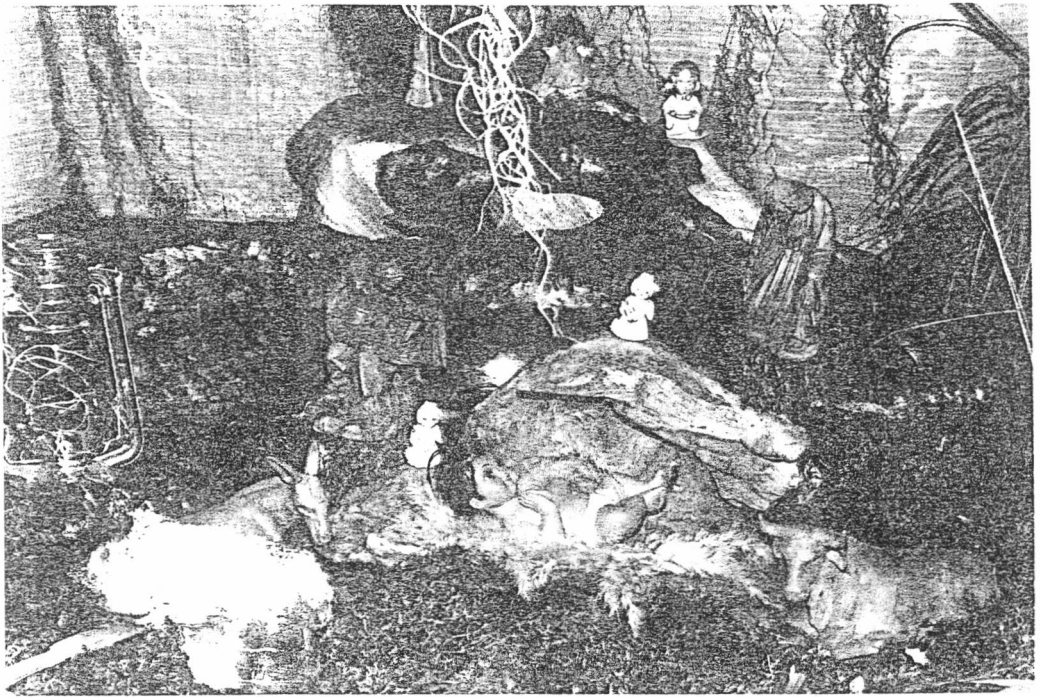
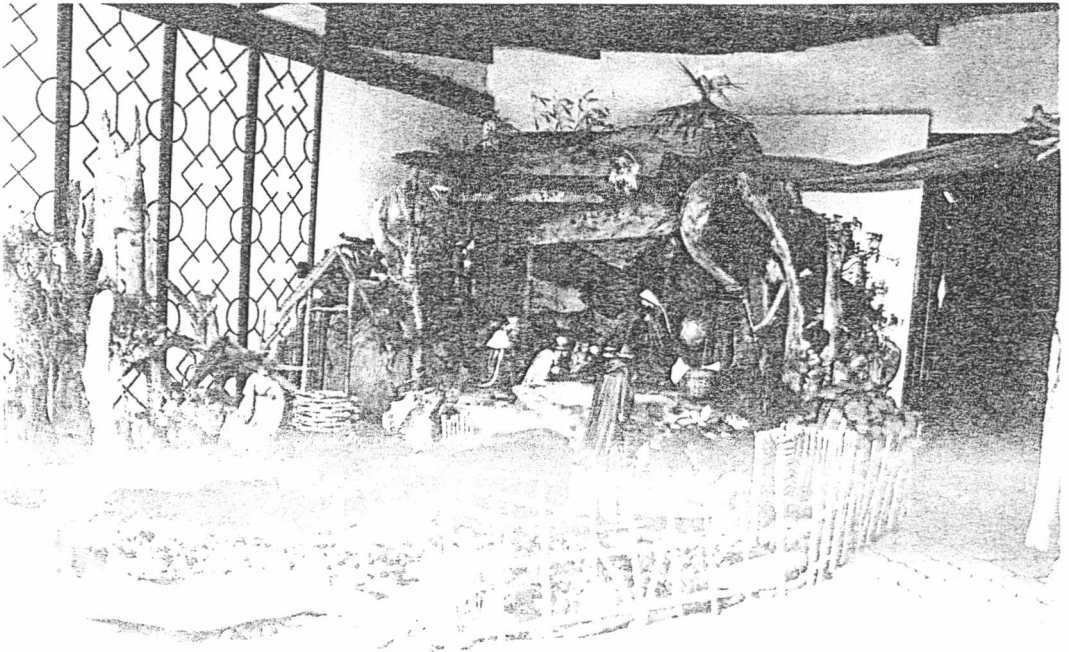


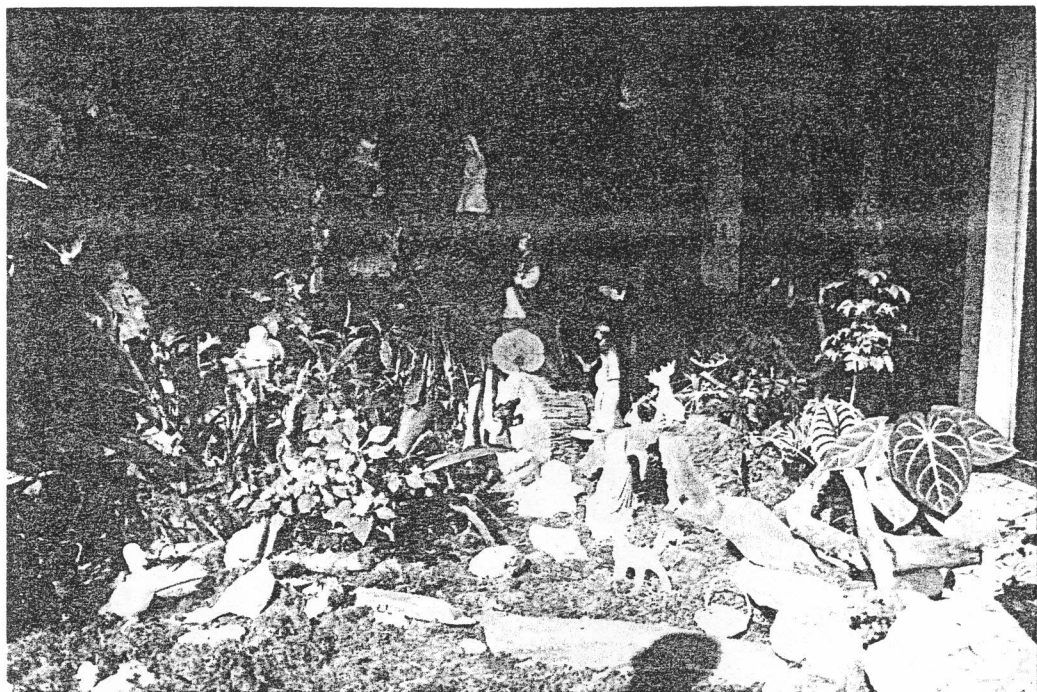
Figure 2. Stage set for the production of 'The Last Days of Pompeii' (1911).



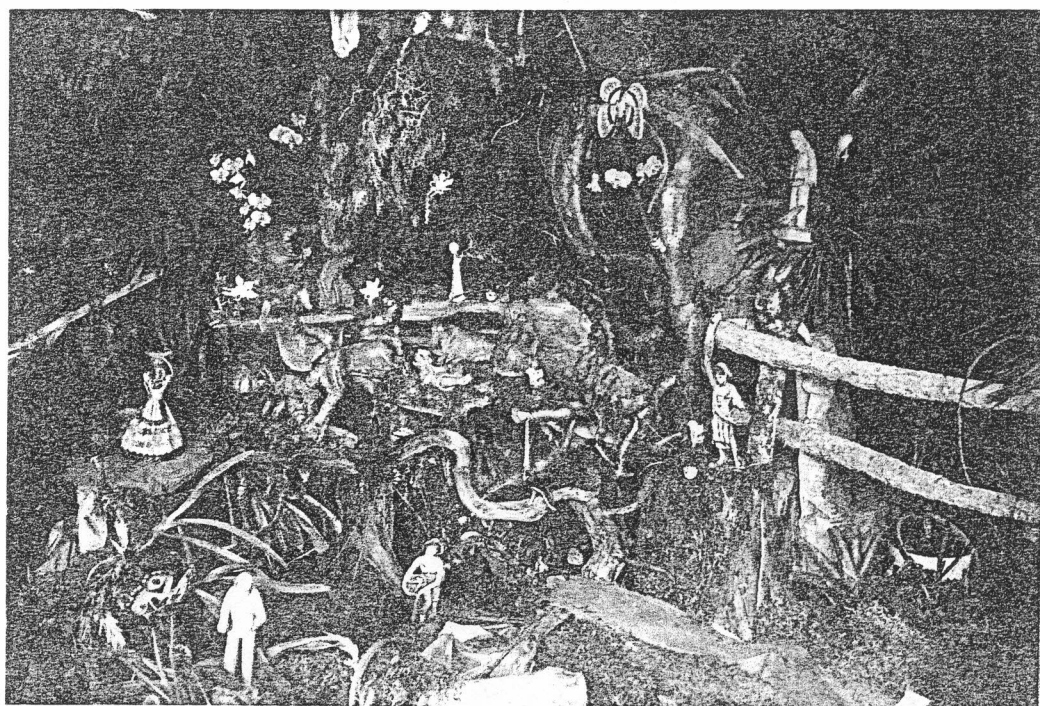
Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



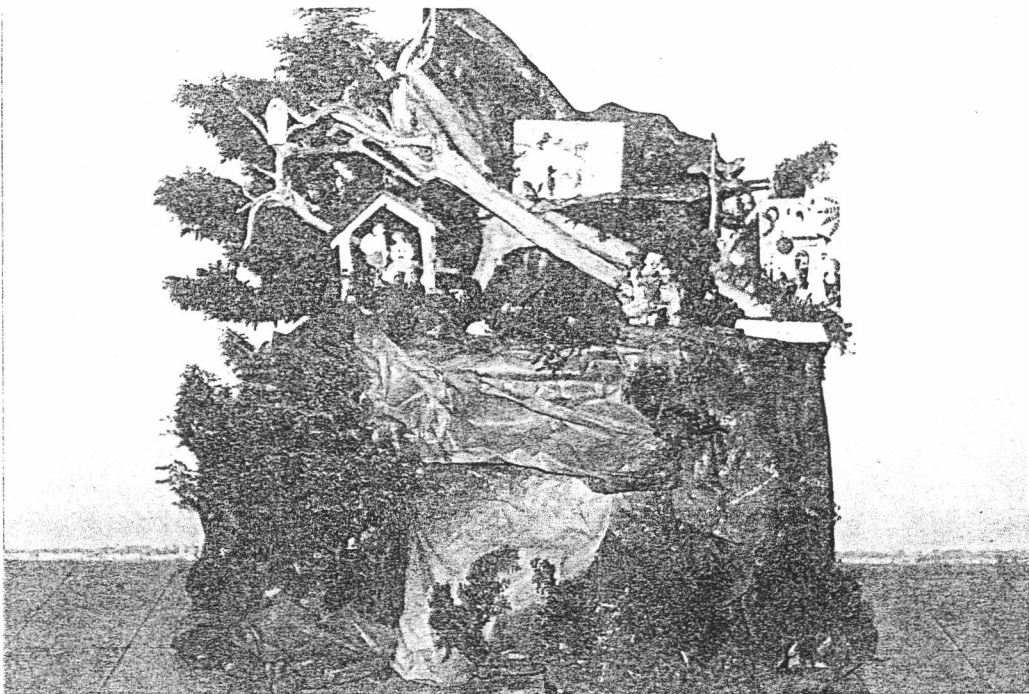
Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



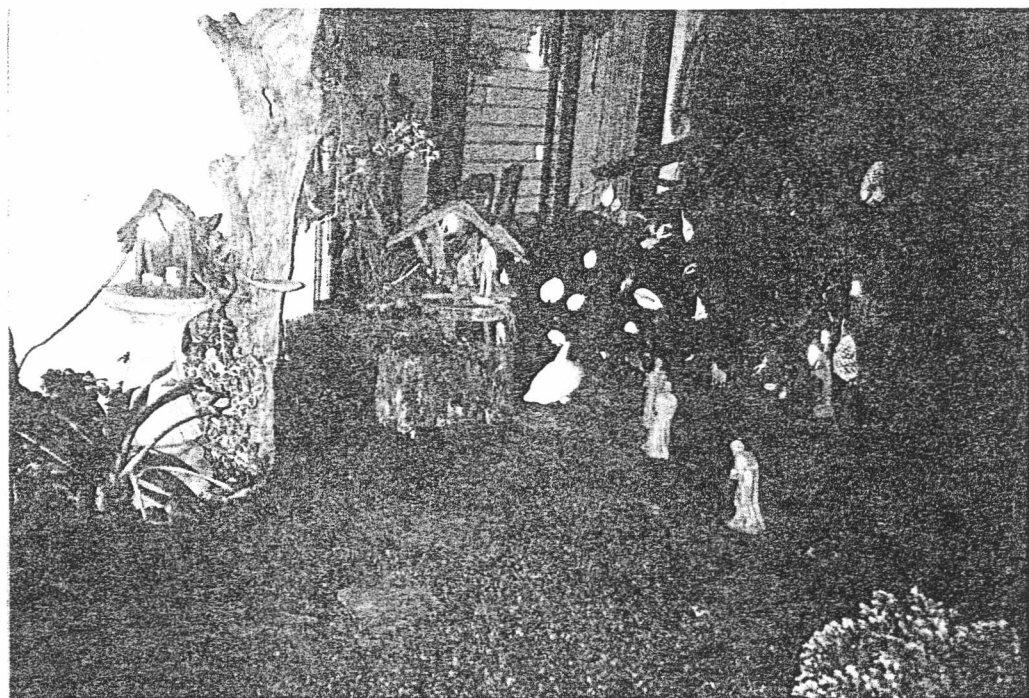
Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



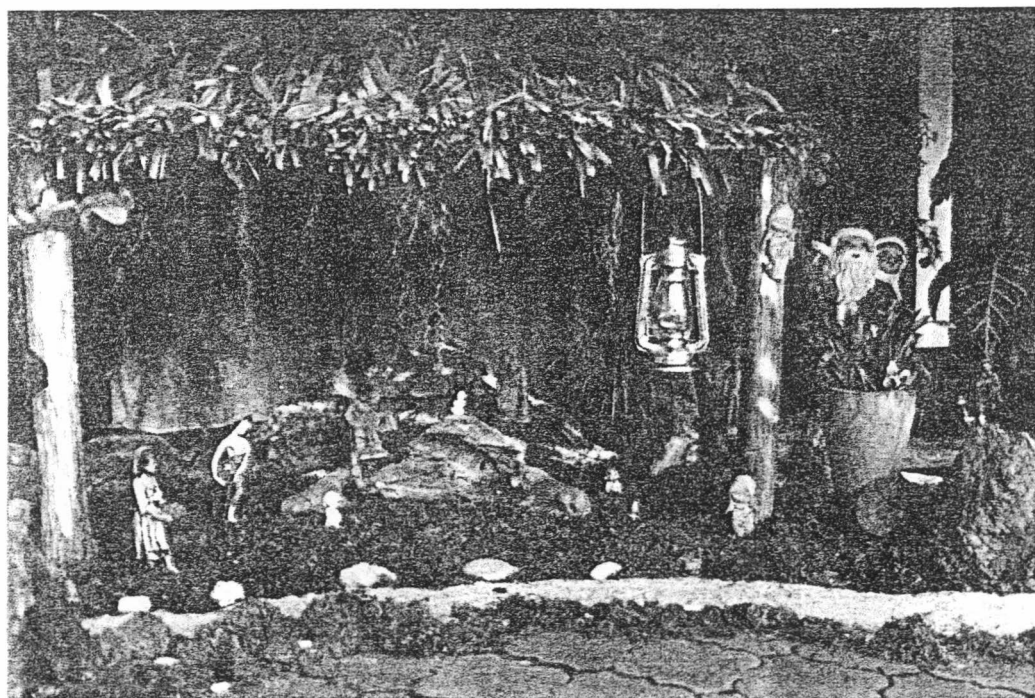
Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



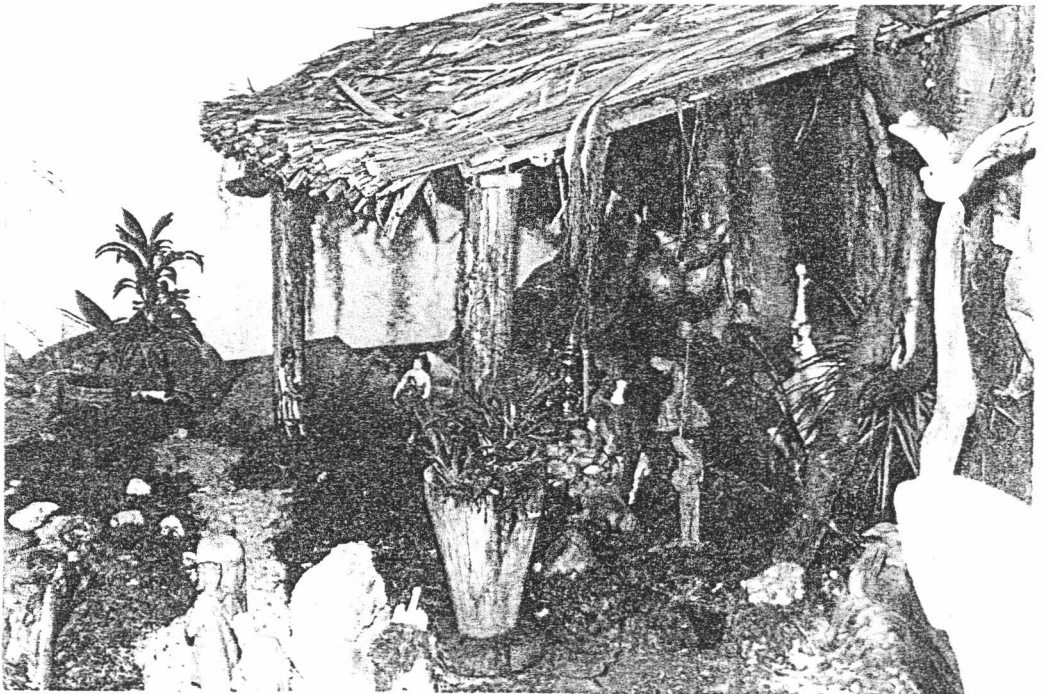
Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



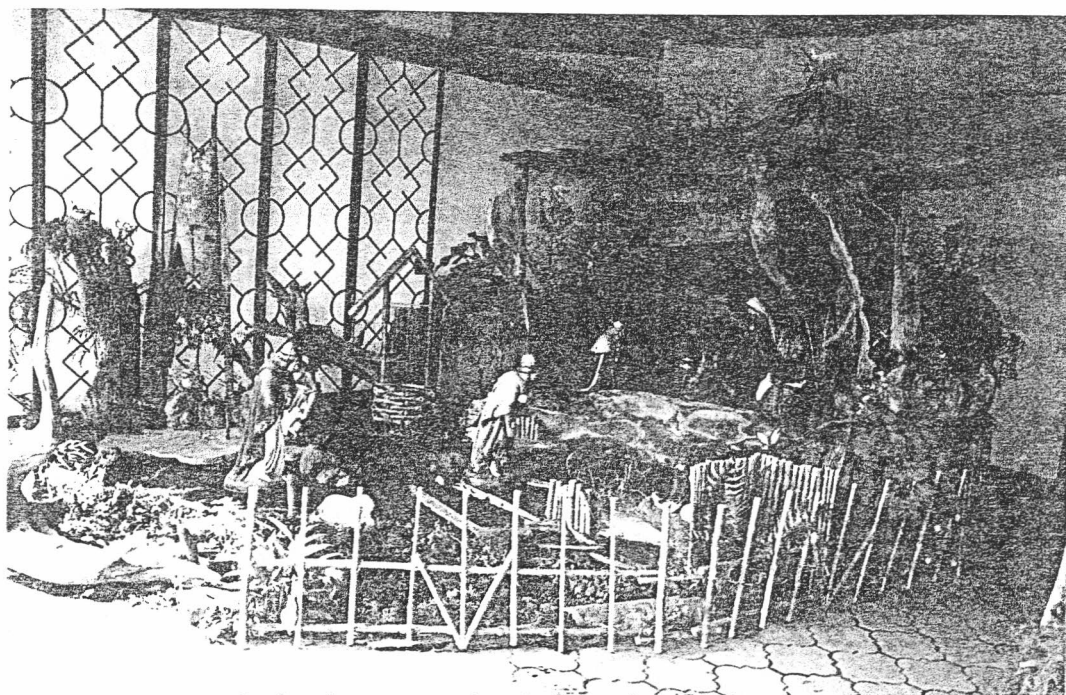
Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



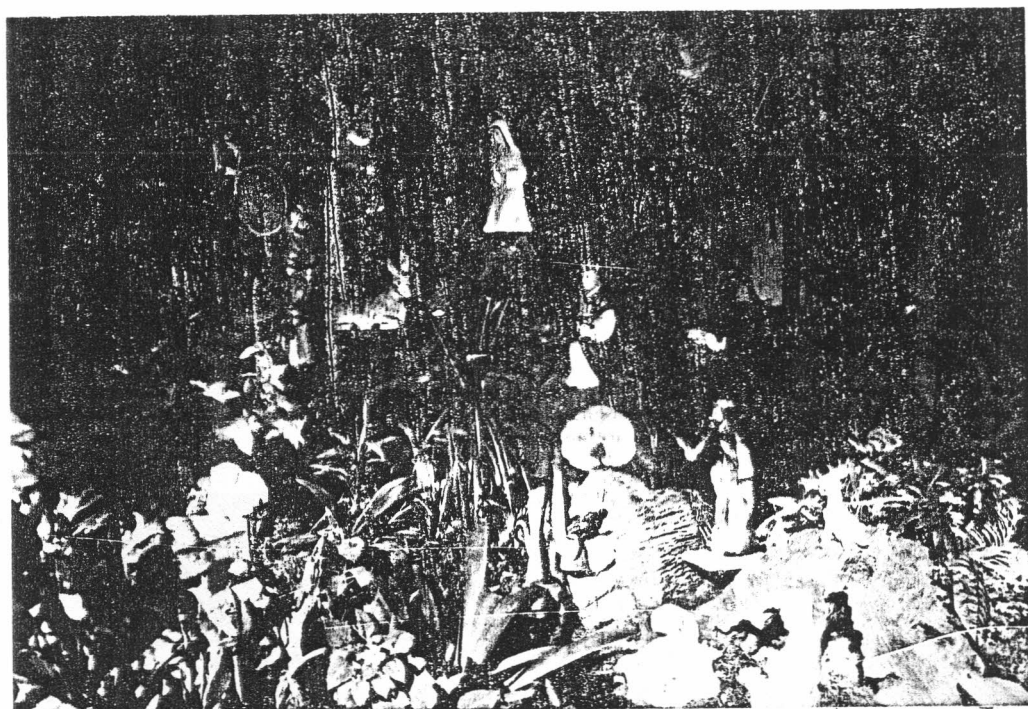
Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: ANTONIO RUIZ.



Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



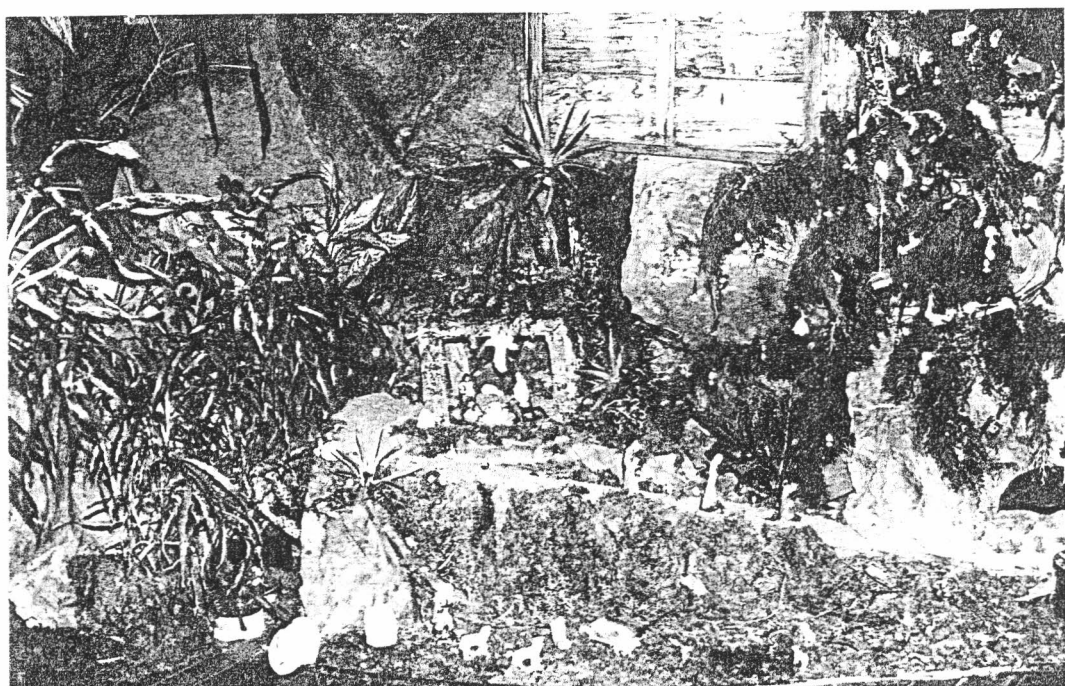
Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



Portal de la casa de doña Virginia Hidalgo
Fotografía: Antonio Ruiz.



TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

- 1-Tema: Costumbres de antaño en vía de extinción en San Carlos.
- 2-Objetivo: Conocer y valorar algunas costumbres antiguas del pueblo sancarleño.
- 3-Métodos y técnicas: Fundamentalmente entrevista a la persona que suministró los datos. En este caso se deben anotar:
 - Nombre completo de la persona
 - Oficio que tuvo o tiene
 - Edad
 - Dónde y cuándo nació
 - Tiempo de radicar en San Carlos
 - Dirección actual.
- 4-Presentación del informe escrito: (individualmente)
 - Portada
 - Introducción
 - Cuerpo del trabajo
 - Conclusión.

TEMAS ESPECÍFICOS (escoger sólo uno)

1)COMIDAS TRADICIONALES:

- a) Recetas de platos (ingredientes y preparación).
- b) Ocasión en que se acostumbraba prepararlos.
- c) Fuente o procedencia (de dónde tomó la receta).
- d) Tiempo aproximado de preparación.
- e) Manera de servir o acompañar el platillo.
- f) Dificultades en la preparación.
- g) Cambios en los ingredientes o preparación.

2)REMEDIOS CASEROS:

- a) Fuente (cómo aprendió a prepararlos).
- b) Ingredientes y forma de preparación.
- c) Para qué sirven y manera de aplicarlos.
- d) Tiempo promedio del tratamiento.
- e) Efectos secundarios en el paciente.
- f) Quiénes preparaban los remedios: hombres o mujeres, ancianos o jóvenes.

3)PORTALES:

- a) Forma de hacerlos (descripción de los materiales utilizados y su respectiva colocación).
- b) De dónde se adquirían esos materiales.
- c) Fecha aproximada en que hacían el portal y cuándo lo retiraban.
- d) Si además del portal existía algún ritual, celebración religiosa o reunión especial (en qué consistía).
- e) Cambios habidos en la actualidad.

4)JUEGOS INFANTILES:

- a) Nombre específico del juego.
- b) Descripción del mismo (cantidad recomendada de jugadores y edad aproximada de éstos).
- c) Organización del juego: (manera de realizarlo y distribución de los jugadores).
- d) Valor simbólico del juego (historia, qué representa).
- e) Materiales y otros recursos para su ejecución: (bola, sortija etc.). Si van acompañados de canciones o diálogos.
- f) Dónde se jugaban: (plaza, patio, calle, etc.)
- g) Lugares donde se jugaban (zona geográfica).

DEPARTAMENTO DE ESPAÑOL
COLEGIO NOCTURNO SAN CARLOS.



7